



Menù estivo 2025 dal 28/04/2025 al 30/06/2025

NO FORMAGGIO COME SECONDO, NO FORMAGGIO GRATT. SU PRIMI
PIATTI E VERDURE

Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado
- Lurago d'Erba



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro^ LEGUMI/PESCE* AL FORNO Fagiolini* all'olio Pane Gelato	Pasta agli aromi^ Frittata al forno NO FORMAGGIO Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura e legumi con crostini^ Tonno Patate* prezzemolate Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alle zucchine^ Prosciutto cotto Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione	RISO allo zafferano^ Seppioline con piselli* Pane Frutta fresca di stagione
2	Riso all'olio^ Macinata di carne Carote all'olio* Pane Mousse di frutta	Verdure crude miste Focaccia AFFETTATO Pane/Grissini Frutta fresca di stagione	Pasta integrale pomodoro e pesto^ Frittata NO FORMAGGIO Insalata verde Pane integrale Frutta fresca di stagione	Insalata di pasta con prosciutto e piselli*^ Tris di verdura* Pane Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro olio e salvia^ Hamburger di merluzzo* Pomodori in insalata Pane Torta
3	RISO con salsa aurora^ PESCE* AL FORNO Zucchine* all'olio Pane Mousse di frutta	Verdure crude miste Pasta pasticciata con piselli^ Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure^ Bocconcini di tacchino al forno Insalata mista Pane integrale Frutta fresca di stagione	Farro con olive e zucchine^ Frittata NO FORMAGGIO Pomodori Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio^ Totani* gratinati Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
4	Pasta al pomodoro^ Frittata al forno NO FORMAGGIO Carote julienne Pane Mousse di frutta	Pasta alle verdure^ PESCE* AL FORNO Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Orzo al pesto, pomodori e fagioli Patate* prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi pomodoro^ Arrosto di lonza al rosmarino Piselli* all' olio Pane Frutta fresca di stagione	RISO ALL'OLIO Polpette di tonno e patate* Fagiolini* alla salvia Pane Frutta fresca di stagione

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate /congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

^NON AGGIUNGERE PARMIGIANO REGGIANO AI PRIMI E ALLE VERDURE

Dussmann