



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 LATTE



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di carne 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 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 BASILICO 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* NO LATTE Cotoletta di lonza NO LATTE 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 Prosciutto cotto Patate* prezzemolate Pane integrale Frutta fresca di stagione	Insalata mista Focaccia PESCE* AL FORNO Pane/Grissini NO LATTE Frutta fresca di stagione	RISO all'OLIO Frittata NO LATTE Tris di verdure* Pane DOLCE NO LATTE	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 RAGU' 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