

Menù invernale 2026/2027 dal 2/11/2026 al 28/03/2026
Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado – Lurago d'Erba – NO LATTE

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di carne Carote e piselli* Pane Mousse	PASTA al pomodoro PESCE* AL FORNO Broccoli all'olio* Pane DOLCE NO LATTE	RISO allo zafferano NO LATTE Polpette di tonno e patate* NO LATTE Insalata mista Pane integrale Frutta fresca di stagione	Carote julienne Pizza ROSSA PROSCIUTTO COTTO Grissini NO LATTE o PANE Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Frittata NO LATTE Finocchi in insalata Pane Frutta fresca di stagione
2	Pasta integrale al BASILICO PESCE* AL FORNO Carote prezzemolate* Pane Mousse	Polenta Spezzatino con piselli* Pane Frutta fresca di stagione	RISO alla zucca* NO LATTE Frittata NO LATTE Insalata olive e mais Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	PASTA olio e salvia Hamburger di merluzzo* NO LATTE Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione
3	Crema di lenticchie e verdure* con crostini NO LATTE o RISO Prosciutto cotto Patate* prezzemolate Pane integrale Frutta fresca di stagione	Insalata mista PASTA AL POMODORO PESCE* AL FORNO Pane/Grissini NO LATTE Frutta fresca di stagione	RISO all'OLIO Frittata NO LATTE Tris di verdure* Pane DOLCE NO LATTE	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 LATTE 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 RAGU' Cavolfiori all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al BASILICO Totani gratinati* NO LATTE Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione

NON AGGIUNGERE PARMIGIANO AI PRIMI PIATTI

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