

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

## Comune di Erbusco



SETTIMANA

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

Fusilli al pesto  
Uova sode  
Insalata verde BIO  
Budino

Riso alla parmigiana DOP  
Filetto di merluzzo\* MSC al  
limone  
INSALATA VERDE  
Frutta fresca

Sedanini BIO all'olio EVO BIO  
Arrostato di manzo NO  
POMODORO  
Zucchine trifolate BIO  
Frutta fresca BIO

FOCACCIA NO POMODORO  
Affettato di tacchino  
Pisellini\* ALL'OLIO NO  
POMODORO  
Yogurt alla frutta

Pennette BIO ALL'OLIO  
Polpette di legumi NO  
POMODORO  
Carote julienne BIO  
Frutta fresca BIO

2

Riso BIO ALL'OLIO  
Mozzarella BIO  
Patate al forno BIO  
Frutta fresca BIO

Polenta BIO  
Spezzatino di manzo NO  
POMODORO  
Fagiolini BIO  
Frutta fresca BIO

Mezze penne BIO con zucchine  
Hamburger di legumi NO  
POMODORO  
Insalata verde BIO  
Yogurt alla frutta BIO

Maccheroni BIO all'olio EVO BIO  
Frittata BIO  
Carote julienne BIO  
Frutta fresca BIO

Pennette ALL'OLIO  
Bastoncini di merluzzo\* MSC  
Spinaci\* all'olio  
Budino

3

Mezze penne BIO all'olio EVO  
BIO  
Lenticchie ALL'OLIO  
Fagiolini\* prezzemolati BIO  
Yogurt alla frutta BIO

Crema di verdure NO  
POMODORO con pastina BIO  
Formaggio stracchino BIO  
Insalata gentile BIO  
Frutta fresca BIO

FOCACCIA NO POMODORO  
Prosciutto cotto  
Carote julienne BIO e mais  
Budino

Maccheroncini al ragù di manzo  
BIANCO NO POMODORO  
Polpettine di spinaci  
INSALATA VERDE  
Frutta fresca BIO

Riso allo zafferano  
Filetto di merluzzo\* MSC  
gratinato  
Pisellini\* ALL'OLIO NO  
POMODORO  
Frutta fresca

4

Ravioli ricotta e spinaci con  
panna leggera  
Totani\* gratinati  
Insalata BIO  
Budino

Mezze penne BIO con crema di  
zucchine  
Mozzarella BIO  
INSALATA VERDE  
Frutta fresca BIO

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

Fusilli BIO all'olio EVO  
Hamburger di lenticchie rosse  
NO POMODORO  
Patate BIO  
Yogurt alla frutta BIO

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

5

Pennette al pesto  
Prosciutto cotto  
Pisellini\* all'olio  
Budino

Riso BIO all'olio EVO BIO  
Uova strapazzate BIO  
INSALATA VERDE  
Frutta fresca BIO

PASTA ALL'OLIO  
Scaloppina di pollo  
Spinaci\* all'olio  
Frutta fresca

Crema di zucchine BIO  
Formaggio stracchino BIO  
Patate BIO  
Yogurt alla frutta BIO

Mezze penne ALL'OLIO  
Tortino di patate e formaggio  
NO POMODORO  
Carote cotte BIO agli aromi  
Frutta fresca BIO

6

PASTA ALL'OLIO  
Bastoncini di merluzzo\* MSC  
INSALATA VERDE  
Budino

Maccheroncini BIO all'OLIO  
Manzo all'olio BIO  
Patate BIO  
Frutta fresca BIO

PASTA ALL'OLIO  
Hamburger di legumi NO  
POMODORO  
Zucchine all'olio BIO  
Frutta fresca BIO

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

Pennette BIO all'olio BIO  
Mozzarella BIO  
Insalata verde BIO  
Yogurt alla frutta BIO

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)

