

Menù invernale 2026/2027 dal 2/11/2026 al 28/03/2027
Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado – Lurago d'Erba - CELIACHIA

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta SG al ragù di carne SG Carote e piselli* SG Pane SG Mousse SG	Gnocchi/PASTA SG al pomodoro Formaggio SG Broccoli all'olio* SG Pane SG DOLCE SG	Risotto ALLO ZAFFERANO SG Polpette di tonno e patate* SG Insalata mista SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG	Carote julienne SG Pizza margherita SG PANE SG Frutta fresca di stagione SG	Pasta SG all'olio Frittata SG Finocchi in insalata SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG
2	Pasta SG al pesto SG Formaggio SG Carote prezzemolate* SG Pane SG Mousse SG	Polenta SG Spezzatino con piselli* SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG	Risotto alla zucca* SG Frittata SG Insalata olive e mais SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG	Pasta SG al pomodoro Farinata di ceci SG o CECI IN UMIDO SG Broccoli all'olio* SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG	PASTA SG olio e salvia Hamburger di merluzzo* SG Fagiolini all'olio* SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG
3	Crema di lenticchie SG e verdure* con RISO SG Prosciutto cotto SG Patate* prezzemolate SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG	Insalata mista SG PASTA SG AL POMODORO Formaggio SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG	Risotto alla parmigiana SG Frittata SG Tris di verdure* SG Pane SG DOLCE SG	Polenta SG Macinata di manzo SG Carote all'olio* SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG	Pasta SG all'olio e salvia Tonno SG Spinaci* gratinati SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG
4	Pasta SG al pomodoro Formaggio SG Finocchi in insalata SG Pane SG Mousse SG	Pasta SG ai broccoli* Fagioli SG e patate* Pane SG Frutta fresca di stagione SG	Riso e prezzemolo* SG Lonza al rosmarino SG Insalata mais e olive SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG	Lasagna* SG o PASTA con ragù di carne SG Cavolfiori all'olio* SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG	Pasta SG al pesto SG Totani gratinati* SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca di stagione SG

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