

Menu Invernale A.S.2021/2022

Comune di Erbusco



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Celentani BIO al pomodoro BIO e olive taggiasche Bastoncini di pesce Insalata BIO e finocchi BIO Frutta fresca	Riso BIO alle verdure BIO Mozzarella BIO Insalata BIO E carote julienne BIO Frutta Fresca BIO	Pizza margherita Prosciutto cotto Pisellini BIO stufati Frutta fresca	Riso BIO al pomodoro BIO Hamburger di manzo BIO Insalata BIO e radicchio BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdura BIO con orzo BIO Crocchette di legumi BIO Spinaci BIO all'olio BIO Yogurt alla frutta BIO
2	Sedanini BIO all'olio EVO BIO Stracchino BIO Insalata BIO Frutta Fresca BIO	Fusilli BIO al pomodoro BIO Bocconcini di pollo BIO agli aromi Insalata BIO Frutta fresca BIO	Maccheroncini BIO al ragù di vitellone BIO Polpette di spinaci BIO Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Crema di carote BIO con pastina BIO Lonza di maiale BIO arrosto Patate BIO al forno Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO al ragù di legumi BIO Frittate BIO con patate BIO Carote BIO agli aromi Yogurt alla frutta BIO
3	Pennette BIO al tonno Formaggio Asiago DOP Insalata di finocchi BIO e olive Frutta fresca	Crema di zucca BIO e carote BIO e riso BIO Frittata BIO ai formaggi BIO Insalata gentile BIO Yogurt alla frutta BIO	Caserecce BIO con crema di zucchine BIO Scaloppina di pollo BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Polenta BIO Spezzatino di vitellone BIO al pomodoro BIO Patate BIO lesse Frutta fresca BIO	Riso BIO ai formaggi Polpette di platessa MSC Broccoli BIO al parmigiano Frutta fresca BIO
4	Crema di ceci BIO Straccetti di pollo BIO al forno Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca	Mezze penne BIO al pomodoro BIO Affettato di tacchino Insalata BIO e carote BIO Frutta fresca BIO	Riso BIO allo zafferano Parmigiano Reggiano DOP + Mozzarella BIO Insalata mista BIO Frutta fresca	Pasta BIO all'olio EVO Hamburger di lenticchie rosse BIO Dadolata di verdure BIO al forno Frutta fresca BIO	Ravioli di ricotta e spinaci all'olio EVO BIO Platessa MSC panata Insalata BIO e finocchi BIO Budino
5	Celentani BIO al pomodoro BIO Mozzarella BIO Spinaci BIO all'olio Frutta fresca BIO	Sedanini BIO all'olio EVO BIO Lenticchie BIO al pomodoro BIO Carote julienne BIO Yogurt alla frutta BIO	Pizza margherita Prosciutto cotto Fagiolini BIO all'olio Frutta fresca	Risotto BIO alle verdure BIO Manzo BIO all'olio Insalata mista BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO all'olio EVO BIO Fusi di pollo BIO al forno Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO
6	Riso BIO alla parmigiana DOP Formaggio Primosale Insalata mista BIO Budino	Crema di verdure BIO Frittata BIO al formaggio BIO Insalata BIO Frutta fresca BIO	Penne integrali BIO al ragù di vitellone BIO Polpette di spinaci BIO Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO all'olio EVO BIO Fusi di pollo BIO al forno Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO	Fusilli BIO alle verdure BIO Crocchette di legumi BIO Patate BIO al forno Frutta fresca BIO

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.



PRODOTTI BIOLOGICI: pasta secca, pasta secca integrale, riso, orzo, farina bramata, farina 00, ceci, lenticchie, fagioli, pomodori pelati, olio extra vergine di oliva, uovo pastorizzato, petto di pollo, fusi di pollo, manzo, vitellone, lonza di suino, mozzarella, yogurt alla frutta, verdura fresca (carote, zucchine, patate, cipolle, insalata, finocchi, radicchio), verdura gelo (fagiolini, spinaci, piselli, broccoli), frutta fresca (mele, pere, agrumi, banane)