



Menù estivo 2026/2027 dall' 07/09/2026 al 30/10/2026 – PRIVA DI GLUTINE

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



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Insalata di riso <u>SGLUT</u> (mais, pomodori, olive, tonno) Zucchine* all'olio <u>SGLUT</u> PANE <u>SGLUT</u> Gelato <u>SGLUT</u>	Pasta <u>SGLUT</u> al pomodoro Frittata <u>SGLUT</u> Insalata <u>SGLUT</u> PANE <u>SGLUT</u> Frutta fresca di stagione	Pasta <u>SGLUT</u> all'olio FAGIOLI <u>SGLUT</u> e patate* PANE <u>SGLUT</u> Frutta fresca di stagione	PASTA <u>SGLUT</u> alle zucchine* Prosciutto cotto <u>SGLUT</u> Carote julienne <u>SGLUT</u> PANE <u>SGLUT</u> Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano <u>SGLUT</u> Hamburger di merluzzo* <u>SGLUT</u> Pomodori in insalata <u>SGLUT</u> PANE <u>SGLUT</u> Frutta fresca di stagione
2	Carote* al forno <u>SGLUT</u> Riso all'olio <u>SGLUT</u> Macinata di carne <u>SGLUT</u> PANE <u>SGLUT</u> Mousse di frutta	Pasta <u>SGLUT</u> al pesto di CANNELLINI <u>SGLUT</u> e basilico Formaggio^ <u>SGLUT</u> Zucchine* al forno <u>SGLUT</u> PANE <u>SGLUT</u> Frutta fresca di stagione	PASTA <u>SGLUT</u> pomodoro e pesto <u>SGLUT</u> Frittata <u>SGLUT</u> Insalata verde <u>SGLUT</u> PANE <u>SGLUT</u> Frutta fresca di stagione	Insalata di PASTA <u>SGLUT</u> con prosciutto e piselli* Tris di verdura* <u>SGLUT</u> PANE <u>SGLUT</u> Frutta fresca di stagione	RAVIOLI DI MAGRO <u>SGLUT</u> o PASTA <u>SGLUT</u> olio e salvia Seppioline* con piselli* <u>SGLUT</u> PANE <u>SGLUT</u> DOLCE <u>SGLUT</u>
3	PASTA <u>SGLUT</u> al pomodoro Formaggio <u>SGLUT</u> Fagiolini* all'olio <u>SGLUT</u> PANE <u>SGLUT</u> Mousse di frutta	RISO con olive e zucchine* <u>SGLUT</u> Frittata <u>SGLUT</u> Pomodori <u>SGLUT</u> PANE <u>SGLUT</u> Frutta fresca di stagione	PASTA <u>SGLUT</u> alle verdure* Bocconcini di tacchino al forno <u>SGLUT</u> Insalata mista <u>SGLUT</u> PANE <u>SGLUT</u> Frutta fresca di stagione	Verdure crude miste <u>SGLUT</u> Pasta <u>SGLUT</u> con ragù di carne e piselli* PANE <u>SGLUT</u> Frutta fresca di stagione	PASTA <u>SGLUT</u> all'olio Hamburger di merluzzo* <u>SGLUT</u> Pomodori in insalata <u>SGLUT</u> PANE <u>SGLUT</u> Frutta fresca di stagione
4	PASTA <u>SGLUT</u> al pomodoro Frittata <u>SGLUT</u> Carote julienne <u>SGLUT</u> PANE <u>SGLUT</u> Mousse di frutta	RISO al pesto <u>SGLUT</u> , pomodori e FAGIOLI <u>SGLUT</u> Prosciutto cotto^ <u>SGLUT</u> Patate* prezzemolate <u>SGLUT</u> PANE <u>SGLUT</u> Frutta fresca di stagione	PASTA <u>SGLUT</u> alle verdure* Formaggio <u>SGLUT</u> Pomodori in insalata <u>SGLUT</u> PANE <u>SGLUT</u> Frutta fresca di stagione	PASTA <u>SGLUT</u> al pomodoro Arrosto di lonza al rosmarino <u>SGLUT</u> Zucchine* all' olio <u>SGLUT</u> PANE <u>SGLUT</u> Frutta fresca di stagione	RISO AL POMODORO <u>SGLUT</u> Polpette di tonno e patate* <u>SGLUT</u> Fagiolini* all'olio <u>SGLUT</u> PANE <u>SGLUT</u> 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