

# Menu primavera / estate

## Scuola Primaria e Secondaria Comune di Erbusco – MENU NO LATTE NO FAVE



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	FOCACCIA ROSSA Affettato di tacchino Pomodori freschi BIO Frutta fresca		Riso ALL'OLIO NO PARMIGIANO Cotoletta di pollo NO LATTE Zucchine trifolate BIO Budino DI SOIA		Pennette BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Polpette di platessa MSC con pomodorini BIO NO LATTE Pisellini* in umido BIO Frutta fresca BIO
2	Riso allo zafferano NO LATTE NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Pomodori freschi BIO Yogurt DI SOIA		Pennette BIO AL POMODORO NO PARMIGIANO Frittata al forno BIO NO LATTE Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO		Maccheroncini BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Bocconcini di merluzzo MSC gratinato Insalata BIO e mais Frutta fresca BIO
3	Celentani al pomodoro e olive NO PARMIGIANO Bocconcini di pollo al forno Fagiolini* prezzemolati Budino DI SOIA		Mezze penne BIO al ragù di manzo BIO NO PARMIGIANO Polpette di spinaci BIO NO LATTE Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO		Riso BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Cotoletta di platessa MSC NO LATTE Fagioli conditi BIO Frutta fresca BIO
4	PASTA AL POMODORO NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Insalata mista Frutta fresca		Risotto BIO agli asparagi BIO NO LATTE NO PARMIGIANO Frittata al forno BIO NO LATTE Tris di verdure BIO NO FAVE Yogurt DI SOIA		Caserecce BIO AL POMODORO NO PARMIGIANO BOCCONCINI DI PESCE NO LATTE Carote julienne BIO Frutta fresca BIO
5	Pennette alla ligure (pomodoro e OLIO E BASILICO) NO PARMIGIANO Scaloppina di pollo al forno NO LATTE Zucchine trifolate Budino DI SOIA		Fusilli BIO al pomodoro e basilico BIO NO PARMIGIANO Bocconcini di merluzzo MSC gratinato NO LATTE Carote cotte agli aromi BIO Frutta fresca BIO		Mezze penne all'olio NO PARMIGIANO Uovo sodo Carote julienne BIO Frutta fresca
6	Riso BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO PESCE PANATO NO LATTE Pomodori freschi BIO Yogurt DI SOIA		PASTA AL POMODORO NO PARMIGIANO Lenticchie in umido BIO NO TR. FAVE Insalata verde BIO		Maccheroncini BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO POLLO AL FORNO Insalata BIO e mais Frutta fresca 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



Giornata biologica