

Menù autunno/inverno
MENU VEGANO
Comune Erbusco
In vigore dal 02/11/2022

| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-----------|---|---------|--|---------|---------|
| 1 | Celentani al pomodoro e olive NO PARMIGIANO LEGUMI ALL'OLIO Insalata BIO e finocchi BIO Yogurt DI SOIA | | FOCACCIA ROSSA LEGUMI IN UMIDO Insalata BIO e carote julienne Frutta fresca BIO | | |
| 2 | Maccheroncini BIO AL POMODORO NO PARMIGIANO Legumi BIO stufati Carote agli aromi BIO Frutta fresca BIO | | Sedanini BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO LEGUMI IN UMIDO Crudité di finocchi BIO Budino DI SOIA | | |
| 3 | Pennette AL POMODORO NO PARMIGIANO LEGUMI ALL'OLIO Insalata di finocchi BIO e olive Frutta fresca BIO | | Caserecce BIO con crema di zucchine BIO NO PARMIGIANO CROCCHETTE VEGETALI NO UOVO NO LATTE Carote julienne BIO Frutta fresca BIO | | |
| 4 | Crema di ceci NO PARMIGIANO LEGUMI IN UMIDO Insalata BIO e carote BIO Budino DI SOIA | | Risotto zafferano NO PARMIGIANO HAMBURGER VEGETALE NO UOVO NO LATTE Insalata mista BIO Frutta fresca BIO | | |
| 5 | Celentani BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO LEGUMI ALL'OLIO Insalata gentile BIO Yogurt DI SOIA | | Polenta BIO LEGUMI IN UMIDO Spinaci BIO all'olio BIO Frutta fresca BIO | | |
| 6 | Riso ALL'OLIO NO PARMIGIANO COTOLETTA VEGETALE NO UOVO NO LATTE Insalata mista BIO Budino DI SOIA | | Pasta integrale BIO al ragù di LEGUMI BIO NO PARMIGIANO HAMBURGER VEGETALE NO UOVO NO LATTE Crudité di finocchi BIO 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.