

# Menu Invernale - A.S. 2025/2026

## Attivo dal 17 novembre 2025 al 10 aprile 2026

### Asilo Nido Tiglio



Città di Lissone

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	<u>Merenda°: <b>succo di frutta + biscotti</b></u> <u>(1-6-10)</u>	<u>Merenda°: <b>frullato di frutta</b></u>	<u>Merenda°: <b>banana</b></u>	<u>Merenda°: <b>latte (7) e biscotti</b></u> <u>(1-6-10)</u>	<u>Merenda°: <b>yogurt(7)</b></u>
<b>1</b> Dal 17/11 al 21/11 Dal 22/12 al 24/12 Dal 26/1 al 30/1 Dal 2/3 al 6/3 Dal 6/4 al 10/4	<b>PASTA</b> allo zafferano (1-6-7-10-11-12) <b>FRITTATA</b> (3-7) <b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>	<b>PASTA con crema di zucchini</b> (1-6-9-10) PLATESSA* GRATINATA (1-4-6-7-10-13) CAROTE* cotte	PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) [[per i piccoli <b>PASTA ALL'OLIO</b> (1-6-10)]] <b>PROSCIUTTO COTTO^</b> <b>FINOCCHI JULIENNE/ COTTI*</b>	ZUCCHINE* <b>RISO ALL'OLIO</b> SPEZZATINO DI TACCHINO <b>IN UMIDO</b> (1-6-9-10-11)	<b>PASTA POMODORO E LENTICCHIE</b> (1-6-9-10-11) FORMAGGIO^ASIAGO (7) PATATE* E CAROTE*
<b>2</b> Dal 24/11 al 28/11 Dal 29/12 al 02/01 Dal 2/2 al 6/2 Dal 9/3 al 13/3	<b>PASTA AGLI AROMI</b> (1-6-10) <b>MOZZARELLA</b> (7) <b>CAROTE JULIENNE</b>	<b>PASTINA IN BRODO CON VERDURE*</b> (1-6-9-10) BOCCONCINI DI POLLO <b>ALLA MILANESE</b> (1-3-6-7-10-13) PATATE* AL FORNO	<b>FINOCCHI JULIENNE/ COTTI*</b> LASAGNE* ALLA <b>BOLOGNESE</b> (1- 3-6-7-9-10-11-12) [per i piccoli <b>PASTA OLIO</b> (1-6-10) e <b>CARNE MACINATA al pomodoro</b> (7-9)]	<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> (1-6-7-9-10-11-12) <b>FRITTATA</b> con patate* (3-7) TRIS DI VERDURE* ALL'OLIO	<b>PASTA AL POMODORO</b> (1-6-9-10) FILETTO DI HALIBUT* GRATINATO (1-4-7-6-10-13) <b>INSALATA MISTA CON CECI</b> (1-6-10-11)
<b>3</b> Dal 01/12 al 05/12 Dal 5/1 al 9/1 Dal 9/2 al 13/2 Dal 16/3 al 20/3	<b>PASTA AL POMODORO</b> (1-4 - 6- 9-10) <b>FRITTATA CON ZUCCHINE*</b> (3-7) <b>FINOCCHI COTTI*</b>	<b>DITALINI integrali E FAGIOLI</b> IN BRODO (1-6-9-10-11) FORMAGGIO^ PROVOLONE (7) PATATE* E <b>FAGIOLINI*</b>	<b>PASTA</b> allo zafferano (1-6-7-10-11-12) POLLO AL FORNO <b>INSALATA</b>	<b>RISOTTO alla parmigiana</b> (1-6-7-9-10-11-12) TORTINO <b>RICOTTA E SPINACI*</b> (1-6-3-10-7) CON CAROTE*	<b>PASTA con verdure</b> (1-9-10-6) SFORNATO DI PESCE* (1-3-4-7) TRIS DI VERDURA*
<b>4</b> Dal 09/12 al 12/12 Dal 12/1 al 16/1 Dal 16/2 al 20/2 Dal 23/3 al 27/3	<b>RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA</b> (1-3-6-7-8-10-13) [Per i piccoli quadrucci <b>olio e salvia</b> (1-3-6-7-8-10-13)] FORMAGGIO^ EMMENTHAL (7) <b>INSALATA</b>	TRIS DI VERDURE* ALL'OLIO <b>RISO ALL'OLIO</b> SPEZZATINO DI POLLO IN <b>UMIDO</b> (1-6-9-10-11)	<b>PASTINA IN BRODO CON VERDURE*</b> (1-6-9-10) <b>FRITTATA</b> con patate* (3-7) <b>FINOCCHI JULIENNE/ COTTI *</b>	<b>PASTA all'olio</b> (1-6-10) <b>LENTICCHIE IN UMIDO</b> (1-6-9-10-11) CAROTE BABY* ALL'OLIO	<b>PASTA integrale pomodoro e basilico</b> (1-6-9-10) PLATESSA* GRATINATA (1-4-6-7-10-13) <b>BIETE* ALL'OLIO</b>
<b>5</b> Dal 15/12 al 19/12 Dal 19/1 al 23/1 Dal 23/2 al 27/2 Dal 30/3 al 3/4	CHICCHE DI PATATE <b>AL POMODORO</b> (1-9) <b>UOVA STRAPAZZATE</b> (3-7) <b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>	CAVOLEFIORE* GRATINATI (1-6-7-10-13) <b>RISO ALL'OLIO</b> con <b>PISELLI*</b> in umido (9)	INSALATA MISTA <b>PASTA PASTICCIA AL FORNO</b> (1-6-7-9-10-11-12) [per i piccoli <b>PASTA OLIO</b> (1-6-10) e <b>CARNE MACINATA al pomodoro</b> (7-9)]	MINESTRA <b>D'ORZO</b> con verdure* (1-6-9-10-11) FORMAGGIO CAPRINO(7) PATATE* AL FORNO	<b>PASTA con crema di zucchini</b> (1-6-9-10) SFORNATO DI PESCE* (1-3-4-7) <b>FINOCCHI JULIENNE/ COTTI*</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. 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

**Dussmann**