



Menù estivo 2025 dal 05/09/2025 al 02/11/2025

PRIVA DI PESCE, SI TONNO

Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado

- Lurago d'Erba



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Formaggio Fagiolini* all'olio Pane Gelato	Pasta agli aromi Frittata al forno Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura e legumi* con crostini Tonno Patate* prezzemolate Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alle zucchine Prosciutto cotto Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano FORMAGGIO Pane Frutta fresca di stagione
2	Riso all'olio Macinata di carne Carote all'olio* Pane Mousse di frutta	Verdure crude miste Focaccia Formaggio Pane/Grissini 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 olio e salvia TONNO Pomodori in insalata Pane Torta
3	Risotto aurora Formaggio Zucchine* all'olio Pane Mousse di frutta	Verdure crude miste Pasta pasticciata con piselli* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure Bocconcini di tacchino al forno Insalata mista Pane integrale Frutta fresca di stagione	Farro con olive e zucchine Frittata Pomodori Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio TONNO Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
4	Pasta al pomodoro Frittata al forno Carote julienne Pane Mousse di frutta	Pasta alle verdure Formaggio Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Orzo al pesto, pomodori e fagioli Patate* prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi pomodoro Arrosto di lonza al rosmarino Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Polpette di tonno e patate* Fagiolini* alla salvia 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