

Menù Scuole Primarie Comune di Fagnano Olona

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2025-2026 (Partenza dal 3/3/26, settimana I)

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Minestrone di verdura con riso*	Pasta all'olio e parmigiano	Pasta integrale al pomodoro	Tagliatelle al pesto	Risotto alla milanese
	SECONDO	Affettato di tacchino	Arrosto di vitello	Frittata	Provolone	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.	Mozzarelline	Frittata	Fusi di pollo	Totani gratinati*
	CONTORNO	Fagiolini e mais in insalata*	Erbette al forno*	Patate al forno	Iceberg e radicchio	Zucchine al forno
	FRUTTA	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta
3 SETTIMANA	PRIMO	Risotto con piselli*	Pasta integrale al ragù di verdure*	Gnocchi al pomodoro e basilico	Lasagne al forno*	Passato di verdure con riso*
	SECONDO	Uovo sodo	Crocchette di legumi*	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	Pasta pomodoro e basilico	Pizza margherita	Pasta agli aromi	Pasta al pesto	Crema di verdure con farro*
	SECONDO	Asiago	Mortadella IGP ½ porz.	Frittata al forno	Merluzzo alla pizzaiola*	Arista al latte
	CONTORNO	Finocchi in insalata	Erbette al forno*	Iceberg e radicchio	Carote julienne	Fagiolini*
	FRUTTA	Mousse di frutta	Budino	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

“SI 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 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.

