

Menù estivo PRIVO DI CARNE SUINA 2024 dall'8/04/2024 al 30/06/2024
Scuola dell' infanzia, primaria e secondaria di primo grado – Lurago d'Erba

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Affettato di tacchino 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 crostini Patate* al forno Pane integrale Budino	Pasta integrale alle zucchine Tonno Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano 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 NO MAIALE Carote all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale pomodoro e pesto Rollè di frittata Insalata VERDE Pane integrale Frutta fresca di stagione	Insalata di pasta con FORMAGGIO e piselli* Tris di verdura* Pane Gelato	Ravioli di magro burro e salvia Hamburger di merluzzo* Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
3	Risotto allo zafferano Formaggio Zucchine* alla menta Pane Frutta fresca di stagione	Farro con ceci, zucchine e pomodori Patate* al forno Pane Yogurt alla frutta	Pasta alle verdure Bocconcini di tacchino al forno Insalata mista Pane integrale Frutta fresca di stagione	Verdure crude miste Pasta pasticciata NO MAIALE Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Totani* e patate* 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 PESCE* AL FORNO Spinaci* all' olio Pane Frutta fresca di stagione	Orzo al pesto, pomodori e fagioli Patate arrosto* Pane Torta artigianale	Pasta alle verdure Formaggio Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Riso e prezzemolo Polpette di tonno e patate* 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