Menu primavera / estate

Scuola Primaria e Secondaria Comune di Erbusco

SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita Affettato di tacchino Pomodori freschi BIO Frutta fresca	Mezze penne al pomodoro Uovo sodo Insalata verde Frutta fresca	Riso alla parmigiana DOP Cotoletta di pollo BIO Zucchine trifolate BIO Budino BIO	Sedanini al pesto Crocchette di legumi Carote julienne BIO Frutta fresca	Pennette BIO all'olio BIO Polpette di platessa MSC con pomodorini BIO Pisellini* in umido BIO Frutta fresca BIO
2	Riso allo zafferano Caprese (Mozzarella Pomodori freschi BIO) Yogurt alla frutta	Mezze penne BIO con crema di zucchine BIO Hamburger di legumi BIO Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO	Pennette BIO in salsa aurora BIO Frittata al forno BIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdura BIO con orzo BIO Polpette di manzo BIO al pomodoro BIO Patate lesse BIO Frutta fresca BIO	Maccheroncini BIO all'olio BIO Bocconcini di merluzzo MSC gratinato Insalata BIO e mais Frutta fresca BIO
3	Celentani al pomodoro e olive Bocconcini di pollo al forno Fagiolini* prezzemolati Budino	Crema di verdure BIO crostini Primo sale BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO al ragù di manzo BIO Polpette di spinaci BIO Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote julienne BIO e mais Frutta fresca	Riso BIO all'olio BIO Cotoletta di platessa MSC Fagioli conditi BIO Frutta fresca BIO
4	Ravioli ricotta e spinaci all'olio Asiago DOP Insalata mista Frutta fresca	Mezze penne BIO al pomodoro BIO Burger di ceci in umido BIO Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO	Risotto BIO agli asparagi BIO Frittata al forno BIO Tris di verdure BIO Yogurt alla frutta BIO	Vellutata di carote BIO con farro BIO Coscia di pollo al forno BIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	Caserecce BIO alla sorrentina BIO Nuggets di merluzzo MSC Carote julienne BIO Frutta fresca BIO
5	Pennette alla ligure (pomodoro e pesto) Scaloppina di pollo al forno Zucchine trifolate Budino	Riso BIO alla parmigiana DOP Tortino di legumi BIO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Fusilli BIO al pomodoro e basilico BIO Bocconcini di merluzzo MSC gratinato Carote cotte agli aromi BIO Frutta fresca BIO	Crema di zucchine BIO con pastina BIO Formaggio Provolone Valpadana DOP Insalata mista BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne all'olio Uovo sodo Carote julienne Frutta fresca
6	Riso BIO all'olio BIO Bastoncini di merluzzo* MSC Pomodori freschi BIO Yogurt alla frutta BIO	Maccheroncini BIO al ragù di verdure BIO Manzo all'olio BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Lasagne alla sorrentina Lenticchie in umido Insalata verde Frutta fresca	Crema di verdure con riso BIO Tortino di patate e formaggio BIO Carote cotte BIO agli aromi Frutta fresca BIO	Maccheroncini BIO al pomodoro BIO 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