



Menù invernale 2023/2024 dal 2.11.23 al 7.04.23

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 Formaggio Purè di patate Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Platessa* gratinata Insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Spezzatino di tacchino in umido 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	Orzotto al pomodoro Bocconcino di pollo al forno Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* con crostini Frittata al formaggio 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	Pasta integrale pomodoro e piselli* Carotine baby* 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 al pomodoro Platessa* dorata Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca di stagione
4	Pasta olio e parmigiano 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 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