

Comune di LISSONE

Menu Estate Autunno A.S. 2026-2027

Valido dal 07 Settembre al 06 Novembre 2026

Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 07/09 al 11/09 Dal 12/10 al 16/10	**RISOTTO** ALLA **PARMIGIANA** (7-9) **FRITTATA** (3-7) **FAGIOLINI* ALL'OLIO** GELATO* PANNA E CIOCCOLATO (1- 3-6-7-8)	**PASTA** CON ZAFFERANO (1-6-7-10-11-12) POLLO AL FORNO **INSALATA E ZUCCHINE** **JULIENNE**	Per Moro, San Mauro, Buonarroti, Tasso e De Amicis **PASTA ALL'OLIO** (1-6-10) FORMAGGIO (7) **ASIAGO** **CAROTE JULIENNE** Per Dante, tutte scuole dell'Inf eSec. PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) **PROSCIUTTO COTTO ^** **CAROTE JULIENNE**	Per Moro, San Mauro, Buonarroti, Tasso, De Amicis PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) **PROSCIUTTO COTTO ^** **POMODORI/** FINOCCHI* **ALL'OLIO** Per Dante, tutte scuole dell'Inf e Sec **PASTA ALL'OLIO** (1-6-10) FORMAGGIO (7) **ASIAGO** **POMODORI/** FINOCCHI* **ALL'OLIO**	**PASTA** PORTOFINO **POMODORO** E **PESTO** (1-3-6-7-8-9-10) SFORMATO DI PESCE*° (1-3-4-7) **INSALATA MISTA** CON **CECI** (1-6-10-11)
2 Dal 14/9 al 18/9 Dal 19/10 al 23/10	**PASTA** AL **POMODORO** (1-6-9-10) FORMAGGIO **MOZZARELLA** (7) **BIETE* ALL'OLIO** GELATO* BISCOTTO (1- 3-6-7-8)	**FAGIOLINI* ALL'OLIO** **RISO ALL'OLIO** SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO CON **PISELLI*** (1-6-9-10-11)	**PASTA INTEGRALE AL PESTO** (1-3-6-7-8-9-10) **COTOLETTA DI LONZA** (1-3-6-7-10-13) **INSALATA** MAIS E OLIVE	**PASTA** AGLI **AROMI** (1-6-10) ROLLE' DI **FRITTATA** (3-7) Per Scuole dell'Infanzia **FRITTATA** (3-7) **POMODORI/** FINOCCHI* **ALL'OLIO**	**PASTA** AL PESTO DI **ZUCCHINE** (1-6-9-10) SFORMATO DI PESCE*°(1-3-4-7) **CAROTE JULIENNE**
3 Dal 21/9 al 25/9 Dal 26/10 al 30/10	**RAVIOLI DI MAGRO OLIO SALVIA** (1-3-6-7-8-10-13) FORMAGGIO (7) **ASIAGO ^** **INSALATA** E MAIS GELATO* PANNA E CIOCCOLATO (1- 3-6-7-8)	**PASTA ALL'OLIO** (1-6-10) TORTINO DI **LEGUMI** e VERDURE* (1-3-6-7-10-11-13) Per Scuole dell'Infanzia POLPETTE DI **LEGUMI** E VERDURE*(1-3-6-7-10-11-13) **POMODORI/** FINOCCHI* **ALL'OLIO**	**INSALATA MISTA** (carote zucchine insalata) LASAGNE* ALLA **BOLOGNESE** (1- 3-6-7-9-10-11-12)	**RISOTTO** ALLO ZAFFERANO (7-9-10-11-12) **COTOLETTA** DI PLATESSA* (1-3-4-6-7-10-13) CAROTE*** ALL'OLIO**	INSALATA DI **PASTA** CON **MOZZARELLA**, **POMODORINI** E **BASILICO** (1-6-7 -10) **FRITTATA** (3-7) CON PATATE* **FAGIOLINI* ALL'OLIO**
4 Dal 28/9 al 02/10 Dal 02/11 al 06/11	**PASTA INTEGRALE POMODORO** e OLIVE (1-6-9-10-12) FORMAGGIO (7) **PRIMOSALE** **FAGIOLINI*** ALL' **OLIO** GELATO* BISCOTTO (1- 3-6-7-8)	**PASTA ALL'OLIO** (1-6-10) SFORMATO DI PESCE*° (1-3-4-7) **INSALATA** CON MAIS E OLIVE	**PASTA AL SUGO AURORA** (1-6-7-9-10-11) ROLLE' DI **FRITTATA** (3-7) Per Scuole dell'Infanzia **FRITTATA** (3-7) Per Scuole Secondarie: ROLLE' DI FRITTATA con speck (3-7) **CAROTE JULIENNE**	TRIS DI VERDURE* **RISO ALL'OLIO** POLLO AL CURRY (1-5-6-7-8-9-10-11-12)/ SPEZZATINO DI POLLO IN **UMIDO** (1-6-9-10-11) Alternati	**PASTA** AL **PESTO** (1-3-6-7-8-10) TONNO (4) **POMODORI/** FINOCCHI* **all'olio**
5 Dal 05/10 al 09/10	**PASTA** CON ZAFFERANO (1-6-7-10-11-12) **FRITTATA** al formaggio (3-7) **CAROTE JULIENNE** Per Scuole Secondarie: **CAROTE JULIENNE** FOCACCIA (1-6-7-10-13) con FORMAGGIO (7) GELATO* PANNA E CIOCCOLATO (1- 3-6-7-8)	**RISOTTO** CON **POMODORO** E **PISELLI*** (7-9) **COTOLETTA** DI PLATESSA* (1-3-4-6-7-10-13) **FAGIOLINI* ALL'OLIO**	**PASTA** AL **PESTO** (1-3-6-7-8-10) BOCCONCINI DI POLLO ALLA **MILANESE** (1-3-6-7-10-13) **SPINACI* all'olio**	**POMODORI / CAROTE JULIENNE** FOCACCIA (1-6-7-10-13) con **ROBIOLA SPALMABILE (7)** Per Scuole dell'Infanzia PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) FORMAGGIO^	Per Scuole dell'Infanzia CHICCHE di patate AL **POMODORO** (1-9) POLPETTE DI **LEGUMI** E VERDURE* (1-3-6-7-10-11-13) Per scuole Primarie **GNOCCHI di patate AL POMODORO** **(1-6-7-8-9-10-13)** TORTINO DI **LEGUMI** e VERDURE*(1-3-6-7-10-11-13) **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. ° Lo sformato di pesce verrà proposto con halibut e/o platessa*. 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 concomitanza alla pizza/focaccia verranno serviti i grissini in sostituzione al pane. Nelle scuole dell'infanzia, al pomeriggio, viene distribuita la merenda. In grassetto sono indicati gli alimenti di produzione biologica al 100%. Tutta la frutta fresca somministrata è di produzione biologica.
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