



**Menù invernale 2024/2025 dal 4/11/2024 al 18/04/2025**  
**Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado -**  
**Lurago d'Erba - MENU' PRIVO DI PESCE, SI TONNO**



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di carne Carote e piselli* 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 lonza Insalata olive e mais Pane Torta	Ravioli di magro olio e salvia TONNO 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* 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 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 TONNO Carote julienne Pane integrale Frutta fresca di stagione	Lasagna* con ragù di carne Cavolfiori all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Arrosto di tacchino/affettato 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**