

# Menu Estate Autunno a.s. 2026 - 27
## dal 07 settembre al 06 novembre 2026
## Pasti a domicilio Lissone

Comune di LISSONE

| settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì | Sabato |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1<br>Dal 07/09 al 12/09<br>Dal 12/10 al 17/10 | **RISOTTO** ALLA **PARMIGIANA**<br>(7-9)<br>**FRITTATA** (3-7)<br>**FAGIOLINI* ALL'OLIO** | **PASTA** CON ZAFFERANO<br>(1-6-7-10-11-12)<br>POLLO AL FORNO<br>ZUCCHINE* | PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13)<br>**PROSCIUTTO COTTO ^**<br>**CAROTE JULIENNE** | **PASTA POMODORO** E MELANZANE<br>(1-6-9-10)<br>FORMAGGIO (7)<br>**POMODORI/**<br>FINOCCHI* **ALL'OLIO** | **PASTA** PORTOFINO<br>**POMODORO** E **PESTO**<br>(1-3-6-7-8-9-10)<br>SFORMATO DI PESCE* (1-3-4-7)<br>**INSALATA MISTA** CON **CECI**<br>(1-6-10-11) | **PASTA** CON CREMA DI **ZUCCHINE**<br>(1-6-9-10)<br>SCALOPPINA DI **TACCHINO** al LIMONE<br>(1-6-9-10-11-12)<br>TRIS DI VERDURA* |
| 2<br>Dal 14/9 al 19/9<br>Dal 19/10 al 24/10 | **PASTA** AL **POMODORO** (1-6-9-10)<br>FORMAGGIO (7)<br>**BIETE* ALL'OLIO** | **RISOTTO** con ASPARAGI*(7-9)<br>SPEZZATINO DI TACCHINO IN<br>UMIDO (1-6-9-10-11)<br>**PISELLI*** | **PASTA INTEGRALE AL PESTO**<br>(1-3-6-7-8-9-10)<br>**COTOLETTA DI LONZA**<br>(1-3-6-7-10-13)<br>**INSALATA** MAIS OLIVE | **PASTA** AL **POMODORO E RICOTTA**<br>(1-6-7-9-10)<br>**FRITTATA** (3-7)<br>**POMODORI/** FINOCCHI* **ALL'OLIO** | **PASTA** AL PESTO DI **ZUCCHINE**<br>(1-6-9-10)<br>SFORMATO DI PESCE* (1-3-4-7)<br>**CAROTE JULIENNE** | **RISO** E PREZZEMOLO* in brodo (6-9)<br>TORTA* SALATA **RICOTTA** E **SPINACI***<br>**(1-6-3-10-7)**<br>PATATE* prezzemolate* |
| 3<br>Dal 21/9 al 26/9<br>Dal 26/10 al 31/10 | **RAVIOLI DI MAGRO OLIO SALVIA**<br>(1-3-6-7-8-10-13)<br>FORMAGGIO (7)<br>**INSALATA** E MAIS | **PASTA AL RAGU' VERDURA** (1-6-9 -10)<br>TORTINO DI **LEGUMI** e<br>VERDURE*(1-3-6-7-10-11-13)<br>**POMODORI/**<br>FINOCCHI* **ALL'OLIO** | LASAGNE* ALLA **BOLOGNESE**<br>(1-3-6-7-9-10-11-12)<br>**PRO.COTTO COTTO**<br>**INSALATA MISTA** | **RISOTTO** ALLO ZAFFERANO<br>(7-9-10-11-12)<br>**COTOLETTA** DI PLATESSA*<br>(1-3-4-6-7-10-13)<br>CAROTE*** ALL'OLIO** | INSALATA DI **PASTA** CON<br>**MOZZARELLA**, **POMODORINI** E<br>**BASILICO** (1-6-7 -10)<br>**FRITTATA** (3-7) CON PATATE*<br>**FAGIOLINI* ALL'OLIO** | CRESPELLE* ricotta e spinaci<br>(1-3-6-7-10-11)<br>POLPETTE* in umido (1-3-7-9)<br>CAROTE* ALL'OLIO |
| 4<br>Dal 28/9 al 03/10<br>Dal 02/11 al 07/11 | **PASTA INTEGRALE POMODORO** e OLIVE<br>(1-6-9-10-12)<br>FORMAGGIO (7)<br>**FAGIOLINI*** ALL' **OLIO** | **PASTA** PANNA **E PISELLI*** (1-6-7-10)<br>SFORMATO DI PESCE* (1-3-4-7)<br>**INSALATA** CON MAIS E OLIVE | **PASTA AL SUGO AURORA**<br>(1-6-7-9-10-11)<br>**FRITTATA** (3-7)<br>**CAROTE JULIENNE** | **RISOTTO con ZUCCHINE** (7-9)<br>POLLO AL CURRY (1-5-6-7-8-9-10-11-12)/<br>SPEZZATINO DI POLLO IN **UMIDO** (1-6-9-<br>10-11)<br>Alternati<br>TRIS DI VERDURE* | **PASTA** AL **PESTO** (1-3-6-7-8-10)<br>TONNO (4)<br>**POMODORI/** FINOCCHI* **all'olio** | MINESTRA CON **PASTA** (1-6-9)<br>ARROSTO DI **LONZA** (1-6-9-10-11)<br>PATATE* AL FORNO |
| 5<br>Dal 05/10 al 10/10 | **PASTA** CON ZAFFERANO (1-6-7-10-11-12)<br>**FRITTATA** al formaggio (3-7)<br>**CAROTE JULIENNE** | **RISOTTO** CON **POMODORO** E **PISELLI***<br>(7-9)<br>**COTOLETTA** DI PLATESSA*<br>(1-3-4-6-7-10-13)<br>**FAGIOLINI* ALL'OLIO** | **PASTA** AL **PESTO** (1-3-6-7-8-10)<br>BOCCONCINI DI POLLO ALLA<br>**MILANESE**<br>(1-3-6-7-10-13)<br>**SPINACI* all'olio** | PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13)<br>FORMAGGIO (7)<br>**POMODORI / CAROTE JULIENNE** | CHICCHE di patate AL **POMODORO** (1-9)<br>TORTINO DI **LEGUMI** e VERDURE *<br>(1-3-6-7-10-11-13)<br>ZUCCHINE*** ALL'OLIO** | TORTELLINI di carne in brodo<br>(1-3-6-7)<br>SOVRACOSCIA DI TACCHINO IN UMIDO<br>con peperoni (1-6-9-10-11)<br>PATATE* prezzemolate* |

Si avvisa la gentile utenza ed i loro familiari che negli alimenti preparati e somministrati, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per informazioni circa la presenza di allergeni si prega di rivolgersi alla Sig.ra Dietista al fine di formulare un pasto personalizzato, previa presentazione di docum. medica. Gli allergeni presenti nel menù sono indicati dai rispettivi numeri, vedi sotto per la specifica. *prodotto surgelato. Il parmigiano reggiano è un prodotto D.O.P. (contiene latte). L'olio utilizzato è extra vergine di oliva. In **grassetto** sono indicati gli alimenti di produzione biologica al 100%. Tutta la frutta fresca somministrata è di produzione biologica. Il pane comune servito è di produzione biologica e a ridotto contenuto di sale.

1.CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI; 2.CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI; 3.UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA; 4.PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE; 5.ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI; 6.SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA; 7.LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE; 8.FRUTTA A GUSCIO; 9.SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO; 10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE; 11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO; 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI; 13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI; 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Dussmann