

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 ROSSA, NO MAIALE

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

Dussmann