



Menù invernale 2024/2025 dal 4.11.24 al 18.04.25
Scuola dell' infanzia, primaria e secondaria di primo grado -
Lurago d'Erba - MENU DIETETICO PRIVO DI CARNE E LATTE



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù piselli* [^] Carote* all'olio Pane Mousse di frutta	PASTA al pomodoro [^] FRITTATA NO LATTE Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	RISO allo zafferano [^] Polpette di tonno e patate* NO LATTE Insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* e legumi con crostini [^] NO LATTE o RISO PURE' DI SOLE PATATE Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio [^] Frittata NO LATTE Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione
2	Pasta integrale al BASILICO [^] PESCE* AL FORNO Carote prezzemolate* Pane Mousse di frutta	Pasta al pomodoro [^] Frittata NO LATTE Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* e legumi con orzo [^] Patate al forno Pane integrale Frutta fresca di stagione	RISO alla zucca* [^] COTOLETTA DI PESCE* NO LATTE Insalata olive e mais Pane Torta	PASTA olio e salvia [^] Hamburger di merluzzo* Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione
3	Crema di lenticchie e verdure* con crostini [^] NO LATTE o RISO Patate al forno* Pane Mousse di frutta	Insalata mista PIZZA ROSSA PESCE* AL FORNO Pane/Grissini Frutta fresca di stagione	RISO alle verdure* [^] FRITTATA NO LATTE Tris di verdure* Pane integrale Frutta fresca di stagione	Polenta LEGUMI IN UMIDO Carote all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e salvia [^] Tonno Spinaci* ALL'OLIO Pane Frutta fresca di stagione
4	Pasta al pomodoro [^] FRITTATA NO LATTE Finocchi in insalata Pane Mousse di frutta	Vellutata di ceci con riso [^] Patate e fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al BASILICO [^] Totani gratinati* Carote julienne Pane integrale Frutta fresca di stagione	PASTA AL POMODORO [^] PESCE* AL FORNO Cavolfiori all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale [^] FRITTATA NO LATTE 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.

^NON AGGIUNGERE PARMIGIANO REGGIANO, LATTE E DERIVATI NELLE PREPARAZIONI

Dussmann