

Menu Invernale - A.S. 2025/2026

Attivo dal 17 novembre 2025 al 10 aprile 2026

Asilo Nido Tiglio sezione Primavera



Città di Lissone

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 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	PASTA allo zafferano (1-6-7-10-11-12) FRITTATA (3-7) FAGIOLINI* ALL'OLIO	PASTA AL PESTO (1-3-6-7-8-10) PLATESSA* GRATINATA (1-4-6-7-10-13) CAROTE julienne	PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) PROSCIUTTO COTTO^ FINOCCHI JULIENNE GELATO (1-3-6-7-8)	INSALATA RISO ALL'OLIO SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO (1-6-9-10-11)	PASTA POMODORO E LENTICCHIE (1-6-9-10-11) FORMAGGIO* ASIAGO (7) PATATE* E CAROTE*
2 Dal 24/11 al 28/11 Dal 29/12 al 02/01 Dal 2/2 al 6/2 Dal 9/3 al 13/3	PASTA AGLI AROMI (1-6-10) MOZZARELLA (7) CAROTE JULIENNE	PASTINA IN BRODO CON VERDURE* (1-6-9-10) BOCCONCINI DI POLLO ALLA MILANESE (1-3-6-7-10-13) PATATE* AL FORNO	FINOCCHI JULIENNE LASAGNE* ALLA BOLOGNESE (1-3-6-7-9-10-11-12) BARRETTA DI CIOCCOLATO (5-6-7-8)	RISOTTO ALLO ZAFFERANO (1-6-7-9-10-11-12) FRITTATA con patate* (3-7) TRIS DI VERDURE* ALL'OLIO	PASTA AL POMODORO (1-6-9-10) FILETTO DI HALIBUT* GRATINATO (1-4-7-6-10-13) INSALATA MISTA CON CECI (1-6-10-11)
3 Dal 01/12 al 05/12 Dal 5/1 al 9/1 Dal 9/2 al 13/2 Dal 16/3 al 20/3	PASTA AL POMODORO (1-4-6-9-10) FRITTATA CON ZUCCHINE* (3-7) INSALATA MISTA con mais*	DITALINI integrali E FAGIOLI IN BRODO (1-6-9-10-11) FORMAGGIO^ PROVOLONE (7) PATATE* E FAGIOLINI*	PASTA ALLO ZAFFERANO (1-6-7-10-11-12) POLLO AL FORNO INSALATA CROSTATINA (1-3-5-6-7-8)	RISOTTO alla PARMIGIANA (1-6-7-9-10-11-12) TORTA* SALATA RICOTTA E SPINACI* (1-6-3-10-7) CON CAROTE*	PASTA AL SUGO AURORA (1-6-7-9-10-10) SFORNATO DI PESCE* (1-3-4-7) TRIS DI VERDURA*
4 Dal 09/12 al 12/12 Dal 12/1 al 16/1 Dal 16/2 al 20/2 Dal 23/3 al 27/3	RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA (1-3-6-7-8-10-13) FORMAGGIO^ EMMENTHAL (7) INSALATA	TRIS DI VERDURE* ALL'OLIO RISO ALL'OLIO POLLO AL CURRY (1-5-6-7-8-9-10-11-12) / SPEZZATINO DI POLLO IN UMIDO (1-6-9-10-11) alternati	PASTINA IN BRODO CON VERDURE* (1-6-9-10) FRITTATA con PATATE* (3-7) FINOCCHI JULIENNE GELATO (1-3-6-7-8)	PASTA all'olio (1-6-10) LENTICCHIE IN UMIDO (1-6-9-10-11) CAROTE BABY*	PASTA integrale alla Portofino (POMODORO E PESTO) (1-3-6-7-8-9-10) COTOLETTA DI PLATESSA* (1-3-4-6-7-10-13) BIETE* ALL'OLIO
5 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 AL POMODORO (1-9) UOVA STRAPAZZATE (3-7) FAGIOLINI* ALL'OLIO	CAVOLFIORI* GRATINATI (1-6-7-10-13) RISO ALL'OLIO con PISELLI* in umido (9)	INSALATA MISTA PASTA PASTICCATA AL FORNO (1-6-7-9-10-11-12) MUFFIN AL CIOCCOLATO (1-3-5-6-7-8)	MINISTRA D'ORZO con verdure* (1-6-9-10-11) ROBIOLA^SPALMABILE (7) PATATE* AL FORNO	PASTA AL PESTO (1-3-6-7-8-10) SFORNATO DI PESCE* (1-3-4-7) FINOCCHI 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 mercoledì verrà servito il dessert al posto della frutta fresca. 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 concomitanza alla pizza verranno serviti i grissini in sostituzione al pane. 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

Dussmann