



Menù primavera/estate 2023/2024
 Scuola infanzia – primaria
 Dal 08/04
NO LEGUMI

Comuni di
 Casaletto Lodigiano e Caselle
 Lurani



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pesto Tonno all'olio Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Primo sale Insalata con mais Pane Gelato/Budino	Pasta agli aromi Frittata con patate Verdura cotta o cruda no legumi Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Scaloppina di pollo Tris di verdure al forno – no legumi Pane Frutta fresca	Riso allo zafferano Tortino/Polpetta vegetariana – no legumi Carote julienne Pane Frutta fresca
2	Misto di verdure crude con formaggio/affettato Pizza margherita Pane integrale Frutta fresca	Ravioli di magro alla salvia ½ Affettato di tacchino Insalata verde Pane Yogurt alla frutta	Pasta con salsa allo zafferano Bastoncini/Nuggets di pesce Verdura cotta o cruda no legumi Pane Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Lonza al forno Carote all'olio Pane Frutta Fresca	Riso all'inglese Rotolo di frittata Pomodori Pane Frutta fresca
3	Pasta al pesto Uova strapazzate Carote julienne Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Verdura cotta o cruda no legumi Pane Gelato/Dolce	Pasta al ragù Mozzarella ½ porzione Insalata olive e mais Pane integrale Frutta fresca	Risotto allo zafferano Cotoletta di pollo Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Pasta con crema di melanzane Platessa gratinata Verdura cotta o cruda no legumi Pane Frutta fresca
4	Pasta integrale al ragù di verdure Stracchino Pomodori Pane Frutta fresca	Minestra di verdure con cereali/ Insalata di farro con verdure – no legumi Fusi di pollo al forno Verdura cotta o cruda no legumi Pane Yogurt alla frutta	Antipasto di verdure crude e formaggio/affettato Pizza margherita Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Frittata Insalata Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana 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.

Dussmann