



## Menù primavera/estate 2024/2025

Scuola infanzia - primaria

Dal 07/04

DIETA VEGETARIANA - NO LATTE E PESCE NO PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Comuni di  
Casaletto Lodigiano e Caselle  
Lurani



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto allo zafferano <b>Frittata</b> Pomodori Pane Frutta fresca	<b>Pasta con pomodoro</b> Mozzarella <b>porzione intera</b> Insalata e mais Pane Gelato/Budino	Pasta integrale al pomodoro <b>Hamburger vegetariano</b> Misto di verdure al forno Pane Frutta Fresca	Pasta al pesto Frittata con patate Fagiolini all'olio Pane Frutta Fresca	Pasta agli aromi Sformato di verdure e legumi Carote julienne Pane Frutta Fresca
2	Pasta con salsa allo zafferano <b>Hamburger vegetariano</b> Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Misto di verdure crude con legumi Pizza margherita Pane integrale Yogurt alla frutta	Ravioli di magro alla salvia <b>Frittata ½ porzione/Legumi</b> Insalata verde Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con crostini <b>Formaggio</b> Patate Pane Frutta Fresca	Riso all'inglese Rotolo di frittata Pomodori Pane Frutta fresca
3	Pasta pomodoro e lenticchie Primo sale Insalata con pomodori Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro <b>Formaggio</b> Carote julienne Pane Gelato/Dolce	Pasta al pesto Frittata al formaggio Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano <b>Polpette vegetariane</b> Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Pasta con crema di melanzane <b>Legumi</b> Pomodori e mais Pane Frutta fresca
4	Antipasto di verdure crude e legumi Pizza margherita Pane integrale Frutta fresca	Riso al pomodoro <b>Frittata</b> Carote all'olio Pane Yogurt alla frutta	Pasta al ragù di verdure Stracchino Insalata Pane Frutta fresca	Zuppa toscana con cereali/ Insalata di farro con verdure <b>Frittata/Legumi</b> Patate Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana <b>Formaggio</b> Zucchine trifolate 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**