



# Menu Primavera Estate A.S. 2025 - 2026

## Valido dal 13 aprile 2026 al 05 giugno 2026

### Asilo Nido Tiglio sezione Primavera

Comune di  
LISSONE



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b> Dal 13/4 al 17/4 Dal 18/5 al 22/5	<b>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</b> (7-9) <b>FRITTATA</b> (3-7) CON PATATE* <b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b> GELATO PANNA E CIOCCOLATO (1-3-6-7-8)	<b>PASTA CON ZAFFERANO</b> (1-6-7-10-11-12) COSCIA DI POLLO AL FORNO <b>ZUCCHINE JULIENNE</b>	PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) <b>PROSCIUTTO COTTO ^</b> <b>CAROTE JULIENNE</b>	<b>PASTA ALL'OLIO</b> (1-6-10) FORMAGGIO (7) <b>ASIAGO</b> <b>POMODORI/</b> FINOCCHI* <b>ALL'OLIO</b>	<b>PASTA PORTOFINO</b> <b>POMODORO E PESTO</b> (1-3-6-7-8-9-10) SFORMATO DI HALIBUT* (1-3-4-7) <b>INSALATA MISTA CON CECI</b> (1-6-10-11)
<b>2</b> Dal 20/4 al 24/4 Dal 25/5 al 29/5	<b>PASTA AL POMODORO</b> (1-6-9-10) FORMAGGIO <b>MOZZARELLA</b> (7) <b>BIETE* ALL'OLIO</b> GELATO BISCOTTO (1-3-6-7-8)	<b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b> <b>RISO ALL'OLIO</b> SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO CON <b>PISELLI*</b> (1-6-9-10-11)	<b>PASTA INTEGRALE CON VERDURE</b> (1-6-9-10) <b>COTOLETTA DI LONZA</b> (1-3-6-7-10-13) <b>INSALATA</b>	<b>PASTA AGLI AROMI</b> (1-6-10) <b>FRITTATA</b> (3-7) <b>POMODORI/ FINOCCHI* ALL'OLIO</b>	<b>PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE</b> (1-6-9-10) PLATESSA* GRATINATA (1-4-7-6-10-13) <b>CAROTE JULIENNE</b>
<b>3</b> Dal 27/4 al 30/4 Dal 3/6 al 5/6	<b>RAVIOLI DI MAGRO OLIO SALVIA</b> (1-3-6-7-8-10-13) FORMAGGIO (7) <b>PROVOLA*</b> <b>INSALATA E MAIS</b> GELATO PANNA E CIOCCOLATO (1-3-6-7-8)	<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>INSALATA MISTA</b> LASAGNE* ALLA <b>BOLOGNESE</b> (1-3-6-7-9-10-11-12)	<b>PASTA ALL'OLIO</b> (1-6-10) TORTINO DI <b>LEGUMI</b> e VERDURE*(1-3-6-7-10-11-13) <b>POMODORI/ FINOCCHI* ALL'OLIO</b>	<b>INSALATA DI PASTA CON MOZZARELLA, POMODORINI E BASILICO</b> (1-6-7-10) <b>FRITTATA</b> (3-7) <b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>
<b>4</b> Dal 4/5 al 8/5	<b>PASTA INTEGRALE POMODORO</b> e OLIVE (1-6-9-10-12) FORMAGGIO (7) <b>PRIMOSALE</b> <b>FAGIOLINI* ALL' OLIO</b> GELATO BISCOTTO (1-3-6-7-8)	<b>PASTA ALL'OLIO</b> (1-6-10) SFORMATO DI HALIBUT* (1-3-4-7) <b>INSALATA CON MAIS</b>	<b>ZUCCHINE JULIENNE</b> <b>RISO ALL'OLIO</b> SPEZZATINO DI POLLO IN <b>UMIDO</b> (1-6-9-10-11)	<b>PASTA AL SUGO AURORA</b> (1-6-7-9-10-11) <b>FRITTATA</b> (3-7) <b>CAROTE JULIENNE</b>	<b>PASTA AL PESTO</b> (1-3-6-7-8-10) TORTINO DI <b>LEGUMI</b> e VERDURE * (1-3-6-7-10-11-13) <b>POMODORI/ FINOCCHI* all'olio</b>
<b>5</b> Dal 11/5 al 15/5	<b>PASTA CON ZAFFERANO</b> (1-6-7-10-11-12) <b>UOVA STRAPAZZATE</b> (3-7) <b>CAROTE JULIENNE</b> GELATO PANNA E CIOCCOLATO (1-3-6-7-8)	CHICCHE di patate AL <b>POMODORO</b> (1-9) TORTINO DI <b>LEGUMI</b> e VERDURE * (1-3-6-7-10-11-13) <b>ZUCCHINE* ALL'OLIO</b>	<b>PASTA AL PESTO</b> (1-3-6-7-8-10) BOCCONCINI DI POLLO ALLA <b>MILANESE</b> (1-3-6-7-10-13) <b>INSALATA VERDE E MAIS</b>	<b>RISOTTO CON POMODORO E PISELLI*</b> (7-9) PLATESSA* GRATINATA (1-4-7-6-10-13) <b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>	<b>POMODORI / CAROTE JULIENNE</b> PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) FORMAGGIO^

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 a ridotto contenuto di sale. Il giovedì verrà servito pane integrale al posto del pane comune ed il mercoledì pane ai cereali. In grassetto sono indicati gli alimenti di produzione biologica al 100%. Tutta la frutta fresca somministrata è di produzione biologica.

**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**