



Menù invernale 2023/2024 dal 12.2.24 al 7.04.24

Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado – Lurago d'Erba – MENU DIETETICO PRIVO DI NOCCIOLE (si tracce)



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di carne e piselli* Erbette all'olio* Pane Yogurt alla frutta	Pastina in brodo vegetale Spezzatino di tacchino in umido Purè di patate Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Polpette di tonno e patate* Insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	<u>Gnocchi</u> al pomodoro Formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Frittata Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione
2	Pasta integrale al <u>pesto</u> Formaggio Carote prezzemolate* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Rotolo di frittata Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* e <u>legumi</u> con <u>orzo</u> Finocchi in insalata Pane integrale <u>Budino</u>	Risotto alla zucca* Cotoletta di lonza Insalata olive e mais Pane Frutta fresca di stagione	<u>Ravioli</u> di magro olio e salvia Hamburger di merluzzo* Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione
3	Crema di <u>lenticchie</u> e verdure* con crostini Patate al forno* Pane Yogurt alla frutta	Pizza margherita Insalata mista Pane/ <u>Grissini</u> Frutta fresca di stagione	Risotto alle verdure* Coscia di pollo al forno Tris di verdure* Pane integrale Frutta fresca di stagione	<u>Lasagna</u> * con ragù di carne Cavolfiori all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e salvia Platessa* dorata Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca di stagione
4	Pasta al pomodoro Formaggio Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di <u>ceci</u> con riso Patate e fagiolini* Pane <u>Torta</u>	Pasta al <u>pesto</u> Totani gratinati* Finocchi in insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Polenta Macinata di manzo Carote all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* con <u>farro</u> Arrosto di tacchino/affettato di tacchino Insalata mais e olive 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.

VERIFICARE GIORNALMENTE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI PER ESCLUDERE LA PRESEZA DI NOCCIOLE

Dussmann