



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

Sett	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I	PASTA AL POMODORO FRITTATA AL FORMAGGIO TRIS DI VERDURE CRUDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA CON RISO MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA BIETE ALL'OLIO YOGURT ALLA FRUTTA	PASTA INTEGRALE ALLO ZAFFERANO SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RAVIOLI DI MAGRO CON POMODORO E BASILICO PRIMOSALE FAGIOLINI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PIZZA MARGHERITA ½ PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
II	PASTA AL PESTO FUSI DI POLLO AL FORNO CAROTE JULIENNE YOGURT ALLA FRUTTA	PASTA CON POMODORO E RICOTTA ROTOLO DI FRITTATA VERDURE MISTE AL VAPORE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	ORZOTTO ALLA PARMIGIANA POLPETTE DI PESCE MIX DI 2 TIPOLOGIE DI INSALATA A FOGLIA VERDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL RAGU' DI PESCE PROVOLA DOLCE DOP POMODORI PUREA DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	PASSATO DI PATATE E CAROTE CON PASTINA SALSICCIA AL FORNO SPINACI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
III	PIZZA MARGHERITA ½ MORTADELLA IGP INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LASAGNE AL PESTO CAPRESE (PIATTO UNICO DI MOZZARELLA E POMODORI) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA CON RISO POLPETTE DI PATATE CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA ALL'OLIO E.V.O. E PARMIGIANO SCALOPPINE DI LONZA VERDURE MISTE SALTATE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA FILETTI DI PLATESSA GRATINATI PATATE AL FORNO YOGURT ALLA FRUTTA
IV	RISOTTO ALLO ZAFFERANO ASIAGO INSALATA E MAIS PUREA DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	PASTA AL SUGO MEDITERRANEO FRITTATA FAGIOLINI E CAROTE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CREMA DI PISELLI CON ORZO POLPETTE DI VITELLO POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL RAGU' DI VITELLO HAMBURGER DI TACCHINO CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA CON CREMA DI POMODORO E PEPERONI PESCE PANATO PISELLI 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 PIÙ 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.