



Menu Estate 2024

Valido dal 10 giugno al 26 luglio 2024 e dal 2 al 6 settembre

Asilo Nido Tiglio – sez. Primavera

Comune di
LISSONE



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 10/6 al 14/6 Dal 15/7 al 19/7	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	PASTA ALL'OLIO (1) FORMAGGIO (7) ZUCCHINE* 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
2 Dal 17/6 al 21/6 Dal 22/7 al 26/7	PASTA AL POMODORO (1-6-9) FORMAGGIO (7) ZUCCHINE* ALL'OLIO	LASAGNE* ALLA BOLOGNESE (1-3-6-7-9-10-12) TRIS* di verdure	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
3 Dal 24/6 al 28/6 Dal 02/9 al 06/9	CHICCHE AL POMODORO (1-9) FORM.SPALMABILE (7) CAROTE JULIENNE	PASTA INTEGRALE con verdure (1-6-9)/ 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)	PASTA PASTICCATA AL FORNO (1-7-9) INSALATA CON CECI	PASTA AL SUGO AURORA (1-7-9) ROLLE' DI FRITTATA (1-3-7) FAGIOLINI* ALL'OLIO
4 Dal 1/7 al 5/7	RISOTTO AL POMODORO (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 DI ZUCCHINE (1-9) BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE (1-9-12) FAGIOLINI* ALL'OLIO
5 Dal 8/7 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), POMODORI E CREMA DI BASILICO 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. 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