

Menù autunno/inverno
Comune Erbusco
MENU NO LATTE NO FAVE
In vigore dal 02/11/2022

Settimana	Lunedì	Mercoledì	Venerdì
1	Celentani al pomodoro e olive NO PARMIGIANO PESCE PANATO NO LATTE Insalata BIO e finocchi BIO Yogurt DI SOIA	FOCACCIA ROSSA Prosciutto cotto Insalata BIO e carote julienne Frutta fresca BIO	Celentani BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO Crocchette di legumi BIO NO LATTE NO FAVE Spinaci BIO all'olio BIO Frutta fresca BIO
2	Maccheroncini BIO al ragù di vitellone BIO NO PARMIGIANO Legumi BIO stufati NO FAVE Carote agli aromi BIO Frutta fresca BIO	Sedanini BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Bocconcini di pollo BIO agli aromi Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO al ragù di legumi BIO NO FAVE NO PARMIGIANO Frittata BIO con patate BIO NO LATTE Carote agli aromi BIO Frutta fresca BIO
3	Pennette al tonno NO PARMIGIANO PROSCIUTTO COTTO Insalata di finocchi BIO e olive Frutta fresca BIO	Caserecce BIO con crema di zucchine BIO NO PARMIGIANO Scaloppina di pollo BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Riso all'olio NO PARMIGIANO Polpette di platessa MSC NO LATTE Broccoli AL VAPORE Frutta fresca BIO
4	Crema di ceci BIO NO PARMIGIANO PROSCIUTTO COTTO Insalata BIO e carote BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Straccetti di pollo al forno BIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO	PASTA all'olio NO PARMIGIANO Merluzzo MSC alla pizzaiola Dadolata di verdure al forno NO FAVE Budino DI SOIA
5	Celentani BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO TONNO ALL'OLIO Insalata gentile BIO Yogurt DI SOIA	Polenta BIO Manzo BIO all'olio Spinaci BIO all'olio BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdura NO FAVE con crostini NO LATTE NO PARMIGIANO PESCE PANATO NO LATTE Patate al forno Frutta fresca BIO
6	Riso allo zafferano NO LATTE NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Insalata mista BIO Budino DI SOIA	Pasta integrale BIO al ragù di vitellone BIO NO PARMIGIANO Frittata BIO NO LATTE Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Fusilli alle verdure NO PARMIGIANO NO FAVE Merluzzo MSC panato NO LATTE Insalata mista Frutta fresca BIO

Il menu settimanale prevede: 1. La somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi. 2. L'utilizzo del sale iodato e olio extra vergine di oliva. 3. La frutta fresca a rotazione – secondo disponibilità di mercato – tra le seguenti tipologie: banane, mele, pere, arance, mandarini, mandaranci, kiwi. 4. L'utilizzo di alimenti biologici.