



# Menu estivo - A.S. 2024/2025

## NO LATTE E DERIVATI

### Scuole materna, primaria e secondaria

Comune di  
PESSANO CON BORNAGO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	CAROTE JULIENNE* GNOCCHI AL RAGU' NO LATTE PANE FRUTTA	INSALATA DI PASTA CON TONNO E PISELLI^ PATATE E FAGIOLINI PANE INTEGRALE BUDINO DI RISO	RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCHINE E BASILICO NO LATTE STRACCETTI DI TACCHINO AL LIMONE NO LATTE INSALATA MISTA PANE GELATO NO LATTE	PASTA CON VERDURE^ NO LATTE TONNO ALL'OLIO FAGIOLINI CANNELLINI IN INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA INTEGRALE AL PESTO NO LATTE PEPITE DI PESCE^ NO LATTE CAROTE JULIENNE PANE FRUTTA
2	RISOTTO ALLA SALVIA NO LATTE TONNO ALL'OLIO POMODORI IN INSALATA PANE FRUTTA	PASTA POMODORO E OLIVE NO LATTE ARROSTO DI LONZA NO LATTE CAROTE PREZZEMOLATE FRUTTA PANE INTEGRALE	INSALTA* CANNELLINI* PIZZA ROSSA PANE PANE E MARMELLATA (BISCOTTI NO LATTE ALLA MATERNA)	RISOTTO ALLA MILANESE NO LATTE INSALATA DI POLLO CON VERDURE PANE INTEGRALE GELATO NO LATTE	PASTA INTEGRALE CON ZUCCHINE NO LATTE BURGER DI MERLUZZO^ NO LATTE(merluzzo grati no latte materna) INSALATA VERDE PANE AL SESAMO FRUTTA
3	PASTA AL POMODORO SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE POMODORI IN INSALATA PANE FRUTTA	PASTA ALL'OLIO NO LATTE TORTINO ALLE VERDURE NO LATTE PISELLI^ PANE INTEGRALE FRUTTA	INSALATA DI RISO NO LATTE TONNO ALL'OLIO POMODORI IN INSALATA PANE BUDINO DI RISO	CREMA DI ZUCCA^ E CAROTE^ CON FARRO NO LATTE BURGER DI LEGUMI NO LATTE INSALATA PANE AL SESAMO FRUTTA	RISOTTO ALLE VERDURE NO LATTE TONNO ALL'OLIO FAGIOLI CANNELLINI PANE FRUTTA
4	ZUCCHINE TRIFOLATE PIZZA ROSSA TONNO ALL'OLIO PANE FRUTTA	PASTA E VERDURE NO LATTE ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO PATATE^ AL FORNO BISCOTTI NO LATTE PANE INTEGRALE	PASTA ALL'OLIO NO LATTE COTOLETTA DI LONZA SPINACI* ALL'OLIO PANE FRUTTA	RISOTTO AL POMODORO NO LATTE SFORMATO DI PATATE NO LATTE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE INTEGRALE	PASTA AL RAGU' VEGETALE NO LATTE FETTUCCINE DI TOTANO^ GRATINATE PISELLI^ PANE

FRUTTA

FRUTTA

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.

- I CONTORNI SONO SEPARATI