

Menù Scuole Infanzia Comune di Fagnano Olona

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2025-2026 (Partenza dal 10/11/25, settimana I)

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di Legumi con orzo*	Pasta in bianco	Risotto allo zafferano	Pata al ragù di carne	Passato di verdure con riso
	SECONDO	Frittata al forno	Spezzatino di vitello	Hamburger di Tacchino	Provolone ½ porz.	Filetto di platessa impanato*
	CONTORNO	Insalata e olive verdi	Patate	Carote julienne	Finocchi in insalata	Spinaci*
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	PRIMO	Pizza margherita	Crema di verdure con farro*	Pasta agli aromi	Risotto al pomodoro	Crema di Zucca e Patate con pasta
	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*	Risotto al parmigiano	Gnocchi al pomodoro	Passato di ortaggi con orzo*
	SECONDO	Primosale	Affettato di tacchino	Frittata al formaggio	Arrosto di lonza	Filetto di platessa gratinato*
	CONTORNO	Insalata 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	Crema di Patate e Carote con riso*	Pasta con crema di broccoli	Passato di verdura con pasta	Pasta al pesto
	SECONDO	Prosciutto cotto ½ porz.	Frittata al forno	Mozzarella ½ porz.	Fesa tacchino impanata	merluzzo al forno*
	CONTORNO	Erbette*	Iceberg e radicchio	Carote julienne	Fagiolini*	Piselli*
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

*SI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco.

Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE



Menù merende Scuola dell'infanzia Comune di Fagnano Olona

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 25-26

	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	Yogurt e biscotti
2 SETTIMANA	The e Crostatina	Purea di frutta con biscotti	Budino alla vaniglia/cacao	Pane integrale e cioccolato con succo di frutta	Yogurt e biscotti
3 SETTIMANA	Pane integrale e cioccolato con succo di frutta	Budino alla vaniglia/cacao	Yogurt e biscotti	Purea di frutta con biscotti	The e plumcake
4 SETTIMANA	Yogurt e biscotti	Budino alla vaniglia/cacao	Pane integrale e cioccolato con succo di frutta	Purea di frutta con biscotti	The e Crostatina