



Menù invernale 2025/2026 dal 3/11/2025 al 06/04/2026

Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado -

Lurago d'Erba - CELIACHIA



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta SG al ragù di carne SG Carote e piselli SG Pane SG Mousse SG	Gnocchi/PASTA SG al pomodoro SG Formaggio SG Broccoli all'olio* SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG	Risotto SG allo zafferano SG Polpette di tonno e patate* SG Insalata mista SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG	Carote julienne SG Pizza margherita SG PANE SG Frutta fresca di stagione SG	Pasta SG all'olio SG Frittata SG Finocchi in insalata SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG
2	Pasta SG al pesto SG Formaggio SG Carote prezzemolate* SG Pane SG Mousse SG	Polenta SG Spezzatino con piselli SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG	Pasta SG al pomodoro SG Frittata SG Insalata olive e mais SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG	Risotto SG alla zucca* SG Cotoletta di lonza SG Broccoli all'olio* SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG	PASTA SG olio e salvia SG Merluzzo* gratinato SG Fagiolini all'olio* SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG
3	Crema di verdure* con RISO SG Prosciutto cotto SG Patate* prezzemolate SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG	Insalata mista SG Focaccia SG con formaggio Pane SG Frutta fresca di stagione SG	Risotto SG alla parmigiana SG Frittata SG Tris di verdure* SG Pane SG DOLCE SG	Polenta SG Macinata di manzo SG Carote all'olio* SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG	Pasta SG all'olio e salvia SG Tonno SG Spinaci* gratinati SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG
4	Pasta SG al pomodoro SG Formaggio SG Finocchi in insalata SG Pane SG Mousse SG	Pasta SG ai broccoli* SG Fagioli e patate* SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG	Riso SG e prezzemolo* SG Coscia di pollo al forno SG Insalata mais e olive SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG	Lasagna*/PASTA con ragù di carne SG Cavolfiori all'olio* SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG	Pasta SG al pesto SG Totani gratinati* SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG

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