



Menù primaverile 2024/2025 dal 5/09/2024 al 1/11/2024

Scuola infanzia, primaria Bosisio Parini

Comune di
Bosisio Parini



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

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