

Menu primavera / estate

Scuola Primaria e Secondaria Comune di Erbusco – MENU VEGETARIANO



| SETTIMANA | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-----------|---|---------|---|---------|---------|
| 1 | Pizza margherita FORMAGGIO Pomodori freschi Frutta fresca | | Riso alla parmigiana DOP COTOLETTA VEGETALE Zucchine trifolate Budino | | |
| 2 | Riso allo zafferano Caprese (Mozzarella Pomodori freschi) Yogurt alla frutta | | Pennette in salsa aurora Frittata al forno Spinaci all'olio Frutta fresca | | |
| 3 | Celentani al pomodoro e olive LEGUMI ALL'OLIO Fagiolini* prezzemolati Budino | | Mezze penne al RAGÙ DI LEGUMI Polpette di spinaci Pomodori freschi Frutta fresca | | |
| 4 | Ravioli ricotta e spinaci all'olio Asiago DOP Insalata mista Frutta fresca | | Risotto agli asparagi Frittata al forno Tris di verdure Yogurt alla frutta | | |
| 5 | Pennette alla ligure (pomodoro e pesto) FORMAGGIO Zucchine trifolate Budino | | Fusilli al pomodoro e basilico Bocconcini di merluzzo MSC gratinato Carote cotte agli aromi Frutta fresca | | |
| 6 | Riso all'olio Bastoncini di merluzzo* MSC Pomodori freschi Yogurt alla frutta | | Lasagne alla sorrentina Lenticchie in umido Insalata verde Frutta fresca | | |

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