

Menu primavera / estate

Scuola Primaria e Secondaria Comune di Erbusco – MENU NO CARNE



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