



Menù estivo 2025 dal 28/04/2025 al 30/06/2025 - PRIVA DI LATTE

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 NO LATTE	Pasta agli aromi^ Frittata al forno NO LATTE 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 zucchini^ Affettato di tacchino 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 NO LATTE Frutta fresca di stagione	Pasta integrale pomodoro e BASILICO^ Frittata NO LATTE Insalata verde Pane integrale Frutta fresca di stagione	Insalata di pasta con prosciutto e piselli* Tris di verdura* Pane Frutta fresca di stagione	PASTA olio e salvia^ Hamburger di merluzzo* NO LATTE Pomodori in insalata Pane DOLCE NO LATTE
3	RISO AL POMODORO^ LEGUMI/ PESCE* AL FORNO Zucchini* all'olio Pane Mousse di frutta	Farro con olive e zucchini^ Frittata NO LATTE Pomodori Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure^ Bocconcini di tacchino al forno Insalata mista Pane integrale Frutta fresca di stagione	Verdure crude miste Pasta con piselli*^ NO LATTE Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio^ Totani* gratinati NO LATTE Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
4	Pasta al pomodoro^ Frittata al forno NO LATTE Carote julienne Pane Mousse di frutta	Pasta alle verdure^ LEGUMI/ PESCE* AL FORNO Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Orzo al BASILICO, pomodori e fagioli^ Patate* prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi NO LATTE o PASTA al pomodoro^ Arrosto di lonza al rosmarino Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	RISO ALL'OLIO^ Polpette di tonno e patate* NO LATTE 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, LATTE E DERIVATI NELLE PREPARAZIONI

Dussmann