



Menu Primavera-Estate A.S.2023/2024

Valido dal 8 Aprile al 7 Giugno 2024

Asilo Nido Tiglio

Comune di
LISSONE



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	<u>Merenda°: succo di frutta + biscotti (1-6-10)</u>	<u>Merenda°: frullato di frutta</u>	<u>Merenda°: banana</u>	<u>Merenda°: latte (7) e biscotti(1-6-10)</u>	<u>Merenda°: yogurt(7)</u>
1 Dal 8/4 al 12/4 Dal 13/5 al 17/5	RISOTTO ALLA PARMIGIANA (6-7-9-12) FRITTATA (1-3-7) CAROTE BABY* ALL'OLIO	PASTA ZAFFERANO E ZUCCHINE (1-7-10-11-12) SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO FAGIOLINI* ALL'OLIO	PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) [Per i piccoli PASTA ALL'OLIO (1)] PRO.COTTO ^ ZUCCHINE*	PASTA ALL'OLIO (1) FORMAGGIO (7) POMODORI	PASTA AL POMODORO (1-9) MERLUZZO* GRATINATO (1-4-7-6-10-13) INSALATA CON CECI
2 Dal 15/4 al 19/4 Dal 20/5 al 24/5	PASTA POMODORO E LENTICCHIE (1-6-9) FORMAGGIO^ (7) ZUCCHINE* ALL'OLIO	RISOTTO RADICCHIO E SPECK (6-7-9-12) BOCCONCINI DI POLLO ALLA MILANESE (1-3-7-6-7-10-13) FAGIOLINI* ALL'OLIO	LASAGNE* ALLA BOLOGNESE (1-3-6-7-9-10-12) (per i piccoli PASTA OLIO – 1 e CARNE MACINATA al pomodoro 7-9) TRIS* di verdure	PASTA AGLI AROMI (1) ROLLE' DI FRITTATA (1-3-7) POMODORI	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE (1-9) PLATESSA* GRATINATA (1-4-7-6-10-13) CAROTE JULIENNE
3 Dal 22/4 al 26/4 Dal 27/5 al 01/6	CHICCHE AL POMODORO (1-9) FORM.SPALMABILE (7) CAROTE JULIENNE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO (6-7-9-10-11-12) MERLUZZO* GRATINATO (1-4-7-6-10-13) POMODORI	PASTA INTEGRALE con verdure (1-6-9) COTOLETTA DI LONZA (1-3-7-6-7-10-13) SPINACI* ALL'OLIO	PASTA PASTICCATA AL FORNO (1-7-9) (per i piccoli PASTA OLIO – 1 e CARNE MACINATA al pomodoro 7-9) INSALATA CON CECI	PASTA AL SUGO AURORA (1-7-9) ROLLE' DI FRITTATA (1-3-7) FAGIOLINI* ALL'OLIO
4 Dal 29/4 al 3/5 Dal 3/6 al 07/6	RISOTTO POMODORO E PISELLI* (6-7-9-12) FORMAGGIO^ (7) TRIS DI VERDURE* ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO (1) SFORMATO DI PESCE* (1-3-4-7) INSALATA MISTA CON CECI E MAIS	PASTA INTEGRALE AL POMODORO E PEPERONI (1-6-9) HAMBURGER DI MANZO CAROTE BABY* ALL'OLIO	PASTA ALLO ZAFFERANO (1-7-10-11-12) FRITTATA CON ZUCCHINE* (1-3-7) POMODORI	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE (1-9) BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE (1-9-12) FAGIOLINI* ALL'OLIO
5 Dal 6/5 al 10/5	TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO (1-3-6-7-9-10) [per i piccoli PASTA AL POMODORO (1)] MOZZARELLA^ (7) CAROTE JULIENNE	PASTA AGLI AROMI (1) UOVA STRAPAZZATE (1-3-7) POMODORI	PASTA ALL'ORTOLANA (1-9) BOCCONCINI DI POLLO ALLA MILANESE (1-3-7-6-7-10-13) INSALATA VERDE E MAIS	RISOTTO ALLA PARMIGIANA (6-7-9-12) PLATESSA* GRATINATA (1-4-7-6-10-13) FAGIOLINI* ALL'OLIO	FARRO (1-6) CECI (1-6), POMODORI E CREMA DI BASILICO O VELLUTATA DI CECI CON FARRO (1-6-9) FESA DI TACCHINO AL FORNO (1-9-12) SPINACI* ALL'OLIO

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 retro del foglio per la specifica. *prodotto surgelato. Il parmigiano reggiano è un prodotto D.O.P. (contiene latte). L'olio utilizzato è extra vergine di oliva. 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. Il pane comune servito è di produzione biologica e a ridotto contenuto di sale. ^La porzione servita sarà coerente alle grammature previste

Dussmann