



Menu Estate - Autunno A.S.2025/2026

Valido dal 8/9 al 14/11 2025

Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria

Comune di
LISSONE



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
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 CAVOLFIORI* ALL'OLIO	Per Moro, San Mauro, Buonarrotri, Tasso e De Amicis PASTA ALL'OLIO (1-6-10) FORMAGGIO (7) ASIAGO CAROTE JULIENNE Per Dante, tutte scuole dell'Inf e Sec. PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) PROSCIUTTO COTTO ^ CAROTE JULIENNE GELATO (1- 3-6-7-8)	Per Moro, San Mauro, Buonarrotri, Tasso, De Amicis PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) PROSCIUTTO COTTO ^ POMODORI/ FINOCCHI* all'olio Per Dante, tutte scuole dell'Inf e Sec PASTA ALL'OLIO (1-6-10) FORMAGGIO (7) ASIAGO POMODORI/ FINOCCHI* all'olio	PASTA AL PESTO (1-3-6-7-8-10) SFORNATO 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	MINESTRA 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) GELATO (1- 3-6-7-8)	PASTA AGLI AROMI (1-6-10) ROLLE' DI FRITTATA (3-7) Per scuole dell'infanzia 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	Per Scuole dell'Infanzia CHICCHE AL POMODORO (1-9) Per scuole Primarie e Secondarie GNOCCHI AL POMODORO (1-6-7-8-9-10-13) ROBIOLA SPALMABILE (7) [per secondaria: BOCCONCINI di pollo al limone 1-6-9-10-11-12] 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 AL PESTO (1-3-6-7-8-10) COTOLETTA DI LONZA (1-3-6-7-10-13) SPINACI* ALL'OLIO GELATO (1- 3-6-7-8)	PASTA ALL'OLIO (1-6-10) TORTINO con LEGUMI e verdure*(1-3-6-7-10-11-13) POMODORI/ FINOCCHI* all'olio	PASTA AL SUGO DI NOCI (1-6-10-5-8) ROLLE' DI FRITTATA (3-7) Per scuole dell'infanzia 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) FORMAGGIO (7) PROVOLA FAGIOLINI* all'olio	PASTA ALL'OLIO (1-6-10) SFORNATO DI PESCE* (1-3-4-7) INSALATA CON MAIS	POMODORI/FINOCCHI julienne e CECI in insalata LASAGNE* ALLA GENOVESE (1-3-6-7-8-10-11) GELATO (1- 3-6-7-8)	PASTA con POMODORO E RICOTTA (1-6-7-9-10) TORTINO con VERDURA* (3-7) CAROTE JULIENNE	PASTA INTEGRALE POMODORO e OLIVE (1-6-10-9-12) 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 ALLA PORTOFINO (1-3-6-7-8-10-9) (POMODORO E PESTO) UOVA STRAPAZZATE (3-7) Finocchi* gratinati (1-6-7-10-13) Per scuole secondarie: Finocchi* gratinati (1-6-7-10-13) FOCACCIA (1-7-6-10-13) con FORMAGGIO (7)	RAVIOLI DI MAGRO OLIO 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 GELATO (1- 3-6-7-8)	RISOTTO con ZUCCHINE e STRACCHINO (1-6-7-9-10-11) PLATESSA* GRATINATA (1-4-7-6-10-13) FAGIOLINI* ALL'OLIO	POMODORI / CAROTE JULIENNE FOCACCIA (1-7-6-10-13) con ROBIOLA SPALMABILE (7) Per infanzia PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) 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. ^La porzione servita sarà coerente alle grammature previste. Il parmigiano reggiano è un prodotto D.O.P. (contiene latte). L'olio utilizzato è extra vergine di oliva. Il pane comune servito è di produzione biologica e ridotto contenuto di sale. Il giovedì verrà servito pane integrale al posto del pane comune ed il mercoledì pane ai cereali. In concomitanza alla pizza focaccia verranno serviti i grissini in sostituzione al pane. Nelle scuole dell'infanzia, 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.

ELENCO ALLEGENI: 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