



Menu Estate- Autunno A.S.2025/2026

Valido dal 8/9 al 14/11 2025

Asilo Nido Tiglio

Comune di
LISSONE



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	<i>Merenda°: yogurt(7)</i>	<i>Merenda°: frullato di frutta</i>	<i>Merenda°: banana</i>	<i>Merenda°: latte (7) e biscotti(1-6-10)</i>	<i>Merenda°: gelato (1-3-6-7-8)</i>
1 Dal 8/9 al 12/9 Dal 13/10 al 17/10	RISOTTO ALLA PARMIGIANA (1-6-7-9-12-10-11) FRITTATA (3-7) FAGIOLINI* ALL'OLIO	PASTA CON ZAFFERANO (1-6-7-10-11-12) SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO ZUCCHINE* ALL'OLIO	PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) [Per i piccoli PASTA CON ZUCCHINE (1-6-10)] PROSCIUTTO COTTO ^ CAROTE JULIENNE	PASTA ALL'OLIO (1-6-10) FORMAGGIO (7) ASIAGO POMODORI / FINOCCHI* all'olio	PASTA PATATE* CREMA DI BASILICO e FAGIOLINI* (1-3-7-6-8-10) SFORMATO DI PESCE* (1-3-4-7) INSALATA MISTA CON CECI
2 Dal 15/9 al 19/9 Dal 20/10 al 24/10	PASTA AL POMODORO (1-6-9-10) RICOTTA (7) BIETE* ALL'OLIO	MINISTRA D'ORZO CON LEGUMI (1-6-9-10-11) BOCCONCINI DI POLLO ALLA MILANESE (1-3-6-7-10-13) FAGIOLINI* ALL'OLIO	INSALATA MISTA (verde e rossa) LASAGNE* ALLA BOLOGNESE (1- 3-6-7-9-10-11-12) [per i piccoli PASTA OLIO (1-6-10) e CARNE MACINATA al pomodoro (7-9)]	PASTA AGLI AROMI (1-6-10) FRITTATA (3-7) POMODORI / FINOCCHI*all'olio	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE (1-9-6-10) PLATESSA* GRATINATA (1-4-7-6-10-13) CAROTE JULIENNE
3 Dal 22/9 al 26/9 Dal 27/10 al 31/10	CHICCHE AL POMODORO (1-9) ROBIOLA SPALMABILE (7) CAROTE JULIENNE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO (1-6-7-9-10-11) FILETTO DI HALIBUT * GRATINATO (1-4-7-6-10-13) INSALATA E MAIS	PASTA INTEGRALE con crema di zucchine (1-9-6-10) COTOLETTA DI LONZA (1-3-6-7-10-13) SPINACI* ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO (1-6-10) TORTINO con LEGUMI e verdure* (1-3-6-7-10-11-13) POMODORI / FINOCCHI*all'olio	PASTA ALL'ORTOLANA (1-9-10) FRITTATA (3-7) FAGIOLINI* ALL'OLIO
4 Dal 29/9 al 3/10 Dal 3/11 al 7/11	GNOCCHI ALLA ROMANA (1-7-3-6-4-2-14-8-9) [Per i piccoli PASTA CON VERDURE (1-6-9-10)] FORMAGGIO (7) PROVOLA FAGIOLINI* all'olio	PASTA ALL'OLIO (1-6-10) SFORMATO DI PESCE* (1-3-4-7) INSALATA CON MAIS	POMODORI / FINOCCHI*all'olio o julienne LASAGNE* VEGETARIANE con legumi (1-3-6-7-9-10-11) [per i piccoli PASTA con aromi (1-6-10) e PISELLI* al pomodoro con verdura* cotta]	PASTA AL POMODORO E RICOTTA (1-6-7-9-10) TORTINO con VERDURA* (3-7) CAROTE JULIENNE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO (1-6-10-9) BOCCONCINI DI POLLO ALLA MILANESE (1-3-6-7-10-13) ZUCCHINE* ALL'OLIO
5 Dal 6/10 al 10/10 Dal 10/11 al 14/11	PASTA POMODORO E BASILICO (1-6-9-10) UOVA STRAPAZZATE (3-7) Finocchi* gratinati (1-6-7-10-13)	RAVIOLI DI MAGRO OLIO SALVIA (1-3-6-7-8-10-13) [Per i piccoli quadrucci olio e salvia (1-3-6-7-8-10-13)] TORTINO con LEGUMI e verdure* (1-3-6-7-10-11-13) CAROTE*all'olio	PASTA con ZAFFERANO (1-6-7-10-11-12) BOCCONCINI DI POLLO ALLA MILAN ESE (1-3-6-7-10-13) INSALATA VERDE E MAIS	RISOTTO con ZUCCHINE e STRACCHINO (1-6-7-9-10-11) PLATESSA* GRATINATA (1-4-7-6-10-13) FAGIOLINI* ALL'OLIO	PASTA CON VERDURE (1-6-9-10) ROBIOLA SPALMABILE (7) POMODORI / CAROTE JULIENNE

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. 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
ELENCO ALLERGENI: 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