



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 INTEGRALE



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di carne Carote e piselli Pane Mousse	Gnocchi al pomodoro Formaggio Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Polpette di tonno e patate* Insalata mista Pane COMUNE Frutta fresca di stagione	Carote julienne Pizza margherita Grissini Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Frittata Finocchi in insalata Pane Frutta fresca di stagione
2	Pasta COMUNE al pesto Formaggio Carote prezzemolate* Pane Mousse	Polenta Spezzatino con piselli Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Insalata olive e mais Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca* Cotoletta di lonza Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro 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 COMUNE Frutta fresca di stagione	Insalata mista Focaccia con formaggio Pane/Grissini Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata Tris di verdure* Pane Torta	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	Pasta ai broccoli* Fagioli e patate* Pane Frutta fresca di stagione	Riso e prezzemolo* Coscia di pollo al forno Insalata mais e olive Pane COMUNE Frutta fresca di stagione	Lasagna* con 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.

Dussmann