

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 ARACHIDI

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di carne Carote e piselli* Pane Mousse	Gnocchi NO ARACHIDI o PASTA al pomodoro Formaggio Broccoli all'olio* Pane TORTA o DESSERT NO ARACHIDI	Risotto mimosa NO ARACHIDI Polpette di tonno e patate* NO ARACHIDI Insalata mista Pane integrale Frutta fresca di stagione	Carote julienne Pizza margherita Grissini NO ARACHIDI o PANE 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	Risotto alla zucca* Frittata Insalata olive e mais Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Farinata di ceci NO ARACHIDI Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Ravioli NO ARACHIDI o PASTA olio e salvia Hamburger di merluzzo* NO ARACHIDI Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione
3	Crema di lenticchie NO ARACHIDI e verdure* con crostini NO ARACHIDI o RISO Prosciutto cotto Patate* prezzemolate Pane integrale Frutta fresca di stagione	Insalata mista Gnocchi alla romana NO ARACHIDI o PASTA Formaggio Pane/Grissini NO ARACHIDI Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata Tris di verdure* Pane TORTA o DESSERT NO ARACHIDI	Polenta Macinata di manzo Carote all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e salvia Tonno Spinaci* gratinati NO ARACHIDI Pane Frutta fresca di stagione
4	Pasta al pomodoro Formaggio Finocchi in insalata Pane Mousse	Pasta ai broccoli* Fagioli NO ARACHIDI e patate* Pane Frutta fresca di stagione	Riso e prezzemolo* Lonza al rosmarino Insalata mais e olive Pane integrale Frutta fresca di stagione	Lasagna* NO ARACHIDI con ragù di carne Cavolfiori all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al BASILICO Totani gratinati* NO ARACHIDI 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