




Menù Scuola dell'infanzia Comune di Fagnano Olona

Menù estivo | Anno Scolastico 2023-2024





























































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	Ravioli freschi di magro con salsa al pomodoro e basilico 	Risotto alla milanese 	Pasta con ragù alla bolognese 	Zuppa di verdure con farro* 	Pasta con aromi freschi e Parmigiano Reggiano 
	SECONDO	Quadrottino di frittata al forno con parmigiano 	Fusi di pollo al forno 	½ poz. mozzarella	Arista al forno con salsa ristretta 	Bastoncini di merluzzo al forno* 
	CONTORNO	Spinaci al forno* 	Pomodori al profumo di origano 	Carote julienne 	Insalata variegata con olive 	Fagiolini trifolati* 
	FRUTTA	Frutta fresca di stagio 	Frutta fresca di stagione 	Yogurt alla frutta 	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta 
2 SETTIMANA	PRIMO	Pizza margherita 	Pasta integrale con ragù di verdure frullate al basilico fresco* 	Risotto alla parmigiana 	Passato di verdure con orzo* 	Gnocchi di patate freschi con pomodoro 
	SECONDO	½ porz. Prosciutto cotto alta qualità	Quadrottino di frittata al forno con formaggio 	Petto di pollo arrosto	Provolone DOP 	Platessa al forno impanata* 
	CONTORNO	Insalata di pomodori 	Soutè di piselli aromatizzati* 	Carote julienne 	Insalata di patate fresche	Fagiolini al vapore* 
	FRUTTA	Yogurt alla frutta 	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta 
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto 	Risotto agli asparagi 	Ravioli freschi di magro burro e salvia 	Passato di carote e patate con pasta 	Pasta con sugo di pomodoro e peperoni* 
	SECONDO	Asiago	Merluzzo* fresco in insalata 	Prosciutto cotto alta qualità	Quadrottino di frittata al forno 	Lonzino di maiale al forno
	CONTORNO	Insalata mista 	Zucchine al forno 	Pomodori al profumo di origano 	Fagiolini in insalata* 	Carote al forno 
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione 	Yogurt alla frutta 	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione 
4 SETTIMANA	PRIMO	Risotto al pomodoro 	Pasta con aromi freschi e Parmigiano Reggiano 	Pasta alla Portofino (pomodoro e pesto) 	Zuppa di verdure con orzo* 	Pasta al tonno al naturale 
	SECONDO	Mozzarella	Uova strapazzate 	Platessa al forno gratinata* 	Arrosto di vitellone 	1/2 porz. Affettato di tacchino
	CONTORNO	Insalata e mais 	Spinaci al forno* 	Carote julienne 	Patate e fagiolini* 	Piselli saltati* 
	FRUTTA	Mousse di frutta 	Frutta fresca di stagione 	Yogurt alla frutta 	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.

