

Menu estivo A.S.2021/2022 NO GLUTINE-NO LATTE

Comune di Erbusco



SETTIMANA

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

PASTA NO GLUTINE ALL'OLIO
E BASILICO NO PARMIGIANO
Uova sode
Insalata verde BIO
BUDINO DI SOIA

Riso ALL'OLIO
NO PARMIGIANO
Filetto di merluzzo* MSC al
limone NO GLUTINE
Pomodori freschi BIO
Frutta fresca

PASTA NO GLUTINE all'olio
NO PARMIGIANO
Arrostato di manzo NO GLUTINE
Zucchine trifolate BIO
Frutta fresca BIO

FOCACCIA NO GLUTINE NO
LATTE
Affettato di tacchino
Pisellini* in umido
YOGURT DI SOIA

PASTA NO GLUTINE al
pomodoro NO PARMIGIANO
Polpette di PISELLI
NO GLUTINE-NO LATTE
Carote julienne BIO
Frutta fresca BIO

2

Riso BIO al pomodoro
NO PARMIGIANO
PESCE AL FORNO NO
GLUTINE
Patate al forno BIO
Frutta fresca BIO

PASTA NO GLUTINE all'olio NO
PARMIGIANO
Spezzatino di manzo
NO GLUTINE-NO LATTE
Fagiolini BIO
Frutta fresca BIO

PASTA NO GLUTINE con
zucchine NO PARMIGIANO
Hamburger di PISELLI
NO GLUTINE-NO LATTE
Insalata verde BIO
YOGURT DI SOIA

PASTA NO GLUTINE all'olio
NO PARMIGIANO
Frittata NO LATTE
Carote julienne BIO
Frutta fresca BIO

PASTA NO GLUTINE al
pomodoro NO PARMIGIANO
PESCE AL FORNO NO
GLUTINE
Spinaci* all'olio
BUDINO DI SOIA

3

PASTA NO GLUTINE all'olio
EVO NO PARMIGIANO
PISELLI al pomodoro NO
GLUTINE
Fagiolini* prezzemolati BIO
YOGURT DI SOIA

Crema di verdure con pastina
NO GLUTINE-NO PARMIGIANO
CARNE AI FERRI
Insalata gentile BIO
Frutta fresca BIO

FOCACCIA NO GLUTINE NO
LATTE
Prosciutto cotto NO LATTE
Carote julienne BIO e mais
BUDINO DI SOIA

PASTA NO GLUTINE al ragù di
manzo NO PARMIGIANO
Polpette di spinaci
NO LATTE- NO GLUTINE
Pomodori freschi BIO
Frutta fresca BIO

Riso allo zafferano
NO GLUTINE-NO PARMIGIANO
Filetto di merluzzo* AL FORNO
Pisellini* stufati
Frutta fresca

4

PASTA NO GLUTINE al
pomodoro-NO PARMIGIANO
TOTANI GRATINATI NO
GLUTINE
Insalata BIO
BUDINO DI SOIA

PASTA NO GLUTINE con crema
di zucchine NO PARMIGIANO
PESCE AL FORNO NO
GLUTINE
Pomodori freschi BIO
Frutta fresca BIO

Riso allo crema di verdure
NO GLUTINE NO PARMIGIANO
Bocconcini di pollo NO LATTE
NO GLUTINE
Tris di verdure BIO
Frutta fresca BIO

PASTA NO GLUTINE all'olio
NO PARMIGIANO
Hamburger di PISELLI
NO GLUTINE-NO LATTE
Patate BIO
YOGURT DI SOIA

Minestrone di verdure NO
GLUTINE-NO PARMIGIANO
Frittata NO LATTE
Zucchine all'olio BIO
Frutta fresca BIO

5

PASTA NO GLUTINE ALL'OLIO
E BASILICO NO PARMIGIANO
Prosciutto cotto NO LATTE
Pisellini* all'olio
BUDINO DI SOIA

Riso BIO all'olio
NO GLUTINE-NO PARMIGIANO
Uova strapazzate NO LATTE
Pomodori freschi BIO
Frutta fresca BIO

PASTA NO GLUTINE al
pomodoro NO PARMIGIANO
Scaloppina di pollo NO
GLUTINE
Spinaci* all'olio
Frutta fresca

Crema di zucchine NO GLUTINE
NO PARMIGIANO
PESCE AL FORNO NO
GLUTINE
Patate BIO
YOGURT DI SOIA

PASTA NO GLUTINE al
pomodoro NO PARMIGIANO
CARNE AI FERRI
Carote cotte BIO agli aromi
Frutta fresca BIO

6

PASTA NO GLUTINE al
pomodoro NO PARMIGIANO
PESCE AL FORNO NO GLUTINE
Pomodori freschi/BUDINO DI
SOIA

PASTA NO GLUTINE all'OLIO
NO PARMIGIANO
Manzo all'olio BIO
Patate BIO
Frutta fresca BIO

PASTA NO GLUTINE al
pomodoro NO PARMIGIANO
Hamburger di PISELLI
NO GLUTINE-NO LATTE
Zucchine all'olio /Frutta fresca

Crema di verdure con riso
NO GLUTINE-NO PARMIGIANO
Uovo strapazzato NO LATTE
Carote julienne BIO
Frutta fresca BIO

PASTA NO GLUTINE all'olio
NO PARMIGIANO
PESCE AL FORNO NO GLUTINE
Insalata verde BIO
YOGURT DI SOIA

Il menù 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: mele, pere, agrumi, kiwi, albicocche, pesche, susine. 4. L'utilizzo di alimenti biologici. 5. Il formaggio usato per il condimento del primo piatti è Parmigiano Reggiano DOP
*Prodotti surgelati e/o congelati all'origine. 6. Le banane presenti in menù sono BIO EQUOSOLIDALI

PRODOTTI BIOLOGICI: verdura fresca (carote, zucchine, patate, cipolle, insalata verde, finocchi, pomodori), frutta fresca (mele alto adige, mele val di non, pere, uva, melone, albicocche, susine, banane) formaggio (stracchino, ricotta vaccina, mozzarella, burro)

