

MENU AUTUNNALE



ANNO SCOLASTICO 2020/2021 - Scuole Erbusco

In vigore dal 07/09/2020 fino al 07/12/2020 (LUNEDI 1° SETTIMANA)

- PASTO VEICOLATO -

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Risotto pomodoro e origano Asiago dop Piselli stufati Pane Frutta fresca	Pasta alla scamorza Arrosto di tacchino agli aromi Carote julienne Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Merluzzo gratinato Insalata Pane Frutta fresca	Pasta tricolore all'olio Prosciutto cotto Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Crema di patate con orzo Cotoletta di pollo Pomodori Pane Frutta fresca
2a Settimana	Minestrone di verdure Mozzarella Insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Petto di pollo al limone Ceci al rosmarino Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Pane Frutta fresca	Orzotto al pomodoro Hamburger di manzo olio o prezzemolo Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Pasta bio all'olio Platessa msc agli aromi Insalata bio Pane Frutta fresca
3a Settimana	Pizza margherita Affettato di tacchino Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta alla ligure Hamburger di pesce c/acciuga Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Passato di verdura con riso Petto di pollo alla salvia Insalata e mais Pane Frutta fresca	Pasta all'olio FORMAGGIO VALSABBIA Carote baby al vapore Pane Frutta fresca	Risotto ai formaggi Arrosto di lonza alla senape Insalata Pane Frutta fresca
4a Settimana	Pasta bio alla bolognese Mozzarella bio Pomodori bio Pane Frutta fresca	Riso all'olio Platessa gratinata Carote julienne e olive Pane Frutta fresca	Tortelli ricotta e spinaci Sformato di legumi Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Pasta alla sorrentina Sgombro all'olio Insalata Pane Frutta fresca	Crema di carote con riso Coscia di pollo Patate al vapore Pane Frutta fresca

Note: Il pane è a basso contenuto di sodio - Tutte le panature sono effettuate in cucina, no cibi prepanati 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, kiwi.

I piatti in maiuscolo sono piatti LOCALI - I piatti scritti in rosso sono **biologici** - I piatti scritti in azzurro sono "pesce azzurro" -