

Menu Invernale - A.S. 2026/2027

Attivo dal 09 novembre 2026 al 09 aprile 2027

Asilo Nido Tiglio

Città di Lissone

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	*Merenda°: **succo di frutta** + biscotti (1-6-10)*	*Merenda°: **frullato di frutta***	*Merenda°: **banana***	*Merenda°: **latte** (7) e biscotti (1-6-10)*	*Merenda°: **yogurt(7)***
1 Dal 9/11 al 13/11 Dal 14/12 al 18/12 Dal 18/1 al 22/1 Dal 22.2 al 26.2 Dal 31.3 al 2.4	**PASTA** allo zafferano (1-6-7-10-11-12) **FRITTATA** CON FORMAGGIO (3-7) **FAGIOLINI* ALL'OLIO**	**PASTA con crema di zucchine** (1-6-9-10) **COTOLETTA** DI PLATESSA* (1-3-4-6-7-10-13) **CAROTE JULIENNE**	PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) [(per i piccoli **PASTINA in brodo veg.** (1-6-9-10)] **PROSCIUTTO COTTO^** **FINOCCHI JULIENNE**	ZUCCHINE* **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 16/11 al 20/11 Dal 21/12 al 22/12 Dal 25/1 al 29/1 Dal 1/3 al 5/3 Dal 5/4 al 9/4	**PASTA** AGLI **AROMI** (1-6-10) **MOZZARELLA** (7) **CAROTE JULIENNE**	**PASTA integrale AL POMODORO** (1-6-9-10) PESCE* GRATINATO (1-4-6-7-10-13) **INSALATA MISTA** CON **CECI** (1-6-10-11)	**FINOCCHI** COTTI* LASAGNE* ALLA **BOLOGNESE** (1- 3-6-7-9-10-11-12) [per i piccoli **PASTA all'olio (**1-6-10) e **CARNE MACINATA al pomodoro** (9)]	**PASTINA IN BRODO CON VERDURE*** (1-6-9-10) BOCCONCINI DI POLLO **ALLA MILANESE** (1-3-6-7-10-13) PATATE* AL FORNO	**RISOTTO** ALLO ZAFFERANO (7-9-10-11-12) **FRITTATA** con patate* (3-7) **BIETE* ALL'OLIO**
3 Dal 23/11 al 27/11 Dal 1/02 al 5/2 Dal 8/3 al 12/3	CHICCHE DI PATATE **AL POMODORO** (1-9) **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***	**RISOTTO alla parmigiana** (7-9) POLLO AL FORNO **INSALATA**	**PASTA** allo zafferano (1-6-7-10-11-12) TORTINO **RICOTTA** E **ZUCCHINE*** (1-3-6-7-10) CAROTE* **all'olio**	**PASTA AL SUGO AURORA** (1-6-7-9-10-11) **SFORMATO** DI PESCE* (1-3-4-7) **SPINACI* ALL'OLIO**
4 Dal 30/11 al 4/12 Dal 7/1 al 8/1 Dal 8/2 al 11/2 Dal 15/3 al 19.3	QUADRUCCI DI CARNE **olio e salvia** (1-3-6-7-8-10-13) [per i piccoli PASSATO di verdura (1-6-9-10)] FORMAGGIO^ PRIMOSALE (7) **INSALATA**	**FAGIOLINI* ALL'OLIO** **RISO ALL'OLIO** SPEZZATINO DI POLLO IN **UMIDO** (1-6-9-10-11)	**PASTINA IN BRODO CON VERDURE*** (1-6-9-10) **SFORMATO** DI **UOVO** E PATATE* (3-7) **FINOCCHI** COTTI *	**PASTA all'olio** (1-6-10) **LENTICCHIE IN UMIDO** (1-6-9-10-11) CAROTE BABY* ALL'OLIO	**PASTA integrale pomodoro e basilico** (1-6-9-10) **COTOLETTA** DI PLATESSA* (1-3-4-6-7-10-13) **BIETE* ALL'OLIO**
5 Dal 9/12 all'11/12 Dal 11/1 al 15/1 Dal 15/2 al 19/2 Dal 22/3 al 24/3	**PASTA AL POMODORO** (1-6-9-10) FORMAGGIO **ROBIOLA** (7) **FAGIOLINI* ALL'OLIO**	**RISO ALL'OLIO** **TORTINO DI PISELLI*** E VERDURE* (1-3-6-7-10-13) **CAROTE JULIENNE**	**INSALATA MISTA** **PASTA PASTICCIATA AL FORNO** (1-6-7-9-10-11-12) [per i piccoli **PASTA all'OLIO** (1-6-10) e **CARNE MACINATA al pomodoro** (9)]	MINESTRA **D'ORZO** con verdure* (1-6-9-10-11) **FRITTATA** CON PATATE (3-7) PATATE* AL FORNO	**PASTA con ragu' di verdure*** (1-6-9-10) **SFORMATO** DI PESCE* (1-3-4-7) **FINOCCHI JULIENNE**

Per i bambini in fase di SVEZZAMENTO:

- **il primo piatto verrà sostituito, a rotazione, con: crema di riso – semolino – mais e tapioca – pastina micron preparate con brodo vegetale (patate, carota, zucchine, finocchi) senza sale aggiunto.**
- **Le verdure crude verranno proposte cotte (ed eventualmente frullate) senza sale aggiunto.**
- **Come secondo piatto verranno proposti alimenti già introdotti dal bimbo in fase di svezzamento. In caso di alimenti non ancora introdotti, gli stessi verranno sostituiti con fonti proteiche già inserite nello schema dietetico del bimbo (es. l'uovo verrà sostituito con carne o formaggio) , senza sale aggiunto**

In alcune preparazioni è previsto l'utilizzo di latte intero a lunga conservazione biologico (es. besciamella,frittata)

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. Una volta alla settimana verrà proposto pane integrale e pane ai cereali, al posto del pane comune **^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