



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 FRUTTA SECCA



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di carne Carote e piselli Pane Mousse	Gnocchi NO FR.SECCA al pomodoro Formaggio Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Polpette di tonno e patate* NO FR.SECCA Insalata mista Pane integrale 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 integrale al BASILICO 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 NO FR.SECCA Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Ravioli/PASTA di magro NO FR.SECCA olio e salvia Merluzzo* gratinato NO FR.SECCA Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione
3	Crema di lenticchie NO FR.SECCA e verdure* con crostini NO FR.SECCA Prosciutto cotto Patate* prezzemolate Pane integrale Frutta fresca di stagione	Insalata mista Focaccia con formaggio Pane/Grissini Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata Tris di verdure* Pane DOLCE NO FRUTTA SECCA	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 NO FR.SECCA 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	Lasagna* con ragù di carne Cavolfiori all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al BASILICO Totani gratinati* NO FR.SECCA 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