



Ge.A.S.C. Gestione Aziendale Servizi Comunali – Fagnano Olona
Menù Autunno – Inverno a.s. 2016 / 2017 Scuola dell' Infanzia

Sett.	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I	RAVIOLI DI MAGRO CON BURRO, SALVIA E PARMIGIANO FRITTATA CON CACIOTTA FINOCCHI GRATINATI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL RAGU' DI VITELLO ½ PORZIONE DI ASIAGO DOP INSALATA YOGURT ALLA FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON RISO CUORI DI MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA SPINACI AL PARMIGIANO FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON CREMA DI POMODORO E PEPERONI BOCCONCINI DI TACCHINO ALL'ARANCIA FAGIOLINI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE CON PISELLI E ZAFFERANO POLPETTE DI PATATE FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	TORTA MARGHERITA	PANE INTEGRALE E CIOCCOLATO	YOGURT ALLA FRUTTA	SPREMUTA DI ARANCIA E BISCOTTI	THE E BISCOTTI
II	PIZZA MARGHERITA ½ PORZIONE DI PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' oppure ½ PORZIONE DI MORTADELLA CAVOLFIORE GRATINATO FRUTTA DI STAGIONE	GNOCCHETTI SARDI ALLA CREMA DI POMODORO E CAVOLFIORE PETTO DI POLLO AL FORNO CAROTE E FINOCCHI ALLA JULIENNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	ORZOTTO ALLA PARMIGIANA PLATESSA GRATINATA BIETE ERBETTE ALL'OLIO E.V.O. SPREMUTA DI ARANCE	PASTA ALL'OLIO E.V.O. E PARMIGIANO SALSICCIA AL FORNO CRAUTI SALTATI PUREA DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA ½ PORZIONE DI FORMAGGIO (alternare crescenza e formaggio spalmabile) INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	SPREMUTA DI ARANCIA E BISCOTTI	TORTA ALLE MELE	THE E BISCOTTI	PANE INTEGRALE E CIOCCOLATO	YOGURT ALLA FRUTTA
III	PASTA AL SUGO MEDITERRANEO (VERDURE FRULLATE) HAMBURGER DI TACCHINO PISELLI IN UMIDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA CON PASSATA DI POMODORO E BASILICO FRITTATA CON MOZZARELLA SPINACI AL VAPORE CON PARMIGIANO YOGURT ALLA FRUTTA	CREMA DI PATATE E VERDURA DI STAGIONE COTOLETTA DI POLLO IMPANATA INSALATA VERDE PUREA DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	PASTA AL RAGU' DI VITELLO ½ PORZIONE DI PRIMOSALE CAVOLFIORI GRATINATI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA MILANESE FILETTI DI PLATESSA IMPANATI CAROTE AL VAPORE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE INTEGRALE E CIOCCOLATO	SPREMUTA DI ARANCIA E BISCOTTI	YOGURT ALLA FRUTTA	THE E BISCOTTI	TORTA AL CIOCCOLATO
IV	PASTA INTEGRALE CON CREMA DI ZUCCHINE E ZAFFERANO BRESAOLA CON OLIO E LIMONE FINOCCHI IN INSALATA AROMATIZZATI AL SUCCO DI ARANCIA SPREMUTA DI ARANCE	CREMA DI PISELLI CON ORZO PERLATO SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE CAVOLFIORE GRATINATO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO AL POMODORO POLPETTE DI PESCE CAROTE BABY ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA ALL'OLIO E.V.O. E PARMIGIANO ARROSTO DI FESA DI VITELLO INSALATA LATTUGHINO YOGURT ALLA FRUTTA	PASTA AL RAGU' DI PESCE ½ PORZIONE DI MOZZARELLINE CON OLIO E.V.O. E ORIGANO FAGIOLINI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	THE E BISCOTTI	YOGURT ALLA FRUTTA	PANE INTEGRALE E CIOCCOLATO	TORTA ALLE MELE	SPREMUTA DI ARANCIA E BISCOTTI

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi e loro derivati. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.