



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 LATTE



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di carne^ Carote e piselli* 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^ AFFETTATO 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 lonza NO LATTE Insalata olive e mais Pane DOLCE NO LATTE	PASTA ALLA 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	PIZZA ROSSA AFFETTATO Insalata mista Pane/ <u>GRISSINI</u> Frutta fresca di stagione	RISO alle verdure*^ Coscia di pollo al forno Tris di verdure* Pane integrale Frutta fresca di stagione	Polenta Macinata di manzo Carote all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta 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 con ragù di carne NO BESCIAMELLA^ Cavolfiori all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale^ Arrosto di tacchino/affettato di tacchino 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