Menù estivo 2025 dal 28/04/2025 al 30/06/2025
Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado – Lurago d'Erba

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Formaggio Fagiolini* all'olio Pane Gelato	Pasta agli aromi Frittata al forno 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 Affettato di tacchino Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Risotto 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 Formaggio Pane/Grissini Frutta fresca di stagione	Pasta integrale pomodoro e pesto Frittata 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	Risotto aurora Formaggio Zucchine* all'olio Pane Mousse di frutta	Farro con olive e zucchine Frittata 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 pasticciata con piselli 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 Carote julienne Pane Mousse di frutta	Pasta alle verdure Formaggio 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	Risotto alla parmigiana 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.

Dussmann