



## Menu Primavera Estate dal 13/04 al 05/06 2026 Pasti a domicilio Lissone

Comune di  
LISSONE



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
<b>1</b> Dal 13/04 al 17/04 Dal 18/05 al 22/05	<b>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</b> (7-9) <b>FRITTATA (3-7) CON PATATE*</b> <b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>	<b>PASTA CON ZAFFERANO</b> (1-6-7-10-11-12) <b>COSCIA DI POLLO AL FORNO</b> <b>ZUCCHINE*</b>	<b>PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13)</b> <b>PROSCIUTTO COTTO ^</b> <b>CAROTE JULIENNE</b>	<b>PASTA POMODORO E MELANZANE</b> (1-6-9-10) <b>FORMAGGIO (7)</b> <b>POMODORI/</b> <b>FINOCCHI* ALL'OLIO</b>	<b>PASTA PORTOFINO</b> <b>POMODORO E PESTO</b> (1-3-6-7-8-9-10) <b>SFORMATO DI HALIBUT* (1-3-4-7)</b> <b>INSALATA MISTA CON CECI</b> (1-6-10-11)	<b>PASTA CON CREMA DI ZUCCHINE</b> (1-6-9-10) <b>SCALOPPINA DI TACCHINO</b> al LIMONE (1-6-9-10-11-12) <b>TRIS DI VERDURA*</b>
<b>2</b> Dal 20/04 al 24/04 Dal 25/5 al 29/5	<b>PASTA AL POMODORO (1-6-9-10)</b> <b>FORMAGGIO (7)</b> <b>BIETE* ALL'OLIO</b>	<b>RISOTTO con ASPARAGI*(7-9)</b> <b>SPEZZATINO DI TACCHINO IN</b> <b>UMIDO (1-6-9-10-11)</b> <b>PISELLI*</b>	<b>PASTA INTEGRALE AL PESTO</b> (1-3-6-7-8-9-10) <b>COTOLETTA DI LONZA</b> (1-3-6-7-10-13) <b>INSALATA</b>	<b>PASTA AL POMODORO E RICOTTA</b> (1-6-7-9-10) <b>FRITTATA (3-7)</b> <b>POMODORI/ FINOCCHI* ALL'OLIO</b>	<b>PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE</b> (1-6-9-10) <b>PLATESSA* GRATINATA</b> (1-4-7-6-10-13) <b>CAROTE JULIENNE</b>	<b>RISO E PREZZEMOLO*</b> in brodo (6-9) <b>INVOLTINI PROSCIUTTO E FORMAGGIO (7)</b> <b>PATATE* prezzemolate*</b>
<b>3</b> Dal 27/4 al 1/5 Dal 3/6 al 5/6	<b>RAVIOLI DI MAGRO OLIO SALVIA</b> (1-3-6-7-8-10-13) <b>FORMAGGIO (7)</b> <b>INSALATA E MAIS</b>	<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> (7-9-10-11-12) <b>COTOLETTA DI PLATESSA*</b> (1-3-4-6-7-10-13) <b>CAROTE* ALL'OLIO</b>	<b>LASAGNE* ALLA BOLOGNESE</b> (1-3-6-7-9-10-11-12) <b>PRO.COTTO COTTO</b> <b>INSALATA MISTA</b>	<b>PASTA AL RAGU' VERDURA (1-6-9 -10)</b> <b>TORTINO DI LEGUMI e</b> <b>VERDURE*(1-3-6-7-10-11-13)</b> <b>POMODORI/ FINOCCHI* ALL'OLIO</b>	<b>INSALATA DI PASTA CON</b> <b>MOZZARELLA, POMODORINI E</b> <b>BASILICO (1-6-7 -10)</b> <b>FRITTATA (3-7)</b> <b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>	<b>CREPPELLE*</b> ricotta e spinaci (1-3-6-7-10-11) <b>POLPETTE DI POLLO in umido (1-3-7-9)</b> <b>CAROTE* ALL'OLIO</b>
<b>4</b> Dal 4/5 al 8/5	<b>PASTA INTEGRALE POMODORO e OLIVE</b> (1-6-9-10-12) <b>FORMAGGIO (7)</b> <b>FAGIOLINI* ALL' OLIO</b>	<b>PASTA PANNA E PISELLI*(1-6-7-10)</b> <b>SFORMATO DI HALIBUT* (1-3-4-7)</b> <b>INSALATA CON MAIS</b>	<b>RISOTTO con ZUCCHINE (7-9)</b> <b>POLLO AL CURRY (1-5-6-7-8-9-10-11-12)/ SPEZZATINO DI POLLO IN</b> <b>UMIDO (1-6-9-10-11)</b> Alternati <b>CAROTE*</b>	<b>PASTA AL SUGO AURORA (1-6-7-9-10-11)</b> <b>FRITTATA (3-7)</b> <b>CAROTE JULIENNE</b>	<b>PASTA AL PESTO (1-3-6-7-8-10)</b> <b>TORTINO DI LEGUMI e VERDURE *</b> (1-3-6-7-10-11-13) <b>POMODORI/ FINOCCHI* all'olio</b>	<b>MINISTRA CON PASTA (1-6-9)</b> <b>ARROSTO DI LONZA (1-6-9-10-11)</b> <b>PATATE* AL FORNO</b>
<b>5</b> Dal 11/5 al 15/5	<b>PASTA CON ZAFFERANO (1-6-7-10-11-12)</b> <b>UOVA STRAPAZZATE (3-7)</b> <b>CAROTE JULIENNE</b>	<b>CHICCHE di patate AL POMODORO (1-9)</b> <b>TORTINO DI LEGUMI e VERDURE *</b> (1-3-6-7-10-11-13) <b>ZUCCHINE* ALL'OLIO</b>	<b>PASTA AL PESTO (1-3-6-7-8-10)</b> <b>BOCCONCINI DI POLLO ALLA</b> <b>MILANESE</b> (1-3-6-7-10-13) <b>INSALATA VERDE E MAIS</b>	<b>RISOTTO CON POMODORO E PISELLI*</b> (7-9) <b>PLATESSA* GRATINATA (1-4-7-6-10-13)</b> <b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>	<b>PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13)</b> <b>FORMAGGIO (7)</b> <b>POMODORI / CAROTE JULIENNE</b>	<b>TORTELLINI di carne in brodo</b> (1-3-6-7) <b>HAMBURGER al pomodoro (9)</b> <b>PATATE* prezzemolate*</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 sotto per la specifica. \*prodotto surgelato. Il parmigiano reggiano è un prodotto D.O.P. (contiene latte). L'olio utilizzato è extra vergine di oliva. 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.

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI; 2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI; 3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA; 4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE; 5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI; 6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA; 7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE; 8. FRUTTA A GUSCIO; 9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO; 10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE; 11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO; 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI; 13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI; 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

**Dussmann**