

Menu primavera / estate

Scuola Primaria e Secondaria Comune di Erbusco – MENU NO UOVO



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita NO TR.UOVO Affettato di tacchino Pomodori freschi BIO Frutta fresca	Pasta NO UOVO al pomodoro BIO NO GRANA PESCE AL FORNO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Riso ALL'OLIO NO GRANA POLLO PANATO NO UOVO Zucchine trifolate BIO Budino	Pasta NO UOVO ALL'OLIO E BASILICO NO GRANA Crocchette di legumi NO UOVO Carote julienne BIO Frutta fresca	Pasta NO UOVO all'olio BIO NO GRANA Polpette di platessa MSC con pomodorini BIO NO UOVO Pisellini* in umido BIO Frutta fresca BIO
2	Riso allo zafferano NO GRANA Caprese (Mozzarella Pomodori freschi BIO) Yogurt alla frutta	Pasta NO UOVO con crema di zucchine BIO NO GRANA Hamburger di legumi BIO NO UOVO Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO	Pasta NO UOVO in salsa aurora BIO NO GRANA CARNE AI FERRI Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdura BIO con orzo BIO NO GRANA Polpette di manzo BIO al pomodoro BIO NO UOVO Patate lesse BIO Frutta fresca BIO	Pasta NO UOVO all'olio BIO NO GRANA Bocconcini di merluzzo MSC gratinato NO UOVO Insalata BIO e mais Frutta fresca BIO
3	Pasta NO UOVO al pomodoro e olive NO GRANA Bocconcini di pollo al forno Fagiolini* prezzemolati Budino	Crema di verdure BIO crostini NO TR.UOVO NO GRANA Primo sale BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Pasta NO UOVO al ragù di manzo BIO NO GRANA Polpette di spinaci BIO NO UOVO Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO	Pizza margherita NO TR.UOVO Prosciutto cotto Carote julienne BIO e mais Frutta fresca	Riso BIO all'olio BIO NO GRANA PLATESSA PANATA NO UOVO Fagioli conditi BIO Frutta fresca BIO
4	PASTA NO UOVO AL POMODORO NO GRANA Asiago DOP Insalata mista Frutta fresca	Pasta NO UOVO al pomodoro BIO NO GRANA Burger di ceci in umido BIO NO UOVO Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO	Risotto BIO agli asparagi BIO NO GRANA HAMBURGER VEGETALE NO UOVO Tris di verdure BIO Yogurt alla frutta BIO	Vellutata di carote BIO con farro BIO NO GRANA Coscia di pollo al forno BIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO UOVO alla sorrentina BIO NO GRANA BOCCONCINI DI MERLUZZO PANATO NO UOVO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO
5	PASTA NO UOVO alla ligure (pomodoro e OLIO E BASILICO) NO GRANA Scaloppina di pollo al forno Zucchine trifolate Budino	Riso BIO ALL'OLIO NO GRANA Tortino di legumi BIO NO UOVO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO UOVO al pomodoro e basilico BIO NO GRANA Bocconcini di merluzzo MSC gratinato NO UOVO Carote cotte agli aromi BIO Frutta fresca BIO	Crema di zucchine BIO con pastina NO UOVO NO GRANA Formaggio Provolone Valpadana DOP Insalata mista BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO UOVO all'olio NO GRANA FORMAGGIO NO GRANA Carote julienne BIO Frutta fresca
6	Riso BIO all'olio BIO NO GRANA PESCE PANATO NO UOVO Pomodori freschi BIO Yogurt alla frutta BIO	PASTA NO UOVO al ragù di verdure NO GRANA Manzo all'olio Patate al forno BIO Frutta fresca	PASTA NO UOVO alla sorrentina BIO NO GRANA Lenticchie in umido BIO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Crema di verdure con riso BIO Tortino di patate e formaggio BIO NO UOVO NO GRANA Carote cotte BIO agli aromi Frutta fresca BIO	PASTA NO UOVO al pomodoro BIO NO GRANA Mozzarella BIO 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