



# Menù estivo 2026/2027 dall' 07/09/2026 al 30/10/2026 - 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         | Insalata di riso (mais, pomodori, olive, tonno)^<br>Zucchine* all'olio<br>Pane<br>Gelato            | Pasta al pomodoro^<br>Frittata NO FORMAGGIO<br>Insalata<br>Pane integrale<br>Frutta fresca di stagione               | Pasta all'olio^<br>Fagioli e patate*<br>Grissini/Pane<br>Frutta fresca di stagione                                          | Pasta integrale alle zucchine^<br>Prosciutto cotto<br>Carote julienne<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione              | RISO allo zafferano^<br>Hamburger di merluzzo*<br>Pomodori in insalata<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione       |
| 2         | Carote* al forno<br>Riso all'olio^<br>Macinata di carne<br>Pane<br>Mousse di frutta                 | Pasta al pesto di cannellini e basilico ^<br>TONNO ½ PORZ.<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione                      | Pasta integrale pomodoro e pesto^<br>Frittata NO FORMAGGIO<br>Insalata verde<br>Pane integrale<br>Frutta fresca di stagione | Insalata di pasta con prosciutto e piselli*^<br>Tris di verdura*<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione                   | Ravioli di magro burro e salvia^<br>Seppioline con piselli*<br>Pane<br>Torta                                      |
| 3         | Pasta al pomodoro^<br>LEGUMI/PESCE* AL FORNO<br>Fagiolini* all'olio<br>Pane<br>Mousse di frutta     | Farro con olive e zucchine*^<br>Frittata NO FORMAGGIO<br>Pomodori<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione               | Pasta alle verdure*^<br>Bocconcini di tacchino al forno<br>Insalata mista<br>Pane integrale<br>Frutta fresca di stagione    | Verdure crude miste<br>Pasta pasticciata con piselli*^<br>NO FORMAGGIO<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione             | Pasta all'olio^<br>Hamburger di merluzzo*<br>Pomodori in insalata<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione            |
| 4         | Pasta al pomodoro^<br>Frittata al forno NO FORMAGGIO<br>Carote julienne<br>Pane<br>Mousse di frutta | Orzo al pesto, pomodori e fagioli^<br>Prosciutto cotto^<br>Patate* prezzemolate<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione | Pasta alle verdure*^<br>LEGUMI/PESCE* AL FORNO<br>Pomodori in insalata<br>Pane integrale<br>Frutta fresca di stagione       | Gnocchi pomodoro^<br>Arrosto di lonza al rosmarino<br>Zucchine* all' olio<br>Grissini/Pane<br>Frutta fresca di stagione | RISO con salsa aurora^<br>Polpette di tonno e patate*<br>Fagiolini* all'olio<br>Pane<br>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**