


Menù Scuola dell'infanzia Comune di Fagnano Olona

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2022-2023











































































LEGENDA

 contiene prodotti BIO

 contiene prodotti MSC (pesca sostenibile)

 contiene prodotti DOP IGP

nelle preparazioni vengono utilizzati olio Bio, farina BIO e altri prodotti del territorio

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta integrale al pomodoro e piselli* 	Passato di verdure con riso (mezza porz.)* 	 Pasta all'olio e parmigiano 	Passato di legumi e ortaggi con orzo* 	Risotto con crema di asparagi* 
	SECONDO	Frittata al forno 	Polenta 	Filetto di platessa impanato* 	Provolone ½ porz.	Hamburger di manzo al pomodoro*
	CONTORNO	Spinaci* 	Bruscitt 	Carote julienne 	Finocchi gratinati* 	Lattuga e olive nere 
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione 	Mousse di frutta 	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione 
2 SETTIMANA	PRIMO	Pizza margherita 	Crema di carote con farro* 	Pasta al pomodoro e olive 	Risotto alla zucca* 	Pasta al ragù di pesce* 
	SECONDO	Prosciutto cotto ½ porz.	Petto di pollo al forno 	Asiago	Filetto di platessa gratinato* 	Frittata al forno 
	CONTORNO	Insalata e mais 	Finocchi in insalata 	Piselli* 	Erbette* 	Fagiolini* 
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione 	Spremuta d'arancia 	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione 
3 SETTIMANA	PRIMO	Crema di lenticchie con ditalini* 	Pasta integrale al ragù di verdure* 	Gnocchi al ragù di vitello 	Pasta alla crema di zucca* 	Passato di ortaggi con riso* 
	SECONDO	Primosale	Arrostato di lonza 	Frittata alle zucchine* 	Spezzatino di vitello 	Bastoncini di merluzzo* 
	CONTORNO	Lattuga e olive nere 	Spinaci* 	Insalata verde e mais 	Carote al forno 	Zucchine trifolate* 
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione 	Yogurt alla frutta 	Frutta fresca di stagione 
4 SETTIMANA	PRIMO	Ravioli di magro al burro e salvia 	Pasta con crema di broccoli* 	Lasagne al pesto* 	Pasta al pomodoro e basilico 	Crema di verdure con riso* 
	SECONDO	Prosciutto cotto ½ porz.	Frittata al forno 	Mozzarella ½ porz.	Cotoletta di lonza panata 	Filetto di merluzzo gratinato* 
	CONTORNO	Erbette* 	Iceberg e radicchio 	Fagiolini* 	Carote julienne 	Piselli* 
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione 

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

