



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

Sett.	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I	RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA, PARMIGIANO REGGIANO FRITTATA CON CACIOTTA CAROTE FRESCHE A BASTONCINO PUREA DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	LASAGNE SPALMALATTE INSALATA YOGURT ALLA FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON RISO CUORI DI MERLUZZO PANATI oppure ALLA PIZZAIOLA SPINACI AL VAPORE CON PARMIGIANO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA CON CREMA DI POMODORO E PEPERONI BOCCONCINI DI TACCHINO ALL'ARANCIA FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE CON PISELLI E ZAFFERANO POLPETTE DI PATATE FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
II	PIZZA MARGHERITA ½ PORZIONE DI PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' INSALATA LATTUGHINO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI POMODORO E CAVOLFOIORE PETTO DI POLLO AL FORNO CAROTE E FINOCCHI JULIENNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	ORZOTTO ALLA PARMIGIANA PLATESSA GRATINATA BIETE ERBETTE CON OLIO E.V.O. SPREMITA DI ARANCE	PASTA ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO REGGIANO ARROSTO DI LONZA PISELLI IN UMIDO CON AROMI PUREA DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA ½ FORMAGGIO (alternare tipologia ogni settimana caciotta, primo sale, robiola, crescenza) INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
III	PASTA AL SUGO MEDITERRANEO (con verdure frullate) HAMBURGER DI TACCHINO CRAUTO AFFETTATO FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON PASSATA DI POMODORO E BASILICO FRITTATA CON MOZZARELLA SPINACI AL VAPORE 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 FORMAGGIO (alternare tipologia ogni settimana caciotta, primo sale, robiola, crescenza) PADELLATA DI VERDURE (zucchine, peperoni, patate) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA MILANESE FILETTI DI HALIBUT IMPANATI CAROTE IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
IV	PASTA INTEGRALE CON ZUCCHINE E ZAFFERANO BRESAOLA CON OLIO E LIMONE FINOCCHI IN INSALATA AROMATIZZATI AL SUCCO DI ARANCIA SPREMITA DI ARANCE	CREMA DI PISELLI CON ORZO PERLATO SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO AL POMODORO POLPETTE DI PESCE CAROTE BABY ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO REGGIANO 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 ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

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.