



Menù invernale 2025/2026 dal 3/11/2025 al 06/04/2026
Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado -
Lurago d'Erba - NO FORMAGGIO COME SECONDO, NO FORMAGGIO
GRATTUGIATO SU 1° PIATTO E VERDURE



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di carne° Carote e piselli Pane Mousse	Gnocchi al pomodoro° PESCE* AL FORNO Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	RISO allo zafferano° Polpette di tonno e patate* Insalata mista Pane integrale Frutta fresca di stagione	Carote julienne Pizza ROSSA PROSCIUTTO COTTO Grissini Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio° Frittata NO LATTE Finocchi in insalata Pane Frutta fresca di stagione
2	Pasta integrale al pesto° FRITTATA NO LATTE Carote prezzemolate* Pane Mousse	Polenta Spezzatino con piselli Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro° Frittata NO LATTE Insalata olive e mais Pane Frutta fresca di stagione	RISO alla zucca* ° Cotoletta di lonza Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	RAVIOLI olio e salvia° Merluzzo* gratinato Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione
3	Crema di lenticchie e verdure* con crostini° Prosciutto cotto Patate* prezzemolate Pane integrale Frutta fresca di stagione	Insalata mista Focaccia PESCE* AL FORNO Pane/Grissini Frutta fresca di stagione	RISO all'OLIO° Frittata NO LATTE Tris di verdure* Pane Torta	Polenta Macinata di manzo Carote all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e salvia° Tonno Spinaci* ALL'OLIO Pane Frutta fresca di stagione
4	Pasta al pomodoro° FRITTATA NO LATTE Finocchi in insalata Pane Mousse	Pasta ai broccoli*° Fagioli e patate* Pane Frutta fresca di stagione	Riso e prezzemolo*° Coscia di pollo al forno Insalata mais e olive Pane integrale Frutta fresca di stagione	PASTA al ragù di carne° Cavolfiori all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto° Totani gratinati* 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.

° NO PARMIGIANO SU PRIMI PIATTI E CONTORNI

Dussmann