



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



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di PISELLI* Carote all'olio* Pane Mousse di frutta	Gnocchi al pomodoro Formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Polpette di tonno e patate* Insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* e legumi con crostini Purè di patate 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 Mousse di frutta	Pasta al pomodoro Frittata Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* e legumi con orzo Patate al forno Pane integrale Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca* COTOLETTA DI PESCE* Insalata olive e mais Pane Torta	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 Mousse di frutta	Insalata mista Pizza margherita Pane/Grissini Frutta fresca di stagione	Risotto alle verdure* FRITTATA 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* gratinati Pane Frutta fresca di stagione
4	Pasta al pomodoro Formaggio Finocchi in insalata Pane Mousse di frutta	Vellutata di ceci con riso Patate e fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Totani gratinati* Carote julienne Pane integrale Frutta fresca di stagione	Lasagna* AL PESTO CON FORMAGGIO Cavolfiori all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale FRITTATA 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