



Menù estivo 2026 dal 07/09/2026 al 27/09/2026

Scuola secondaria Bosisio Parini

Comune di
Bosisio Parini



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta° al pesto di cannellini° e basilico Formaggio ½ porzione Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane	Risotto° allo zafferano Hamburger di nasello* Zucchine all'olio° Frutta fresca di stagione Pane		Riso° all'olio° Bocconcini di tacchino al forno Fagiolini* all'olio° Frutta fresca di stagione Pane	
2	Insalata di farro con pomodoro fresco, olive, pesto Frittata° Cetrioli in insalata Frutta fresca di stagione Pane	Pasta° al pomodoro° Polpette di ricotta Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Pane		Riso° con zucchine Merluzzo* al limone Insalata mista estiva Frutta fresca di stagione Pane	
3	Pasta integrale° al pomodoro° e basilico Frittata° alle zucchine Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione Pane	Pasta° alle verdure Pollo e patate al forno Frutta fresca di stagione Pane		Pasta° all'olio° e parmigiano Polpette di lenticchie° al forno Zucchine all'olio° Frutta fresca di stagione Pane	
4	Pasta° al ragù di manzo Zucchine saltate Frutta fresca di stagione Pane integrale	Insalata di riso° con verdure Totani* panati Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane		Riso° all'olio° Caprese (mozzarella° e pomodori) Frutta fresca di stagione Pane integrale	

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.

* prodotto surgelato all'origine.

° prodotto biologico.

Utilizzo di parmigiano reggiano DOP.

Dussmann