



Menù primaverile con indicazione allergeni 2024/2025

Scuola secondaria di primo grado Bosisio Parini

Comune di
Bosisio Parini



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta ¹ al ragu' ⁹ Tacchino affettato [^] Patate* all'olio Frutta fresca di stagione Pane ¹	Riso all'olio Macinata di carne ⁹ Carote* all'olio Frutta fresca di stagione Pane ¹		Pasta integrale ¹ al pesto ^{3 5 7 8 E} pomodoro ^{7 9} Tonno ⁴ Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione Pane ¹	
2	Pasta ¹ al pomodoro ^{7 9} Prosciutto cotto Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane ¹	Focaccia ¹ Formaggio ⁷ Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane ¹		Risotto ⁷ con piselli* ⁹ Tris di verdure* Budino ⁷ Pane ¹	
3	Pizza ¹ margherita ⁷ Insalata mista Yogurt alla frutta ⁷ Grissini ^{1 6}	Pasta ¹ al pomodoro ⁹ e basilico ⁷ Frittata ^{3 7} al forno Carotine baby* Frutta fresca di stagione Pane ¹		Verdure crude miste Pasta ¹ pasticciata ^{7 9} Gelato ^{3 5 7 8} Pane ¹	
4	Pasta ¹ pomodoro ⁹ e origano ⁷ Formaggio ⁷ Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione Pane ¹	Pasta ¹ la pesto ^{3 5 7 8} Cotoletta ^{1 3} di lonza Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane ¹		Pasta ¹ alla salvia ⁷ Affettato di tacchino Carote* all'olio Frutta fresca di stagione Pane ¹	

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