



Menù invernale 2024/2025 dal 04/11/2024 al 18/04/2025
Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado –
Lurago d'Erba MENU DIETETICO PERSONALIZZATO PRIVO DI LATTE,
INSACCATI, PRODOTTI IN SCATOLA



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di carne^ NO POMODORO Carote e piselli* Pane FRUTTA FRESCA	PASTA ALL'OLIO^ FRITTATA NO LATTE Finocchi in insalata Pane Frutta fresca di stagione	RISO allo zafferano^ PESCE* AL FORNO Insalata VERDE Pane integrale Frutta fresca di stagione	FOCACCIA LEGUMI NO POMODORO Carote julienne 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 FRUTTA FRESCA	Polenta^ Spezzatino con piselli no pomodoro Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio^ Frittata NO LATTE Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	RISO alla zucca*^ Cotoletta di lonza NO LATTE Insalata VERDE Pane DOLCE NO LATTE, NO OLIO DI SEMI	PASTA ALLA SALVIA^ Merluzzo gratinato*NO LATTE Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione
3	RISO ALL'OLIO^ LEGUMI NO POMODORO Tris di verdure* Pane FRUTTA FRESCA	FOCACCIA PESCE* AL FORNO Insalata mista NO OLIVE, NO MAIS Pane/GRISSINI Frutta fresca di stagione	Crema di lenticchie e verdure* Con CROSTINI NO LATTE o RISO FRITTATA NO LATTE Patate prezzemolate* Pane integrale Frutta fresca di stagione	Polenta Macinata di manzo NO POMODORO Carote all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e salvia^ PESCE* AL FORNO Spinaci* ALL'OLIO Pane Frutta fresca di stagione
4	PASTA ALL'OLIO^ FRITTATA NO LATTE Finocchi in insalata Pane FRUTTA FRESCA	Pasta ai broccoli*^ Fagioli NO POMODORO Patate e fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Riso e prezzemolo*^ Coscia di pollo al forno Insalata NO MAIS NO OLIVE Pane integrale Frutta fresca di stagione	PASTA con ragù di carne NO BESCIAPELLA, NO POMODORO^ Cavolfiori all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al BASILICO^ Totani gratinati* NO LATTE Carote julienne 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