

# Menu estivo A.S.2021/2022 NO GLUTINE

## Comune di Erbusco



SETTIMANA

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

PASTA NO GLUTINE ALL'OLIO  
E BASILICO  
Uova sode  
Insalata verde BIO  
Budino

Riso alla parmigiana  
Filetto di merluzzo\* MSC al  
limone NO GLUTINE  
Pomodori freschi BIO  
Frutta fresca

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

Pizza margherita^ NO GLUTINE  
Affettato di tacchino  
Pisellini\* in umido  
Yogurt alla frutta

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

2

Riso BIO al pomodoro  
Mozzarella  
Patate al forno BIO  
Frutta fresca BIO

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

PASTA NO GLUTINE con  
zucchine  
Hamburger di PISELLI NO  
GLUTINE  
Insalata verde BIO  
Yogurt alla frutta

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

PASTA NO GLUTINE AL  
POMODORO  
PESCE AL FORNO NO  
GLUTINE  
Spinaci\* all'olio  
Budino

3

PASTA NO GLUTINE all'olio  
PISELLI al pomodoro NO  
GLUTINE  
Fagiolini\* prezzemolati BIO  
Yogurt alla frutta

Crema di verdure con RISO NO  
GLUTINE  
Mozzarella  
Insalata gentile BIO  
Frutta fresca BIO

Pizza margherita^ NO GLUTINE  
Prosciutto cotto  
Carote julienne BIO e mais  
Budino

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

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

4

Ravioli ricotta e spinaci NO  
GLUTINE con panna leggera  
PESCE AL FORNO NO  
GLUTINE  
Insalata BIO  
Budino

PASTA NO GLUTINE con crema  
di zucchine  
Mozzarella  
Pomodori freschi BIO  
Frutta fresca BIO

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

PASTA NO GLUTINE all'olio  
Hamburger di PISELLI NO  
GLUTINE  
Patate BIO  
Yogurt alla frutta

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

5

PASTA NO GLUTINE ALL'OLIO  
E BASILICO  
Prosciutto cotto  
Pisellini\* all'olio  
Budino

Riso BIO all'olio  
Uova strapazzate  
Pomodori freschi BIO  
Frutta fresca BIO

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

Crema di zucchine NO GLUTINE  
Formaggio stracchino  
Patate BIO  
Yogurt alla frutta

PASTA NO GLUTINE al  
pomodoro  
Tortino di patate e formaggio NO  
GLUTINE  
Carote cotte BIO agli aromi  
Frutta fresca BIO

6

PASTA NO GLUTINE al  
pomodoro  
PESCE AL FORNO  
Pomodori freschi BIO  
Budino

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

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

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

PASTA NO GLUTINE all'olio  
Mozzarella  
Insalata verde BIO  
Yogurt alla frutta

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)

