

Menù autunno/inverno
Comune Erbusco
MENU NO GLUTINE
In vigore dal 2/11/2022

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA NO GLUTINE al pomodoro e olive BASTONCINI DI PESCE NO GLUTINE Insalata BIO e finocchi BIO Yogurt alla frutta BIO	Riso alle verdure BIO NO GLUTINE Mozzarella BIO Pisellini stufati BIO Frutta fresca BIO	Pizza margherita NO GLUTINE Prosciutto cotto Insalata BIO e carote julienne Frutta fresca BIO	Passato di verdura BIO con RISO NO GLUTINE Hamburger di manzo BIO NO GLUTINE Insalata BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Crocchette di PISELLI NO GLUTINE Spinaci BIO all'olio BIO Frutta fresca BIO
2	PASTA NO GLUTINE al ragù di vitellone BIO PISELLI stufati NO GLUTINE Carote agli aromi BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Stracchino BIO Insalata BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Bocconcini di pollo BIO NO GLUTINE agli aromi Crudità di finocchi BIO Budino	Crema di carote BIO con PASTINA NO GLUTINE Merluzzo MSC panato NO GLUTINE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al ragù di PISELLI Frittata BIO con patate BIO NO GLUTINE Carote agli aromi BIO Frutta fresca BIO
3	PASTA NO GLUTINE al tonno Asiago DOP Insalata di finocchi BIO e olive Frutta fresca BIO	Crema di zucca BIO e carote BIO e riso BIO NO GLUTINE Uovo sodo Insalata gentile BIO Yogurt alla frutta BIO	PASTA NO GLUTINE con crema di zucchine BIO POLLO AI FERRI Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Polenta BIO NO GLUTINE PISELLI in umido Patate lesse BIO Frutta fresca BIO	Riso all'olio Polpette di platessa MSC NO GLUTINE Broccoli al parmigiano NO GLUTINE Frutta fresca BIO
4	PASTA NO GLUTINE ALL'OLIO Formaggio Provolone Valpadana DOP Insalata BIO e carote BIO Frutta fresca BIO	Riso alla parmigiana NO GLUTINE Affettato di tacchino Fagiolini all'olio Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Straccetti di pollo al forno BIO NO GLUTINE Insalata mista BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Burger di PISELLI NO GLUTINE Insalata BIO e finocchi BIO Frutta fresca BIO	Ravioli NO GLUTINE ricotta e spinaci all'olio Merluzzo MSC alla pizzaiola NO GLUTINE Dadolata di verdure al forno Budino
5	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Mozzarella BIO Insalata gentile BIO Yogurt alla frutta BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO PISELLI al pomodoro BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Polenta BIO NO GLUTINE Manzo BIO all'olio Spinaci BIO all'olio BIO Frutta fresca BIO	Pizza margherita NO GLUTINE Prosciutto cotto Insalata BIO e carote julienne Frutta fresca BIO	Passato di verdura con crostini NO GLUTINE BASTONCINI DI PESCE NO GLUTINE Patate al forno Frutta fresca BIO
6	Riso allo zafferano NO GLUTINE Primosale Insalata mista BIO Budino	Crema di verdure BIO NO GLUTINE Bocconcini di pollo al rosmarino BIO NO GLUTINE Patate BIO al forno Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al ragù di vitellone BIO Frittata BIO NO GLUTINE Crudità di finocchi BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Crocchette di PISELLI NO GLUTINE Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE alle verdure Merluzzo MSC panato NO GLUTINE 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.