


Refezione scolastica Comune di Lissone
MENU INVERNALE a.s. 2022-23 Scuola dell'Infanzia TIGLIO – dal 07 novembre 2022 al 30 aprile 2023

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana
LUNEDI	PASTA AL POMODORO E BASILICO* FRITTATA con formaggio FAGIOLINI* ALL'OLIO	PASTA CON ZUCCHINE* E SPECK MOZZARELLA FAGIOLINI* ALL'OLIO	PASTA AL PESTO TONNO ERBETTE* GRATINATE	GNOCCHI AL POMODORO FORM.SPALMABILE CAROTE JULIENNE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA FRITTATA VERDURE* MISTE
MARTEDI	RAVIOLI DI MAGRO BURRO SALVIA SCALOPPINA DI TACCHINO con aromi ERBETTE* GRATINATE	PASTINA IN BRODO LISTARELLE DI POLLO ALLA MILANESE PATATE* AL VAPORE	PASTA E FAGIOLI IN BRODO PARMIGIANO ½ porzione PATATE* AL FORNO	MINESTRA* CON PASTA COTOLETTA DI LONZA ALLA MILANESE ZUCCHINE* trifolate aglio e prezzemolo*	PASTA <u>INTEGRALE</u> CON RAGU' DI VERDURE * FUSI DI POLLO AL FORNO CAROTE* ALL'OLIO
MERCOLEDI	PIZZA MARGHERITA ½ porz PRO.COTTO FINOCCHI IN INSALATA	PASTA PASTICCATA TRIS DI VERDURA*	PASTA CON ZUCCHINE* FUSI DI POLLO AL FORNO FINOCCHI IN INSALATA	RISOTTO COLORATO (con verdure*) SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE FAGIOLINI* ALL'OLIO	PASTA AL RAGU DI CARNE MOZZARELLA ½ porzione INSALATA E CAROTE
GIOVEDI	PASSATO DI VERDURA* con CROSTINI HAMBURGER PURE' DI PATATE	RISO ALLO ZAFFERANO FRITTATA con PROSCIUTTO E FORMAGGIO FINOCCHI JULIENNE	RISOTTO AL POMODORO ARROTO DI LONZA AL LATTE TRIS DI VERDURA*	PASTA AL PESTO PRO. COTTO FINOCCHI IN INSALATA	PASTA ALL'OLIO ARROSTO DI TACCHINO FINOCCHI IN INSALATA
VENERDI	RISOTTO CON PISELLI* TONNO ½ porzione CAROTE JULIENNE	PASTA AL POMODORO CON PISELLI* MERLUZZO* GRATINATO INSALATA E CAROTE	PIZZA MARGHERITA ½ porz BRESAOLA INSALATA E CAROTE	PASTINA IN BRODO FILETTO DI PLATESSA* GRATINATO CAROTE* E PISELLI *	PASSATO DI LEGUMI con ORZO BASTONCINI DI PESCE** ½ PORZ PATATE* prezzemolate*

Si avvisa la gentile utenza ed i loro familiari che negli alimenti preparati e somministrati, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Per informazione circa la presenza di allergeni si prega di rivolgersi alla Sig.ra Dietista al fine di formulare un pasto personalizzato, previa presentazione medica.

* prodotto surgelato ° prodotto non prefritto Il parmigiano reggiano è un prodotto D.O.P.

Il mercoledì verrà servito il **dessert** al posto della frutta fresca. Il giovedì verrà servito **pane integrale** al posto del pane comune. Nelle scuole dell'infanzia, al pomeriggio, viene distribuita la merenda.

In azzurro sono indicati gli alimenti di produzione biologica. Tutta la **frutta fresca** somministrata è di produzione biologica. Il **pane** servito è di produzione biologica.

N.B.: IL MENU PARTIRA' IL GIORNO 07/11 CON LA 4° SETTIMANA