



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 CARNE, NO LATTE



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di LEGUMI Carote e piselli Pane Mousse	PASTA al pomodoro PESCE* AL FORNO Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	RISO allo zafferano NO LATTE Polpette di tonno e patate* NO LATTE Insalata mista Pane integrale Frutta fresca di stagione	Carote julienne Pizza ROSSA PESCE* AL FORNO Grissini Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Frittata NO LATTE Finocchi in insalata Pane Frutta fresca di stagione
2	Pasta integrale al BASILICO FRITTATA NO LATTE Carote prezzemolate* Pane Mousse	Polenta LEGUMI IN UMIDO Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata NO LATTE Insalata olive e mais Pane Frutta fresca di stagione	RISO alla zucca* NO LATTE Cotoletta di PESCE* Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	PASTA olio e salvia Merluzzo* gratinato NO LATTE Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione
3	Crema di lenticchie e verdure* con crostini NO LATTE PESCE* AL FORNO Patate* prezzemolate Pane integrale Frutta fresca di stagione	Insalata mista Focaccia PESCE* AL FORNO Pane/Grissini Frutta fresca di stagione	RISO all'OLIO Frittata Tris di verdure* Pane DOLCE NO LATTE	Polenta LEGUMI IN UMIDO 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* PESCE* al forno Insalata mais e olive Pane integrale Frutta fresca di stagione	PASTA AL POMODORO FRITTATA NO LATTE Cavolfiori all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al BASILICO Totani gratinati* NO LATTE 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