



Menù primavera/estate 2023/2024
Scuola infanzia – primaria
Dal 08/04
NO CARNE

Comuni di
Casaletto Lodigiano e Caselle
Lurani



| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-----------|--|---|--|--|---|
| 1 | Pasta al pesto Tonno all'olio Pomodori Pane Frutta fresca | Pasta e lenticchie Primo sale Insalata con mais Pane Gelato/Budino | Pasta agli aromi Frittata con patate Fagiolini all'olio Pane Frutta Fresca | Pasta integrale al pomodoro Pesce/Formaggio Tris di verdure al forno Pane Frutta Fresca | Riso allo zafferano Tortino/Polpetta vegetariana Carote julienne Pane Frutta Fresca |
| 2 | Misto di verdure crude con legumi Pizza margherita Pane integrale Frutta fresca | Ravioli di magro alla salvia ½ Frittata/Polpettine veg Insalata verde Pane Yogurt alla frutta | Pasta con salsa allo zafferano Bastoncini/Nuggets di pesce Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca | Passato di verdure con orzo Formaggio Carote all'olio Pane Frutta Fresca | Riso all'inglese Rotolo di frittata Pomodori Pane Frutta fresca |
| 3 | Pasta al pesto Uova strapazzate Carote julienne Pane Frutta fresca | Gnocchi al pomodoro Pesce/Tonno Patate e fagiolini in insalata Pane Gelato/Dolce | Pasta all'olio Mozzarella porzione intera Insalata olive e mais Pane integrale Frutta fresca | Risotto allo zafferano Polpette vegetali Zucchine trifolate Pane Frutta fresca | Pasta con crema di melanzane Platessa gratinata Piselli all'olio Pane Frutta fresca |
| 4 | Pasta integrale al ragù di verdure Stracchino Pomodori Pane Frutta fresca | Zuppa toscana con cereali/ Insalata di farro con verdure Pesce/Frittata Fagiolini Pane Yogurt alla frutta | Antipasto di verdure crude e legumi Pizza margherita Pane Frutta fresca | Riso al pomodoro Formaggio Insalata Pane Frutta fresca | Pasta olio e grana Merluzzo dorato Patate prezzemolate Pane Frutta fresca |

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