

Menu Invernale A.S.2021/2022 NO GLUTINE – NO LATTE

Comune di Erbusco



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta NO GLUTINE pomodoro e olive taggiasche Tonno all'olio di oliva Insalata e finocchi Frutta fresca	Riso alle verdure NO GLUTINE Bistecca ai ferri Insalata e carote julienne Frutta Fresca	Focaccia NO GLUTINE NO LATTE Prosciutto cotto NO GLUTINE-NO LATTE Pisellini stufati Frutta fresca	Riso al pomodoro Hamburger di manzo NO GLUTINE-NO LATTE Insalata e radicchio Frutta fresca	Passato di verdura con riso Crocchette di piselli NO GLUTINE-NO LATTE Spinaci all'olio Frutta fresca
2	Pasta NO GLUTINE OLIO EVO Petto di pollo agli aromi NO GLUTINE-NO LATTE Insalata Frutta Fresca	Pasta NO GLUTINE al pomodoro Bocconcini di pollo NO GLUTINE agli aromi NO LATTE Insalata Frutta fresca	Pasta NO GLUTINE al ragù di vitellone Polpette di spinaci NO GLUTINE-NO LATTE Cruditè di finocchi Frutta fresca	Crema carote con pastina NO GLUTINE-NO LATTE Lonza di maiale arrosto NO GLUTINE-NO LATTE Patate al forno Frutta fresca	Pasta NO GLUTINE al pomodoro Frittata con patate NO GLUTINE-NO LATTE Carote agli aromi Frutta fresca
3	Pasta NO GLUTINE al tonno Piselli al pomodoro Insalata di finocchi e olive Frutta fresca	Crema di zucca e carote e riso NO GLUTINE-NO LATTE Scaloppina di pollo NO GLUTINE-NO LATTE Insalata gentile Frutta fresca	Pasta NO GLUTINE con crema di zucchine NO LATTE Frittata NO GLUTINE-NO LATTE Carote julienne Frutta fresca	Pasta NO GLUTINE OLIO EVO Spezzatino vitellone al pomodoro NO GLUTINE-NO LATTE Patate lesse Frutta fresca	Riso al pomodoro Pesce al forno NO GLUTINE-NO LATTE Broccoli all'olio Frutta fresca
4	Riso al pomodoro Affettato di tacchino Fagiolini all'olio Frutta fresca	Pasta NO GLUTINE al pomodoro Straccetti di pollo al forno NO GLUTINE-NO LATTE Insalata e carote Frutta fresca	Riso allo zafferano Prosciutto cotto NO GLUTINE-NO LATTE Insalata mista Frutta fresca	Pasta NO GLUTINE all'olio EVO Bistecca ai ferri Dadolata di verdure al forno Frutta fresca	Riso all'olio Platessa panata NO GLUTINE-NO LATTE Insalata e finocchi Frutta fresca
5	Pasta NO GLUTINE al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Spinaci all'olio Frutta fresca	Pasta NO GLUTINE all'olio EVO Piselli al pomodoro Carote julienne Frutta fresca	Focaccia NO GLUTINE-NO LATTE Prosciutto cotto NO GLUTINE-NO LATTE Fagiolini all'olio Frutta fresca	Risotto alle verdure NO GLUTINE-NO LATTE Manzo all'olio Insalata mista Frutta fresca	Pasta NO GLUTINE all'olio EVO Fusi di pollo al forno Carote agli aromi Frutta fresca
6	Riso alla parmigiana Affettato di tacchino Insalata mista Frutta fresca	Crema di verdure NO GLUTINE Frittata NO GLUTINE-NO LATTE Insalata Frutta fresca	Pasta NO GLUTINE al ragù di vitellone Polpette di spinaci NO GLUTINE-NO LATTE Cruditè di finocchi /Frutta fresca	Pasta NO GLUTINE all'olio EVO Fusi di pollo al forno NO GLUTINE Carote agli aromi Frutta fresca	Pasta NO GLUTINE alle verdure Crocchette di piselli NO GLUTINE-NO LATTE Patate al forno Frutta fresca

Il menu settimanale prevede: 1. La somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi. 2. L'utilizzo del sale iodato. 3. La frutta fresca a rotazione – secondo disponibilità di mercato – tra le seguenti tipologie: banane, mele, pere, arance, mandarini, mandaranci, kiwi. 4. L'utilizzo di alimenti biologici.