

COMUNE DI SUNO

Menù primavera/estate - Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria

In vigore dal 04/05/2026 con la 1° settimana



NO LATTOSIO: °non aggiungere latte, burro, formaggi contenenti lattosio nelle preparazioni, SI PARMIGIANO REGGIANO DOP E GRANA PADANO DOP. ^usare pangrattato senza lattosio (marca Sapor, Caterline).

Leggere sempre le etichette dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di lattosio e derivati.

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Verdure crude all'olio Pizza Margherita senza lattosio Joyens° ½ porzione di legumi agli aromi/all'olio^	Pasta (per infanzia) / Trofie <i>prodotto secco senza latte</i> (per primaria e secondaria) aromatizzata al basilico° / al basilico, olio evo e Parmigiano Reggiano DOP ° Pesce al forno^ Insalata di pomodori	Pasta al pomodoro° Frittata° Carote e piselli	Pasta con pomodoro e olive° Legumi agli aromi/all'olio Fagiolini
Martedì	Pasta integrale al pomodoro° Bocconcini di pollo°^ Insalata di fagiolini / all'olio	Gnocchetti sardi (per infanzia) / Gnocchi senza latte (per primaria e secondaria) al pomodoro° Uova strapazzate° Fagiolini all'olio	Riso allo zafferano° Bocconcini di tacchino°^ Insalata di pomodori	Crema di verdure con farro° Coscette di pollo al forno Insalata mista
Mercoledì	Pasta all'olio evo e salvia° Lenticchie in umido Insalata di pomodori	Riso alle verdure° / al pomodoro° Tortino°^/Polpette di legumi°^ Carote julienne	Pasta integrale aromatizzata al basilico° / al basilico, olio e Parmigiano Reggiano DOP° Pesce gratinato al forno°^ Carote julienne	Verdure e legumi in umido/all'olio/in insalata Lasagne con ragù di manzo° (NO besciamella)
Giovedì	Crema di zucchini con farro° Frittata° Patate e carote al forno	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP° Straccetti di pollo impanati al forno°^ Insalata verde	Insalata con fagioli Pizza Margherita senza lattosio Joyens°	Riso alla parmigiana° Pesce gratinato^ Zucchini all'olio
Venerdì	Riso al pomodoro° Pesce impanato al forno^° Insalata mista	Passato di verdure e legumi con ditalini integrali° Pesce gratinato^° Zucchini trifolate	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP ° Pesce agli aromi Erbette saltate con olio	Pasta agli aromi° Uova strapazzate° Insalata di pomodori/verde

Il pranzo viene completato con **PANE SENZA LATTOSIO CHICCO DI RISO**. In questa mensa viene servita acqua potabile trattata naturale.

Per le preparazioni e i condimenti viene usato olio extravergine d'oliva e sale iodato.

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
FINE PRANZO	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt di soia	Frutta fresca	Frutta fresca

IN GRIGIO LE GIORNATE CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E NELLE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

Menù primavera – estate rev.0 del 02/02/2026 Dieta rev.0 del 27/04/2026

COMUNE DI SUNO

Menù primavera/estate - Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria

In vigore dal 04/05/2026 con la 1° settimana



MERENDA POMERIDIANA (PER INFANZIA)	Pane senza lattosio chicco di riso e marmellata	Mousse di frutta 100%	Frutta fresca	Pane senza lattosio chicco di riso e marmellata	Frutta fresca
---	--	-----------------------	---------------	---	---------------

IN GRIGIO LE GIORNATE CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E NELLE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

Menù primavera – estate rev.0 del 02/02/2026 Dieta rev.0 del 27/04/2026