



Menù invernale 2023/2024 dal 12.2.24 al 7.04.24 con la quarta settimana

Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado – Lurago d'Erba



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	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 Hamburger di merluzzo* 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 Platessa* dorata 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 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 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