

Menu estivo A.S.2022/2023 NO UOVO

Comune di Erbusco



SETTIMANA

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

PASTA NO UOVO OLIO E
BASILICO NO GRANA
TONNO ALL'OLIO OLIVA
Insalata verde BIO
Budino

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

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

Pizza margherita
Affettato di tacchino
Pisellini* in umido
Yogurt alla frutta

PASTA NO UOVO al pomodoro
NO GRANA
Polpette di legumi NO UOVO
Carote julienne BIO
Frutta fresca BIO

2

Riso BIO al pomodoro BIO NO
GRANA
Mozzarella BIO
Patate al forno BIO
Frutta fresca BIO

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

PASTA NO UOVO con zucchine
NO GRANA
Hamburger di legumi NO UOVO
Insalata verde BIO
Yogurt alla frutta BIO

PASTA NO UOVO all'olio EVO
NO GRANA
CARNE AI FERRI
Carote julienne BIO
Frutta fresca BIO

PASTA NO UOVO in salsa
aurora NO GRANA
PESCE AL FORNO
Spinaci* all'olio
Budino

3

PASTA NO UOVO all'olio NO
GRANA
Lenticchie BIO al pomodoro BIO
Fagiolini* prezzemolati BIO
Yogurt alla frutta BIO

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

Pizza margherita
Prosciutto cotto
Carote julienne BIO e mais
Budino

PASTA NO UOVO al ragù di
manzo NO GRANA
Polpettine di spinaci NO UOVO
Pomodori freschi BIO
Frutta fresca BIO

Riso allo zafferano NO GRANA
Filetto di merluzzo* MSC
gratinato NO UOVO
Pisellini* stufati
Frutta fresca

4

PASTA NO UOVO ALL'OLIO NO
GRANA
Totani gratinati NO UOVO
Insalata BIO
Budino

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

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

PASTA NO UOVO all'olio NO
GRANA
Hamburger di lenticchie rosse
NO UOVO
Patate BIO
Yogurt alla frutta BIO

Minestrone di verdure NO
GRANA
AFFETTATO DI TACCHINO
Zucchine all'olio BIO
Frutta fresca BIO

5

PASTA NO UOVO OLIO E
BASILICO NO GRANA
Prosciutto cotto
Pisellini* all'olio
Budino

Riso BIO all'olio NO GRANA
PESCE AL FORNO
Pomodori freschi BIO
Frutta fresca BIO

PASTA NO UOVO al pomodoro
NO GRANA
Scaloppina di pollo
Spinaci* all'olio
Frutta fresca

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

PASTA NO UOVO ricotta BIO e
pomodoro NO GRANA
CARNE AI FERRI
Carote cotte BIO agli aromi
Frutta fresca BIO

6

PASTA NO UOVO al pomodoro
NO GRANA
PESCE AL FORNO
Pomodori freschi BIO
Budino

PASTA NO UOVO all'OLIO NO
GRANA
Manzo all'olio BIO
Patate BIO

PASTA NO UOVO alla
sorrentina NO GRANA
Hamburger di legumi NO UOVO
Zucchine all'olio BIO
Frutta fresca BIO

Crema di verdure BIO con riso
NO GRANA
AFFETTATO DI TACCHINO
Carote julienne BIO
Frutta fresca BIO

PASTA NO UOVO all'olio NO
GRANA
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)

