

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 BANANA

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

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