



Menu Primavera Estate - Dal 8/4 al 8/6 2024

Pasti a domicilio Lissone

Comune di
LISSONE



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
1 Dal 8/4 al 13/4 Dal 13/5 al 18/5	RISOTTO ALLA PARMIGIANA (6-7-9-12) FRITTATA (1-3-7) CAROTE* 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 ZUCCHINE*	PASTA CON AROMI (1) FORMAGGIO (7) POMODORI	PASTA AL POMODORO (1- 9) MERLUZZO* GRATINATO (1-4-7-6-10-13) INSALATA CON CECI	PASTA CON CREMA DI ZUCCHINE (1-9) BOCCONCINI DI TACCHINO IN UMIDO (1-9-12) FINOCCHI* ALL'OLIO
2 dal 15/4 al 20/4 dal 20/5 al 25/5	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) TONNO CAVOLFIORI*	PASTA AGLI AROMI (1) FRITTATA con formaggio(1-3-7) POMODORI	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE (1-9) PLATESSA* GRATINATA (1-4-7-6-10-13) CAROTE* ALL'OLIO	RISO E PREZZEMOLO in brodo (6-9) INVOLTINI PROSCIUTTO E FORMAGGIO (7) PATATE* IN INSALATA
3 Dal 22/4 al 27/4 Dal 27/5 al 02/6	CHICCHE/ GNOCCHI AL POMODORO (1-9) FORM.SPALMABILE (7) CAROTE* ALL'OLIO	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	PASTA PASTICCATA AL FORNO (1-7-9) PRO.COTTO INSALATA CON CECI	PASTA AL SUGO AURORA (1-7-9) FRITTATA (1-3-7) FAGIOLINI* ALL'OLIO	RISOTTO CON PISELLI* (6-7-9-12) BOCCONCINI DI POLLO agli aromi (1-9-12) CAROTE* ALL'OLIO
4 Dal 29/4 al 4/5 Dal 3/6 al 08/6	RISOTTO POMODORO E PISELLI* (6-7-9-12) FORMAGGIO (7) TRIS DI VERDURE* ALL'OLIO	PASTA AL TONNO E LIMONE (1-4-12) CECI INSALATA MISTA CON MAIS	PASTA INTEGRALE AL POMODORO E PEPERONI (1-6-9) HAMBURGER DI MANZO CAROTE* ALL'OLIO	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) ZUCCHINE*	MINISTRA* CON PASTA (1-6-9) PESCE* GRATINATO (1-4-7-6-10-13) PATATE* AL FORNO
5 Dal 06/05 al 11/5	TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO (1-3-6-7-9-10) MOZZARELLA (7) ZUCCHINE*	PASTA AGLI AROMI (1) FRITTATA (1-3-7) POMODORI	PASTA ALL'ORTOLANA (1- 9) BOCCONCINI DI POLLO ALLA MILANESE (1-3-7-6-7-10-13) CAVOLFIORI*	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	PASTA POMODORO E RICOTTA (1-6-7- 9) FAGIOLI (1 - 6) ALL'UCCELLETTO CAROTE* 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 giovedì verrà servito pane integrale al posto del pane comune. 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.

Dussmann