

Menu estivo A.S.2022/2023 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)

