



# MENÙ PRIMAVERA-ESTATE

Scuola PRIMARIA di primo grado- Comune di LURATE CACCIVIO



In vigore dal 14 aprile al 20 ottobre 2025

## MENU' PER NO FRUTTA A GUSCIO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Pasta al pomodoro e basilico Prosciutto cotto Zucchine* al forno Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Polpette di ceci con sugo di pomodoro Carote* prezzemolate Pane Frutta fresca	Pasta integrale con sugo di zucchine Scaloppina di Lonza Pomodori Pane Frutta fresca	Insalata di pasta primavera Mozzarella Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Filetto di merluzzo* al forno Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca
2a Settimana	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo arrosto Carote julienne Pane Frutta fresca	Gnocchi pomodoro e ricotta Frittata al latte Finocchi in insalata Pane Frutta Fresca	Pizza rossa Primo sale Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta OLIO E GRANA Hamburger di legumi Fagiolini* gratinati Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Platessa* gratinata al forno Erbette* all'olio Pane Frutta fresca
3a Settimana	Pasta CON zucchine Asiago Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Crocchette di lenticchie Carote* prezzemolate Pane Frutta fresca	Risotto con crema di peperoni e pomodoro Cotoletta di pollo alla milanese Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù di verdure Uova strapazzate Pomodori Pane Frutta fresca	Ravioli di magro pomodoro e basilico Filetti di merluzzo* al forno Zucchine* gratinate Pane Frutta fresca
4a Settimana	Pasta agli aromi Frittata con verdura Insalata mista Pane Frutta fresca	Insalata di riso primavera Polpette di manzo Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta integrale AL POMODORO Platessa* gratinata al forno Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Gnocchi al parmigiano Hamburger di ceci al forno Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta alla norma Arrosto di pollo al latte Zucchine* al forno Pane Frutta fresca

Note: \* Prodotto surgelato all'origine

CONTROLLARE SEMPRE l'etichetta dei prodotti da utilizzare per scongiurare la presenza degli allergeni come ingrediente o come possibile contaminante (FRUTTA A GUSCIO).