

# Menù Scuole Primarie Comune di Fagnano Olona

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

|             |          | LUNEDÌ                                 | MARTEDÌ                             | MERCOLEDÌ                      | GIOVEDÌ                               | VENEDÌ                                  |
|-------------|----------|--|-------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|---|
| 1 SETTIMANA | PRIMO    | Minestrone di verdura con riso*        | Pasta all'olio e parmigiano         | Pasta integrale al pomodoro    | Passato di legumi e ortaggi con orzo* | Risotto alla milanese                   |
|             | SECONDO  | Frittata al forno                      | Arrosto di vitello                  | Scaloppina di pollo al limone  | Provolone ½ porz.                     | Filetto di merluzzo con panure di mais* |
|             | CONTORNO | Lattuga e olive nere                   | Finocchi in insalata                | Fagiolini*                     | Carote julienne                       | Spinaci*                                |
|             | FRUTTA   | Mousse di frutta                       | Frutta fresca di stagione           | Yogurt alla frutta             | Frutta fresca di stagione             | Budino                                  |
| 2 SETTIMANA | PRIMO    | Pizza margherita                       | Risotto al parmigiano               | Pasta al pomodoro e olive      | Minestrone di verdura con farro*      | Gnocchetti sardi olio e parmigiano      |
|             | SECONDO  | Prosciutto cotto ½ porz.               | Frittata                            | Totani gratinati*              | Fusi di pollo                         | Mozzarelline                            |
|             | CONTORNO | Fagiolini e mais in insalata*          | Erbette al forno*                   | Iceberg e radicchio            | Patate al forno                       | Zucchine al forno                       |
|             | FRUTTA   | Yogurt alla frutta                     | Frutta fresca di stagione           | Budino                         | Frutta fresca di stagione             | Mousse di frutta                        |
| 3 SETTIMANA | PRIMO    | Risotto pomodoro con piselli*          | Pasta integrale al ragù di verdure* | Gnocchi al pomodoro e basilico | Lasagne al forno*                     | Passato di verdure con riso*            |
|             | SECONDO  | Frittata al formaggio                  | Burger vegetariano*                 | Lonza panata                   | Formaggio spalmabile                  | Filetto di platessa impanato*           |
|             | CONTORNO | Lattuga, cavolo cappuccio e olive nere | Spinaci al forno*                   | Fagiolini*                     | Carote julienne                       | Patate al forno                         |
|             | FRUTTA   | Budino                                 | Yogurt alla frutta                  | Frutta fresca di stagione      | Frutta fresca di stagione             | Mousse di frutta                        |
| 4 SETTIMANA | PRIMO    | Ravioli al pomodoro e basilico         | Pasta agli aromi                    | Pizza margherita               | Pasta al pesto                        | Crema di verdure con farro*             |
|             | SECONDO  | Asiago ½ porz.                         | Frittata al forno                   | Mortadella IGP ½ porz.         | Merluzzo alla pizzaiola*              | Polpette di manzo                       |
|             | CONTORNO | Finocchi in insalata                   | Iceberg e radicchio                 | Erbette al forno*              | Carote julienne                       | Fagiolini*                              |
|             | FRUTTA   | Mousse di frutta                       | Budino                              | 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.

