



Menù primavera/estate 2023/2024
Scuola infanzia – primaria
Dal 08/04
SENZA LATTE E DERIVATI

Comuni di
Casaletto Lodigiano e Caselle
Lurani



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con crema al basilico/ in bianco Tonno all'olio Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie Formaggio no latte/Pesce Insalata con mais Pane Dolce no latte	Pasta agli aromi Frittata con patate – no latte Fagiolini all'olio Pane Frutta Fresca	Pasta integrale al pomodoro Scaloppina di pollo – no latte Tris di verdure al forno Pane Frutta Fresca	Riso allo zafferano Tortino/Polpetta vegetariana – no latte Carote julienne Pane Frutta Fresca
2	Misto di verdure crude con legumi Pizza margherita – no latte Pane integrale Frutta fresca	Pasta all'olio Affettato di tacchino porzione intera Insalata verde Pane Yogurt di soia/Mousse	Pasta allo zafferano – no latte Bastoncini/Nuggets di pesce no latte/pesce impanato Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Lonza al forno – no latte Carote all'olio Pane Frutta Fresca	Riso all'olio Frittata – no latte Pomodori Pane Frutta fresca
3	Pasta con crema di basilico /in bianco Uova strapazzate – no latte Carote julienne Pane Frutta fresca	Gnocchi/Pasta al pomodoro – no latte Prosciutto cotto – no latte Patate e fagiolini in insalata Pane Dolce no latte	Pasta al ragù Formaggio no latte/legumi ½ porzione Insalata olive e mais Pane integrale Frutta fresca	Risotto allo zafferano Cotoletta di pollo – no latte Zucchine trifolate – no latte Pane Frutta fresca	Pasta con melanzane – no latte Platessa gratinata Piselli all'olio Pane Frutta fresca
4	Pasta integrale al ragù di verdure Formaggio no latte/ Affettato Pomodori Pane Frutta fresca	Zuppa toscana con cereali/ Insalata di farro con verdure Fusi di pollo al forno Fagiolini Pane Yogurt di soia/Mousse	Antipasto di verdure crude e legumi Pizza margherita – no latte Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Hamburger no latte/ Fettina di carne Insalata Pane Frutta fresca	Pasta all'olio 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.

NON SOMMINISTRARE FORMAGGIO GRATTUGGIATO NEI PRIMI PIATTI O NELLE PREPARAZIONI

Dussmann