

Menù invernale 2026/2027 dal 2/11/2026 al 28/03/2027
Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado – Lurago d'Erba – NO FORMAGGIO COME SECONDO, NO FORMAGGIO GRATTUGIATO SU 1° PIATTO E VERDURE

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di carne° Carote e piselli* Pane Mousse	Gnocchi al pomodoro° PESCE* AL FORNO Broccoli all'olio* Pane Torta	RISO allo zafferano° Polpette di tonno e patate* Insalata mista Pane integrale Frutta fresca di stagione	Carote julienne Pizza ROSSA PROSCIUTTO COTTO Grissini Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio° Frittata NO FORMAGGIO Finocchi in insalata Pane Frutta fresca di stagione
2	Pasta integrale al pesto° PESCE* AL FORNO Carote prezzemolate* Pane Mousse	Polenta Spezzatino con piselli Pane Frutta fresca di stagione	RISO alla zucca* ° Frittata NO FORMAGGIO Insalata olive e mais Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro° Farinata di ceci Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	RAVIOLI di magro olio e salvia° Hamburger di merluzzo* Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione
3	Crema di lenticchie e verdure* con crostini° Prosciutto cotto Patate* prezzemolate Pane integrale Frutta fresca di stagione	Insalata mista PASTA AL POMODORO PESCE* AL FORNO Pane/Grissini Frutta fresca di stagione	RISO all'OLIO° Frittata NO FORMAGGIO Tris di verdure* Pane Torta	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 FORMAGGIO Finocchi in insalata Pane Mousse	Pasta ai broccoli*° Fagioli e patate* Pane Frutta fresca di stagione	Riso e prezzemolo*° Lonza al rosmarino Insalata mais e olive Pane integrale Frutta fresca di stagione	PASTA al ragù di carne° Cavolfiori all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto° Totani gratinati* 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.

° NO PARMIGIANO SU PRIMI PIATTI E CONTORNI

Dussmann