



Menu Estate 2024

Valido dal 01 luglio al 30 agosto 2024

MENU CRE CAGNOLA

Comune di
LISSONE



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 01/7 al 05/7 Dal 5/8 al 10/8	RISOTTO POMODORO (6-7-9-12) FORMAGGIO (7) TRIS DI VERDURE* ALL'OLIO	INSALATA MISTA CON CECI E MAIS PASTA AL TONNO E LIMONE (1-4-12)	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
2 Dal 08/7 al 12/7	TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO (1-3-6-7-9-10) MOZZARELLA^ (7) CAROTE JULIENNE	PASTA ALL'ORTOLANA (1-9) BOCCONCINI DI POLLO ALLA MILANESE (1-3-7-6-7-10-13) INSALATA VERDE E MAIS	PASTA AGLI AROMI (1) UOVA STRAPAZZATE (1-3-7) POMODORI 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 FESA DI TACCHINO AL FORNO (1-9-12) SPINACI* ALL'OLIO
3 dal 15/7 al 19/7	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	PASTA ALL'OLIO (1) FORMAGGIO (7) INSALATA VERDE GELATO (1- 3-6-7-8)	PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) PRO.COTTO ^ POMODORI	PASTA AL POMODORO (1-9) MERLUZZO* GRATINATO (1-4-7-6-10-13) INSALATA CON CECI
4 Dal 22/7 al 27/7 Dal 26/8 al 31/8	PASTA POMODORO (1-6- 9) FORMAGGIO (7) ZUCCHINE* ALL'OLIO	INSALATA MISTA (verde e rossa) LASAGNE* ALLA BOLOGNESE (1- 3-6-7-9-10-12)	RISOTTO ALLA PARMIGIANA (6-7-9-12) BOCCONCINI DI POLLO ALLA MILANESE (1-3-7-6-7-10-13) FAGIOLINI* ALL'OLIO GELATO (1- 3-6-7-8)	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
5 dal 29/7 al 2/8	CHICCHE AL POMODORO (1-9) FORM.SPALMABILE (7) CAROTE JULIENNE	PASTA INTEGRALE AL PESTO (1-3-6-7-8) COTOLETTA DI LONZA (1-3-7-6-7-10-13) SPINACI* ALL'OLIO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO (6-7-9-10-11-12) MERLUZZO* GRATINATO (1-4-7-6-10-13) POMODORI GELATO (1- 3-6-7-8)	INSALATA CON CECI PASTA PASTICCIA AL FORNO (1-7-9)	PASTA AL SUGO AURORA (1-7-9) ROLLE' DI FRITTATA (1-3-7) FAGIOLINI* 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. 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