



# Menù primaverile con indicazione allergeni 2024/2025

## Scuola infanzia, primaria Bosisio Parini

Comune di  
Bosisio Parini



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Passato* <sup>9</sup> di legumi <sup>15 6</sup> con crostini <sup>17</sup> Tacchino affettato <sup>^</sup> Patate* all'olio Frutta fresca di stagione Pane <sup>1</sup>	Riso all'olio Macinata di carne <sup>9</sup> Carote* all'olio Frutta fresca di stagione Pane <sup>1</sup>	Pasta <sup>1</sup> al ragù di verdure* <sup>7 9</sup> Frittata <sup>3</sup> al formaggio <sup>7</sup> Insalata Frutta fresca di stagione Pane integrale <sup>1</sup>	Pasta integrale <sup>1</sup> al pesto <sup>3 5 7 8 E</sup> pomodoro <sup>7 9</sup> Tonno <sup>0 4</sup> Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione Pane <sup>1</sup>	Risotto <sup>7</sup> allo zafferano Spalmabile <sup>7</sup> Pomodori in insalata Gelato <sup>3 5 7 8</sup> Pane <sup>1</sup>
2	Pasta <sup>1</sup> al pomodoro <sup>7 9</sup> Prosciutto cotto Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane <sup>1</sup>	Focaccia <sup>1</sup> Formaggio <sup>7</sup> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane <sup>1</sup>	Ravioli <sup>1 3 5 6 8</sup> di magro <sup>7</sup> alla salvia Frittata <sup>3 7</sup> alle verdure Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione Pane integrale <sup>1</sup>	Risotto <sup>7</sup> con piselli* <sup>9</sup> Tris di verdure* Budino <sup>7</sup> Pane <sup>1</sup>	Farro <sup>1 5 6</sup> con zafferano e zucchine* Platessa <sup>0 4</sup> dorata* <sup>1 3 6</sup> Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione Pane <sup>1</sup>
3	Pizza <sup>1</sup> margherita <sup>7</sup> Insalata mista Yogurt alla frutta <sup>7</sup> Grissini <sup>1 6</sup>	Pasta <sup>1</sup> pomodoro <sup>9</sup> e basilico <sup>7</sup> Frittata <sup>3 7</sup> al forno Carotine baby* Frutta fresca di stagione Pane <sup>1</sup>	Risotto <sup>7</sup> allo zafferano Pollo al forno Zucchine* gratinate <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione Pane integrale	Verdure crude miste Pasta <sup>1</sup> pasticciata <sup>7 9</sup> Gelato <sup>3 5 7 8</sup> Pane <sup>1</sup>	Pasta <sup>1</sup> all'olio <sup>7</sup> Bocconcini di merluzzo <sup>0 4</sup> gratinato* <sup>1 6</sup> Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione Pane <sup>1</sup>
4	Pasta <sup>1</sup> pomodoro <sup>9</sup> e origano <sup>7</sup> Formaggio <sup>7</sup> Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione Pane <sup>1</sup>	Pasta <sup>1</sup> la pesto <sup>3 5 7 8</sup> Cotoletta <sup>1 3</sup> di lonza Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane <sup>1</sup>	Orzotto <sup>1 5 6</sup> pomodoro <sup>9</sup> e ricotta <sup>7</sup> Frittata <sup>3 7</sup> al forno Fagiolini* alla salvia Frutta fresca di stagione Pane integrale <sup>1</sup>	Pasta <sup>1</sup> alla salvia <sup>7</sup> Affettato di tacchino Carote* all'olio Frutta fresca di stagione Pane <sup>1</sup>	Risotto <sup>7</sup> alla parmigiana Bastoncini di pesce* <sup>1 3 4 5 6</sup> Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane <sup>1</sup>

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**