

Comune di
LISSONE

# Menu Estate - Autunno A.S. 2026 - 2027

## Valido dal 07 Settembre al 06 Novembre 2026

## Asilo Nido Tiglio sezione Primavera

| settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|---|---|---|---|---|
| 1<br>Dal 07/09 al 11/09<br>Dal 12/10 al 16/10 | **RISOTTO** ALLA **PARMIGIANA**<br>(7-9)<br>**FRITTATA** (3-7)<br>**FAGIOLINI* ALL'OLIO**<br>GELATO PANNA E<br>CIOCCOLATO ( 1-3-6-7-8) | **PASTA** CON ZAFFERANO<br>(1-6-7-10-11-12)<br>POLLO AL FORNO<br>**INSALATA E ZUCCHINE JULIENNE** | PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13)<br>**PROSCIUTTO COTTO ^**<br>**CAROTE JULIENNE** | **PASTA ALL'OLIO** (1-6-10)<br>FORMAGGIO (7) **ASIAGO**<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) |
| 2<br>Dal 14/9 al 18/9<br>Dal 19/10 al 23/10 | **PASTA** AL **POMODORO** (1-6-9-10)<br>FORMAGGIO **MOZZARELLA**<br>(7)<br>**BIETE* ALL'OLIO**<br>GELATO BISCOTTO<br>( 1-3-6-7-8) | **FAGIOLINI* ALL'OLIO**<br>**RISO ALL'OLIO**<br>SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO CON<br>**PISELLI*** (1-6-9-10-11) | **PASTA INTEGRALE CON VERDURE** (1-6-9-10)<br>**COTOLETTA DI LONZA** (1-3-6-7-10-13)<br>**INSALATA** MAIS OLIVE | **PASTA** AGLI **AROMI** (1-6-10)<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** |
| 3<br>Dal 21/9 al 25/9<br>Dal 26/10 al 30/10 | **RAVIOLI DI MAGRO OLIO SALVIA**<br>(1-3-6-7-8-10-13)<br>FORMAGGIO (7) **ASIAGO^**<br>**INSALATA** E MAIS<br>GELATO PANNA E<br>CIOCCOLATO ( 1-3-6-7-8) | **PASTA ALL'OLIO** (1-6-10)<br>TORTINO DI **LEGUMI** e VERDURE*<br>(1-3-6-7-10-11-13)<br>**POMODORI/** FINOCCHI* **ALL'OLIO** | **INSALATA MISTA** (carote zucchine insalata)<br>LASAGNE* ALLA **BOLOGNESE**<br>(1-3-6-7-9-10-11-12) | **RISOTTO** ALLO ZAFFERANO<br>(7-9-10-11-12)<br>**COTOLETTA** DI PLATESSA* (1-3-4-6-7-10-13)<br>CAROTE*** ALL'OLIO** | INSALATA DI **PASTA** CON **MOZZARELLA**,<br>**POMODORINI** E **BASILICO** (1-6-7 -10)<br>**FRITTATA** (3-7) con patate*<br>**FAGIOLINI* ALL'OLIO** |
| 4<br>Dal 28/9 al 02/10<br>Dal 02/11 06/11 | **PASTA INTEGRALE POMODORO** e OLIVE<br>(1-6-9-10-12)<br>FORMAGGIO (7) **PRIMOSALE**<br>**FAGIOLINI*** ALL' **OLIO**<br>GELATO BISCOTTO<br>( 1-3-6-7-8) | **PASTA ALL'OLIO** (1-6-10)<br>SFORMATO DI PESCE *° (1-3-4-7)<br>**INSALATA** CON MAIS E OLIVE | **PASTA AL SUGO AURORA** (1-6-7-9-10-11)<br>**FRITTATA** (3-7)<br>**CAROTE JULIENNE** | TRIS DI VERDURE*<br>**RISO ALL'OLIO**<br>SPEZZATINO DI POLLO IN **UMIDO** (1-6-9-10-11) | **PASTA AL PESTO**<br>(1-3-6-7-8-10)<br>TONNO (4)<br>**POMODORI/** FINOCCHI* **all'olio** |
| 5<br>Dal 05/10 al 09/10 | **PASTA** CON ZAFFERANO (1-6-7-10-11-12)<br>**FRITTATA** al formaggio (3-7)<br>**CAROTE JULIENNE**<br>GELATO PANNA E<br>CIOCCOLATO ( 1-3-6-7-8) | **RISOTTO** CON **POMODORO** E **PISELLI***<br>(7-9)<br>**COTOLETTA** DI PLATESSA* (1-3-4-6-7-10-13)<br>**FAGIOLINI* ALL'OLIO** | **PASTA AL PESTO**<br>(1-3-6-7-8-10)<br>BOCCONCINI DI POLLO ALLA **MILANESE**<br>(1-3-6-7-10-13)<br>**SPINACI* all'olio** | **POMODORI / CAROTE JULIENNE**<br>PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13)<br>FORMAGGIO^ | CHICCHE di patate AL **POMODORO** (1-9)<br>TORTINO DI **LEGUMI** e VERDURE * (1-3-6-7-10-11-13)<br>**INSALATA VERDE** e MAIS |

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. ^ La porzione servita sarà coerente alle grammature previste. Il **parmigiano reggiano** è un prodotto D.O.P. (contiene latte). **L'olio** utilizzato è extra vergine di oliva. Il pane comune (1-6-7-10-13) servito è di produzione biologica e a ridotto contenuto di sale. Il giovedì verrà servito pane integrale (1-6-7-10-13) al posto del pane comune ed il mercoledì pane ai cereali (1-6-7-10-11-13). In grassetto sono indicati gli alimenti di produzione biologica al 100%. Tutta la frutta fresca somministrata è di produzione biologica. °Lo sformato di pesce verà proposto con halibute/oplatessa.

**ELENCO ALLERGENI: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