



Menù estivo 2026 dall' 08/04/2026 al 30/06/2026 - 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)^ Zucchine* all'olio Pane Gelato	Pasta al pomodoro^ Frittata NO FORMAGGIO 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	RISO allo zafferano^ Hamburger di merluzzo* Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
2	Carote* al forno Riso all'olio^ Macinata di carne Pane Mousse di frutta	Pasta al pesto di cannellini e basilico ^ TONNO ½ PORZ. Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale pomodoro e pesto^ Frittata NO FORMAGGIO 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^ LEGUMI/PESCE* AL FORNO Fagiolini* all'olio Pane Mousse di frutta	Farro con olive e zucchine*^ Frittata NO FORMAGGIO 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 al forno NO FORMAGGIO Carote julienne Pane Mousse di frutta	Orzo al pesto, pomodori e fagioli^ Prosciutto cotto^ Patate* prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure*^ LEGUMI/PESCE* AL FORNO 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	RISO con salsa 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.

^NON AGGIUNGERE PARMIGIANO REGGIANO AI PRIMI E ALLE VERDURE

Dussmann