



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

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



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Insalata di PASTA (mais, pomodori, olive, tonno) Zucchine* all'olio Pane Gelato	Pasta al pomodoro Frittata Insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Fagioli e patate* Grissini/Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alle zucchine* Prosciutto cotto Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	PASTA allo zafferano Hamburger di merluzzo* Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
2	Carote* al forno PASTA all'olio Macinata di carne Pane Mousse di frutta	Pasta al pesto di cannellini e basilico Formaggio^ Pane 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 burro e salvia Seppioline con piselli* Pane Torta
3	Pasta al pomodoro Formaggio Fagiolini* 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 Hamburger di merluzzo* Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
4	Pasta al pomodoro Frittata Carote julienne Pane Mousse di frutta	Orzo al pesto, pomodori e fagioli Prosciutto cotto^ Patate* prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure* Formaggio Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Gnocchi pomodoro Arrosto di lonza al rosmarino Zucchine* all' olio Grissini/Pane Frutta fresca di stagione	PASTA aurora Polpette di tonno e patate* Fagiolini* all'olio 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