



Menù estivo 2026 dal 08/04/2026 al 30/06/2026 - PRIVO DI CARNE E LATTE
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)^ Zucchine* all'olio Pane Gelato NO LATTE	Pasta al pomodoro^ Frittata NO LATTE Insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio^ Fagioli e patate* Grissini NO LATTE/Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alle zucchine*^ LEGUMI Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	RISO ALLO ZAFFERANO^ Hamburger di merluzzo* NO LATTE Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
2	Carote* al forno Riso all'olio^ LEGUMI AL POMODORO Pane Mousse di frutta	Pasta al pesto di cannellini e basilico^ TONNO ½ PORZ. Zucchine* al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale pomodoro e BASILICO^ Frittata NO LATTE Insalata verde Pane integrale Frutta fresca di stagione	Insalata di pasta con TONNO e piselli*^ Tris di verdura* Pane Frutta fresca di stagione	PASTA OLIO E SALVIA Seppioline con piselli* Pane DOLCE NO LATTE
3	Pasta al pomodoro^ LEGUMI/PESCE* AL FORNO Fagiolini* all'olio Pane Mousse di frutta	Farro con olive e zucchine*^ Frittata NO LATTE Pomodori Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure*^ PESCE* AL FORNO Insalata mista Pane integrale Frutta fresca di stagione	Verdure crude miste PASTA POMODORO E PISELLI^ Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio^ Hamburger di merluzzo* NO LATTE Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
4	Pasta al pomodoro^ Frittata NO LATTE Carote julienne Pane Mousse di frutta	Orzo al BASILICO, pomodori e fagioli PESCE* AL FORNO ½ PORZ. Patate* prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure*^ LEGUMI Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	PASTA al pomodoro^ LEGUMI/PESCE* AL FORNO Zucchine* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	RISO AL POMODORO^ Polpette di tonno e patate* NO LATTE 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.
NON AGGIUNGERE PARMIGIANO REGGIANO, LATTE E DERIVATI NELLE PREPARAZIONI

Dussmann