



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 PESCE



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 FRITTATA Insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Gnocchi 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 pesto 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 legumi con orzo Finocchi in insalata Pane integrale Budino	Risotto alla zucca* Cotoletta di lonza Insalata olive e mais Pane Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro olio e salvia AFFETTATO Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione
3	Crema di lenticchie e verdure* con crostini Patate al forno* Pane Yogurt alla frutta	Pizza margherita Insalata mista Pane/Grissini Frutta fresca di stagione	Risotto alle verdure* Coscia di pollo al forno Tris di verdure* Pane integrale Frutta fresca di stagione	Lasagna* con ragù di carne Cavolfiori all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e salvia FRITTATA Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca di stagione
4	Pasta al pomodoro Formaggio Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di ceci con riso Patate e fagiolini* Pane Torta	Pasta al pesto FRITTATA 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 farro 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.

Dussmann