

Menù Scuole Infanzia Comune di Fagnano Olona

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta integrale al pomodoro e piselli*	Passato di verdure con riso (mezza porz.)*	Pasta all'olio e parmigiano	Pata al ragù di carne	Risotto allo zafferano
	SECONDO	Frittata al forno	Polenta	Filetto di platessa impanato*	Provolone ½ porz.	Burger vegetariano*
	CONTORNO	Lattuga e olive verdi	Spezzatino di vitello	Carote julienne	Finocchi in insalata	Spinaci*
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Spremuta d'arancia	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	PRIMO	Pizza margherita	Crema di verdure con farro*	Pasta agli aromi	Risotto alla pomodoro	Pasta al ragù di pesce*
	SECONDO	Prosciutto cotto ½ porz.	Fusi di pollo al forno	Asiago	merluzzo al forno*	Frittata al forno
	CONTORNO	Insalata e mais	Finocchi in insalata	Fagiolini*	Piselli*	Erbette*
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta	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 pomodoro	Risotto al parmigiano	Passato di ortaggi con orzo*
	SECONDO	Primosale	Affettato di tacchino	Frittata al formaggio	Hamburger di manzo*	Filetto di platessa gratinato*
	CONTORNO	Lattuga e olive verdi	Patate in insalata	Carote julienne	Fagiolini*	Spinaci*
	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	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro e basilico	Crema di verdure con riso*
	SECONDO	Prosciutto cotto ½ porz.	Frittata al forno	Mozzarella ½ porz.	Fesa tacchino al forno	merluzzo al forno*
	CONTORNO	Erbette*	Iceberg e radicchio	Fagiolini*	Carote julienne	Piselli*
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta	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.



Menù merende Scuola dell'infanzia Comune di Fagnano Olona

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 24-25

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pane integrale e cioccolato con succo di frutta	Purea di frutta con biscotti	Budino alla vaniglia/cacao	The e plumcake	Spremuta di arancia e biscotti
2 SETTIMANA	The e PLUMCAKE	Purea di frutta con biscotti	Budino alla vaniglia/cacao	Pane integrale e cioccolato con succo di frutta	Spremuta di arancia e biscotti
3 SETTIMANA	Pane integrale e cioccolato con succo di frutta	Budino alla vaniglia/cacao	Spremuta di arancia e biscotti	Purea di frutta con biscotti	The e plumcake
4 SETTIMANA	Spremuta di arancia e biscotti	Budino alla vaniglia/cacao	Pane integrale e cioccolato con succo di frutta	Purea di frutta con biscotti	The e PLUMCAKE