



Menù Scuole Primarie Comune di Fagnano Olona


Menù estivo | Anno Scolastico-2024-2025

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	 Pasta con aromi freschi e Parmigiano Reggiano 	Risotto al pomodoro 	Pasta con ragù alla bolognese 	Zuppa di verdure con farro* 	Ravioli freschi di magro con salsa al pomodoro e basilico 
	SECONDO	Bastoncini di merluzzo al forno* 	Fusi di pollo al forno 	½ porz. mozzarella	Arista al forno con salsa ristretta 	Quadrottino di frittata al forno con parmigiano e patate  
	CONTORNO	Insalata variegata con olive 	Pomodori al profumo di origano 	Carote julienne 	Fagiolini trifolati* 	Spinaci al forno* 
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione 	Budino
2 SETTIMANA	PRIMO	Pizza margherita 	Pasta integrale con ragù di verdure frullate al basilico fresco* 	Pasta con olio extravergine di oliva e parmigiano  	Risotto alla milanese 	Gnocchi di patate freschi con pomodoro 
	SECONDO	½ porz. Prosciutto cotto alta qualità	Quadrottino di frittata al forno con formaggio 	Trancetto di pollo arrosto 	Provolone DOP 	Platessa* gratinata 
	CONTORNO	Insalata di pomodori 	Carote al vapore 	Soutè di piselli aromatizzati* 	Insalata di patate fresche 	Fagiolini al vapore* 
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione 	Mousse di frutta 
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto 	 Risotto alla parmigiana 	Pasta alla Norma 	Tagliatelle con pomodoro e basilico 	Pasta al tonno al naturale
	SECONDO	Formaggio spalmabile con grissini	Lonzino di maiale alla pizzaiola 	Fettuccine di totano gratinate* 	½ porz. affettato di tacchino	Quadrottino di frittata al forno 
	CONTORNO	Insalata mista 	Zucchine al forno 	Pomodori al profumo di origano 	Fagiolini in insalata* 	Patate al prezzemolo 
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta 	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Risotto agli asparagi 	 Pasta con aromi freschi e Parmigiano Reggiano 	Zuppa di verdure con orzo* 	Pasta al pesto 	Pizza margherita 
	SECONDO	Mozzarella	Uova strapazzate 	Merluzzo al forno gratinato* 	Arrosto di vitellone 	½ porz. Prosciutto cotto alta qualità
	CONTORNO	Pomodori al profumo di origano 	Spinaci al forno* 	Carote julienne 	Patate e fagiolini* 	Insalata 
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta 	Frutta fresca di stagione 	Frutta fresca di stagione 

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



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.