



Menu Primavera-Estate A.S.2023/2024

Valido dal 8 Aprile al 7 Giugno 2024

Asilo Nido Tiglio – sez. Primavera

Comune di
LISSONE



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
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) PRO.COTTO ^ INSALATA VERDE GELATO (1- 3-6-7-8)	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	INSALATA MISTA (verde e rossa) LASAGNE* ALLA BOLOGNESE (1- 3-6-7-9-10-12) PLUMCAKE (1-3-6-7)	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 AL PESTO (1-3-6-7-8) COTOLETTA DI LONZA (1-3-7-6-7-10-13) SPINACI* ALL'OLIO GELATO (1- 3-6-7-8)	INSALATA CON CECI PASTA PASTICCIATA AL FORNO (1-7-9)	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 BUDINO (7)	PASTA ALLO ZAFFERANO (1-7-10-11-12) FRITTATA CON ZUCCHINE* (1-3-7) POMODORI	PASTA AL PESTO (1-3-7-8) BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE (1-9-12) INSALATA VERDE
5 Dal 6/5 al 10/5	TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO (1-3-6-7-9-10) 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 GELATO (1- 3-6-7-8)	RISOTTO ALLA PARMIGIANA (6-7-9-12) PLATESSA* GRATINATA (1-4-7-6-10-13) FAGIOLINI* ALL'OLIO	FARRO (1-6) CECI (1-6), PESTO (3-7-8) E POMODORI 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. Il mercoledì verrà servito il dessert al posto della frutta fresca. Il giovedì verrà servito pane integrale al posto del pane comune. 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. Il pane comune servito è di produzione biologica e a ridotto contenuto di sale. ^La porzione servita sarà coerente alle grammature previste

Dussmann