



# MENU AUTUNNALE

**ANNO SCOLASTICO 2018/2019 - Scuola primaria e secondaria di Erbusco**  
In vigore dal 03/09/2018 fino al 02/11/2018 (LUNEDI 1° SETTIMANA) - PASTO VEICOLATO

DIPARTIMENTO DI IGIENE  
PREVENZIONE SANITARIA  
E NUTRIZIONE - ATAS BRESCIA

01/10/18

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Risotto allo zafferano e piselli FORMAGGIO PRIMOSALE Carote crude PANE Frutta fresca		Crema di patate con riso LONZA con olio e prezzemolo Insalata mista PANE Frutta fresca		Gnocchi al pomodoro Cotoletta di pollo al forno Fagiolini al vapore PANE Frutta fresca
2a Settimana	Pasta al pomodoro Sgombro sott'olio Insalata verde PANE Frutta fresca		Pasta all'olio extra Arrostito di tacchino al forno Fagiolini al vapore PANE Frutta fresca		Pasta al pomodoro e olive Svizzera di pesce con acciughe Insalata mista PANE Frutta fresca
3a Settimana	Pizza margherita Prosciutto cotto s.p. Insalata verde e mais PANE Frutta fresca		Risotto con carciofi FORMAGGIO VALSABBIA Piselli stufati PANE Frutta fresca		Crema di carote con pasta Merluzzo impanato Patate al vapore PANE Frutta fresca
4a Settimana	Pasta al pomodoro Caprese Pomodori Pane Frutta fresca		Pasta all'olio extra Merluzzo gratinato Insalata mista e olive verdi PANE Frutta fresca		Pasta ai formaggi Hamburger di manzo e vitello olio e aromi Fagiolini al vapore PANE Frutta fresca

Note: Il pane è a basso contenuto di sodio - Tutte le panature sono effettuate in cucina, no cibi preparati e prefritti - Si utilizza sale iodato -  
Il contorno specificato in menù potrà subire variazioni  
La frutta nell'arco della settimana verrà alternata, almeno 3 tipologie, in base alla stagionalità: banana, mela, pera, susine, uva, mango, kiwi, clementine, arance, kiwi.  
I piatti in maiuscolo sono piatti LOCALI - I piatti scritti in rosso sono biologici - I piatti scritti in azzurro sono "pesce azzurro"  
La frutta LOCALE è: MELA - PERA - KIWI