



Menù primavera/estate 2024/2025  
Scuola infanzia – primaria  
Dal 07/04  
**NO LEGUMI**

Comuni di  
Casaletto Lodigiano e Caselle  
Lurani



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto allo zafferano – <b>no dado</b> Tonno all'olio Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al ragù Mozzarella ½ porzione Insalata e mais Pane Gelato/Budino	Pasta integrale al pomodoro Scaloppina di pollo <b>Misto di verdure al forno – no legumi/Piselli</b> Pane Frutta Fresca	Pasta al pesto Frittata con patate <b>Verdura no legumi</b> Pane Frutta Fresca	Pasta agli aromi <b>Sformato di verdure – no legumi</b> Carote julienne Pane Frutta Fresca
2	Pasta con salsa allo zafferano Bastoncini/Nuggets di pesce <b>Verdura cotta</b> Pane Frutta fresca	Misto di verdure crude – <b>no legumi</b> Pizza margherita Pane integrale Yogurt alla frutta	Ravioli di magro alla salvia Affettato di tacchino ½ porzione Insalata verde Pane Frutta fresca	<b>Vellutata di verdure con crostini – no legumi no dado</b> Arrosto di lonza Patate Pane Frutta Fresca	Riso all'inglese Rotolo di frittata Pomodori Pane Frutta fresca
3	<b>Pasta al pomodoro – no lenticchie</b> Primo sale Insalata con pomodori Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Carote julienne Pane Gelato/Dolce	Pasta al pesto Frittata al formaggio <b>Verdura no legumi</b> Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano – <b>no dado</b> Cotoletta di pollo Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Pasta con crema di melanzane Platessa gratinata Pomodori e mais Pane Frutta fresca
4	Antipasto di verdure crude – <b>no legumi</b> Pizza margherita Pane integrale Frutta fresca	Risotto al pomodoro – <b>no dado</b> Bocconcini di tacchino dorati Carote all'olio Pane Yogurt alla frutta	<b>Pasta al ragù di verdure – no legumi/piselli</b> Stracchino Insalata Pane Frutta fresca	<b>Passato di verdura con cereali – no legumi / Insalata di farro con verdure – no legumi</b> Fusi di pollo al forno Pane Patate Frutta fresca	Pasta olio e grana Merluzzo dorato 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.

NON SOMMINISTRARE LEGUMI E NON AGGIUNGERE LEGUMI ALLE PREPARAZIONI

**Dussmann**