

Menù Invernale 2026-27
Pasti a domicilio Lissone
dal 9/11/26 al 10/04/2027

Comune di Lissone

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
1 Dal 9/11 al 14/11 Dal 14/12 al 19/12 Dal 18/1 al 23/1 Dal 22.2 al 27.2 Dal 29.3 al 3.4	**PASTA** ALLO ZAFFERANO (1-6-7-10-11-12) **FRITTATA** (3-7) **FAGIOLINI*** **ALL'OLIO**	**PASTA AL PESTO** (1-3-6-7-8-10) **COTOLETTA** di PLATESSA* (1-3-4-6-7-10-13) CAROTE* all'olio	PIZZA MARGHERITA (1-6-7-10-13) **PROSCIUTTO COTTO** FINOCCHI* COTTI	**RISO ALL'OLIO** SPEZZATINO DI TACCHINO **IN UMIDO** (1-6-9 -10-11) **INSALATA**	**PASTA POMODORO E LENTICCHIE** (1-6-9-10-11) FORMAGGIO (7) PATATE* E CAROTE*	Passato di verdura* **c/riso** (1-6-9) SCALOPPINA DI POLLO al vino bianco (1-9-12-6-10-11) ZUCCHINE*
2 Dal 16/11 al 21/11 Dal 21/12 al 26/12 Dal 25/1 al 30/1 Dal 1/3 al 6/3 Dal 5/4 al 10/4	**PASTA** CON **AROMI** (1-6-10) **MOZZARELLA** (7) CAROTE* all'olio	**PASTA INTEGRALE AL POMODORO** (1-6-9-10) TONNO (4) **INSALATA MISTA** CON **CECI** (1-6-10-11)	LASAGNE* ALLA **BOLOGNESE** (1-3-6-7-9-10-11-12) **PROSCIUTTO COTTO** FINOCCHI* cotti	**PASTINA IN BRODO CON VERDURE*** (1-6-9-10) 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**	**PASTA** AL PESTO DI **ZUCCHINE** (1-6-9-10) **ARROSTO DI LONZA** (1-9-12-6-10-11) CAVOLFIORI* ALL'**OLIO**
3 Dal 23/11 al 28/11 – dal 28/12 al 2/01 Dal 1/02 al 6/2 Dal 8/3 al 13/3	**CHICCHE di patate al POMODORO** (1– 9) **FRITTATA** CON ZUCCHINE* (3-7) **Insalata mista** e mais*	**DITALINI integrali** e **FAGIOLI** IN BRODO (1-6-9-10-11) FORMAGGIO (7) PATATE* E **FAGIOLINI***	**RISOTTO ALLA PARMIGIANA** (7-9) POLLO AL FORNO CAVOLFIORI*	**PASTA** ALLO ZAFFERANO (1-6-7-10-11-12) TORTA* SALATA **RICOTTA,** ZUCCHINE* E SPECK (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**	**RISO** E PREZZEMOLO in brodo (6-9) PESCE* con **pomodoro** e olive (4-12) **ERBETTE* ALL'OLIO**
4 Dal 30/11 al 5/12 Dal 4/1 al 9/1 Dal 8/2 al 13/2 Dal 15/3 al 20.3	**RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA** (1-3-6-7-8-10-13) FORMAGGIO (7) **INSALATA**	**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 FAGIOLINI* ALL'OLIO	**PASTINA IN BRODO CON VERDURE*** (1-6-9-10) **SFORMATO** DI **UOVO E** PATATE* (3-7) FINOCCHI* COTTI	Passato di verdura* **c/riso** (1-6-9) **SALSICCIA LENTICCHIE IN UMIDO** (1-6-9-10-11)	**PASTA INTEGRALE POMODORO E PESTO** (1-3-6-7-8-9-10) **COTOLETTA** DI PLATESSA* (1-3-4-6-7-10-13) **BIETE* ALL'OLIO**	**CRESPELLE* ricotta e spinaci (1-3-6-7-10-11)** ROTOLO DI **FRITTATA** (3-7) CAVOLFIORI*
5 Dal 7/12 all'12/12 Dal 11/1 al 16/1 Dal 15/2 al 20/2 Dal 22/3 al 27/3	**PASTA AL POMODORO** (1-6-9-10) FORMAGGIO (7) **FAGIOLINI* ALL 'OLIO**	**RISOTTO** con **PISELLI *** (7-9) POLLO ALLA **MILANESE** (1-3-6-7-10-13) CAVOLFIORI*	**PASTA PASTICCIATA AL FORNO** (1-6-7-9-10-11-12) **PROSCIUTTO COTTO/**TONNO (4) **INSALATA MISTA**	MINESTRA **D'ORZO** con verdure* (1-6-9-10-11) **FRITTATA** con patate* (3-7) PATATE* AL FORNO	**PASTA AL PESTO** (1-3-6-7-8-10) SFORMATO DI PESCE* (1-3-4-7) **FINOCCHI* COTTI**	Passato di verdura* **c/riso** (1-6-9) FORMAGGIO ZOLA (7) **POLENTA (6)**

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.* prodotto surgelato. Sui primi piatti verrà aggiunto parmigiano reggiano (prodotto D.O.P. -contiene latte). L'olio utilizzato è extra vergine di oliva biologico italiano. In **grassetto** sono indicati gli alimenti di produzione biologica. Tutta la frutta fresca somministrata è di produzione biologica. Il pane comune servito è di produzione biologica e a ridotto contenuto di sale.

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