



# Menu Primavera-Estate A.S.2023/2024

Valido dal 8 Aprile al 7 Giugno 2024

Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria

Comune di  
LISSONE



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 8/4 al 12/4 Dal 13/5 al 17/5	<b>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</b> (6-7-9-12) <b>FRITTATA</b> (1-3-7) <b>CAROTE BABY*</b> <b>ALL'OLIO</b>	<b>PASTA ZAFFERANO E ZUCCHINE</b> (1-7-10-11-12) <b>SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO</b> <b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>	Per Moro, San Mauro, Buonarroti, Tasso e De Amicis  <b>PASTA ALL'OLIO</b> (1) <b>FORMAGGIO</b> (7) <b>INSALATA VERDE</b> Per Dante, tutte scuole dell'Inf eSec. PIZZA <b>MARGHERITA</b> (1-6-7-10-13) <b>PRO.COTTO ^</b> <b>INSALATA VERDE</b> <b>GELATO</b> (1- 3-6-7-8)	Per Moro, San Mauro, Buonarroti, Tasso, De Amicis <b>PIZZA MARGHERITA</b> (1-6-7-10-13) <b>PRO.COTTO^</b> <b>POMODORI</b> Per Dante, tutte scuole dell'Inf e Sec <b>PASTA ALL'OLIO</b> (1) <b>FORMAGGIO</b> (7) <b>POMODORI</b>	<b>PASTA AL POMODORO</b> (1- 9) <b>MERLUZZO* GRATINATO</b> (1-4-7-6-10-13) <b>INSALATA CON CECI</b>
2 dal 15/4 al 19/4 dal 20/5 al 24/5	<b>PASTA POMODORO E LENTICCHIE</b> (1-6- 9) <b>FORMAGGIO^</b> (7) <b>ZUCCHINE*</b> <b>ALL'OLIO</b>	<b>RISOTTO RADICCHIO E SPECK</b> (6-7-9-12) <b>BOCCONCINI DI POLLO ALLA MILANESE</b> (1-3-7-6-7-10-13) <b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>	<b>INSALATA MISTA</b> (verde e rossa) <b>LASAGNE* ALLA BOLOGNESE</b> (1- 3-6-7-9-10-12) <b>PLUMCAKE</b> (1-3-6-7)	<b>PASTA AGLI AROMI</b> (1) <b>ROLLE' DI FRITTATA</b> (1-3-7) <b>POMODORI</b>	<b>PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE</b> (1-9) <b>PLATESSA* GRATINATA</b> (1-4-7-6-10-13) <b>CAROTE JULIENNE</b>
3 Dal 22/4 al 26/4 Dal 27/5 al 01/6	Per Scuole dell'Infanzia <b>CHICCHE AL POMODORO</b> (1-9) Per scuole Primarie e Secondarie <b>GNOCCHI AL POMODORO</b> (1-7-8-9) <b>FORM.SPALMABILE</b> (7) <b>CAROTE JULIENNE</b>	<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> (6-7-9-10-11-12) <b>MERLUZZO* GRATINATO</b> (1-4-7-6-10-13) <b>POMODORI</b>	<b>PASTA INTEGRALE AL PESTO</b> (1-3-6-7-8) <b>COTOLETTA DI LONZA</b> (1-3-7-6-7-10-13) <b>SPINACI* ALL'OLIO</b> <b>GELATO</b> (1- 3-6-7-8)	<b>INSALATA CON CECI</b> <b>PASTA PASTICCIATA AL FORNO</b> (1-7-9)	<b>PASTA AL SUGO AURORA</b> (1-7-9) <b>ROLLE' DI FRITTATA</b> (1-3-7) <b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>
4 Dal 29/4 al 3/5 Dal 3/6 al 07/6	<b>RISOTTO POMODORO E PISELLI*</b> (6-7-9-12) <b>FORMAGGIO^</b> (7) <b>TRIS DI VERDURE* ALL'OLIO</b>	<b>INSALATA MISTA CON CECI E MAIS</b> <b>PASTA AL TONNO E LIMONE</b> (1-4-12)	Per Scuole Secondarie <b>PASTA AGLI AROMI</b> (1) Per scuole dell'Infanzia e Primarie <b>INTEGRALE AL POMODORO E PEPERONI</b> (1-6-9) PASTA <b>HAMBURGER DI MANZO</b> <b>CAROTE BABY* ALL'OLIO</b> <b>BUDINO</b> (7)	<b>PASTA ALLO ZAFFERANO</b> (1-7-10-11-12) <b>FRITTATA CON ZUCCHINE*</b> (1-3-7) <b>POMODORI</b>	<b>PASTA AL PESTO</b> (1-3-7-8) <b>BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE</b> (1-9-12) <b>INSALATA VERDE</b>
5 Dal 6/5 al 10/5	<b>TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO</b> (1-3-6-7-9-10) <b>MOZZARELLA^</b> (7) <b>CAROTE JULIENNE</b>	<b>PASTA AGLI AROMI</b> (1) <b>UOVA STRAPAZZATE</b> (1-3-7) <b>POMODORI</b>	<b>PASTA ALL'ORTOLANA</b> (1-9) BOCCONCINI <b>DI POLLO ALLA MILANESE</b> (1-3-7-6-7-10-13)  <b>INSALATA VERDE E MAIS</b> <b>GELATO</b> (1- 3-6-7-8)	<b>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</b> (6-7-9-12) <b>PLATESSA* GRATINATA</b> (1-4-7-6-10-13) <b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>	<b>FARRO</b> (1-6) <b>CECI</b> (1-6), <b>PESTO</b> (3-7-8) E <b>POMODORI</b> O <b>VELLUTATA DI CECI CON FARRO</b> (1-6-9) <b>FESA DI TACCHINO AL FORNO</b> (1-9-12) <b>SPINACI* ALL'OLIO</b>

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