



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 MELA



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di carne Carote e piselli Pane Mousse NO MELA	Gnocchi al pomodoro Formaggio Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione NO MELA	Risotto allo zafferano Polpette di tonno e patate* Insalata mista Pane integrale Frutta fresca di stagione NO MELA	Carote julienne Pizza margherita Grissini Frutta fresca di stagione NO MELA	Pasta all'olio Frittata Finocchi in insalata Pane Frutta fresca di stagione NO MELA
2	Pasta integrale al pesto Formaggio Carote prezzemolate* Pane Mousse NO MELA	Polenta Spezzatino con piselli Pane Frutta fresca di stagione NO MELA	Pasta al pomodoro Frittata Insalata olive e mais Pane Frutta fresca di stagione NO MELA	Risotto alla zucca* Cotoletta di lonza Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione NO MELA	Ravioli di magro olio e salvia Merluzzo* gratinato Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione NO MELA
3	Crema di lenticchie e verdure* con crostini Prosciutto cotto Patate* prezzemolate Pane integrale Frutta fresca di stagione NO MELA	Insalata mista Focaccia con formaggio Pane/Grissini Frutta fresca di stagione NO MELA	Risotto alla parmigiana Frittata Tris di verdure* Pane Torta NO MELA	Polenta Macinata di manzo Carote all'olio* Pane Frutta fresca di stagione NO MELA	Pasta all'olio e salvia Tonno Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca di stagione NO MELA
4	Pasta al pomodoro Formaggio Finocchi in insalata Pane Mousse NO MELA	Pasta ai broccoli* Fagioli e patate* Pane Frutta fresca di stagione NO MELA	Riso e prezzemolo* Coscia di pollo al forno Insalata mais e olive Pane integrale Frutta fresca di stagione NO MELA	Lasagna* con ragù di carne Cavolfiori all'olio* Pane Frutta fresca di stagione NO MELA	Pasta al pesto Totani gratinati* Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione NO MELA

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