

Menù invernale 2026/2027 dal 02/11/2026 al 28/03/2027
Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado – Lurago d'Erba – NO CARNE, NO FRAGOLA

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

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