



# Menu Estate 2024

Valido dal 17 giugno al 06 settembre

## MENU CRE MORO

Comune di  
LISSONE



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b> dal 17/6 al 21/6 dal 22/7 al 26/7 dal 26/8 al 30/8	<b>PASTA POMODORO</b> (1-6-9) FORMAGGIO (7) ZUCCHINE* ALL'OLIO	<b>INSALATA MISTA</b> (verde e rossa) LASAGNE* ALLA <b>BOLOGNESE</b> (1-3-6-7-9-10-12)	<b>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</b> (6-7-9-12) BOCCONCINI DI POLLO ALLA <b>MILANESE</b> (1-3-7-6-7-10-13) <b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b> GELATO (1-3-6-7-8)	<b>PASTA AGLI AROMI</b> (1) ROLLE' DI <b>FRITTATA</b> (1-3-7) <b>POMODORI</b>	<b>PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE</b> (1-9) PLATESSA* GRATINATA (1-4-7-6-10-13) <b>CAROTE JULIENNE</b>
<b>2</b> Dal 24/6 al 28/6 Dal 29/7 al 2/8 Dal 02/9 al 06/9	<b>GNOCCHI AL POMODORO</b> (1-7-8-9) FORM.SPALMABILE (7) <b>CAROTE JULIENNE</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>RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> (6-7-9-10-11-12) MERLUZZO* GRATINATO (1-4-7-6-10-13) <b>POMODORI</b> GELATO (1-3-6-7-8)	<b>INSALATA CON CECI</b> <b>PASTA PASTICCIA</b> AL FORNO (1-7-9)	<b>PASTA AL SUGO AURORA</b> (1-7-9) ROLLE' DI <b>FRITTATA</b> (1-3-7) <b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>
<b>3</b> Dal 01/7 al 05/7 Dal 5/8 al 9/8	<b>RISOTTO POMODORO</b> (6-7-9-12) FORMAGGIO (7) TRIS DI VERDURE* ALL'OLIO	<b>INSALATA MISTA CON CECI E MAIS</b> <b>PASTA AL TONNO E LIMONE</b> (1-4-12)	<b>PASTA INTEGRALE AL POMODORO E PEPERONI</b> (1-6-9) HAMBURGER DI MANZO CAROTE BABY* ALL'OLIO BUDINO (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) BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE (1-9-12) <b>INSALATA VERDE</b>
<b>4</b> Dal 08/7 al 12/7	TORTELLINI DI CARNE AL <b>POMODORO</b> (1-3-6-7-9-10) <b>MOZZARELLA^ (7)</b> <b>CAROTE JULIENNE</b>	<b>PASTA ALL'ORTOLANA</b> (1-9) BOCCONCINI DI POLLO ALLA <b>MILANESE</b> (1-3-7-6-7-10-13) <b>INSALATA VERDE E MAIS</b>	<b>PASTA AGLI AROMI</b> (1) <b>UOVA STRAPAZZATE</b> (1-3-7) <b>POMODORI</b> GELATO (1-3-6-7-8)	<b>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</b> (6-7-9-12) PLATESSA* GRATINATA (1-4-7-6-10-13) <b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>	FARRO (1-6) CECI (1-6), PESTO (3-7-8) E <b>POMODORI</b> <b>FESA DI TACCHINO AL FORNO</b> (1-9-12) <b>SPINACI* ALL'OLIO</b>
<b>5</b> dal 15/7 al 19/7	<b>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</b> (6-7-9-12) <b>FRITTATA</b> (1-3-7) CAROTE* ALL'OLIO	<b>PASTA ZAFFERANO E ZUCCHINE</b> (1-7-10-11-12) SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO <b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>	<b>PASTA ALL'OLIO</b> (1) FORMAGGIO (7) <b>INSALATA VERDE</b> GELATO (1-3-6-7-8)	PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) <b>PRO.COTTO ^ POMODORI</b>	<b>PASTA AL POMODORO</b> (1-9) MERLUZZO* GRATINATO (1-4-7-6-10-13) <b>INSALATA CON CECI</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. 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