



# Menù primaverile 2023/2024

## Scuola dell' infanzia, primaria e secondaria di primo grado - Lurago d'Erba



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Bresaola Zucchine e carote saltate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi Frittata al forno Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Passato di legumi con orzo Patate* al forno Pane integrale Budino	Pasta integrale pomodoro e pesto Tonno Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla milanese Formaggio Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
2	Verdure crude miste Pizza margherita Pane/Grissini Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Macinata di carne Carote all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro burro e salvia Frittata al forno Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Insalata di pasta con prosciutto e piselli* Tris di verdura* Pane Gelato	Pasta integrale pomodoro e basilico Totani* e patate* Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione
3	Risotto allo zafferano Formaggio Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Farro con ceci, zucchine e pomodori Patate* al forno Pane Yogurt alla frutta	Pasta alle verdure Pollo al limone Zucchine* alla menta Pane integrale Frutta fresca di stagione	Verdure crude miste Pasta pasticciata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Hamburger di merluzzo* Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
4	Pasta alla parmigiana Frittata al forno Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro Arrosto di lonza al rosmarino Spinaci all' olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta fagiolini* e pesto Patate arrosto* Pane Torta	Pasta all'olio Formaggio Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Riso e prezzemolo Filetto di platessa* gratinata Fagiolini* alla salvia 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**