

# Menu primavera / estate

## Scuola Primaria e Secondaria Comune di Erbusco – MENU NO GLUTINE



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita NO GLUTINE Affettato di tacchino Pomodori freschi Frutta fresca	PASTA NO GLUTINE al pomodoro Uovo sodo Insalata verde Frutta fresca	Riso alla parmigiana DOP NO GLUTINE Cotoletta di pollo NO GLUTINE Zucchine trifolate B Budino NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pesto Crocchette di PISELLI NO GLUTINE Carote julienne Frutta fresca	PASTA NO GLUTINE all'olio Polpette di platessa MSC con pomodorini NO GLUTINE Pisellini* in umido Frutta fresca
2	Riso allo zafferano NO GLUTINE Caprese (Mozzarella Pomodori freschi) Yogurt alla frutta	PASTA NO GLUTINE con crema di zucchine Hamburger di PISELLI NO GLUTINE Fagiolini* all'olio Frutta fresca	PASTA NO GLUTINE AL POMODORO Frittata al forno NO GLUTINE Spinaci all'olio Frutta fresca	Passato di verdura con RISO NO GLUTINE Polpette di manzo al pomodoro NO GLUTINE Patate lesse Frutta fresca	PASTA NO GLUTINE all'olio Bocconcini di merluzzo MSC gratinato NO GLUTINE Insalata e mais Frutta fresca
3	PASTA NO GLUTINE al pomodoro e olive Bocconcini di pollo al forno NO GLUTINE Fagiolini* prezzemolati Budino NO GLUTINE	Crema di verdure con CROSTINI NO GLUTINE Primo sale Patate al forno Frutta fresca	PASTA NO GLUTINE al ragù di manzo Polpette di spinaci NO GLUTINE Pomodori freschi Frutta fresca	Pizza margherita NO GLUTINE Prosciutto cotto Carote julienne e mais Frutta fresca	Riso all'olio Cotoletta di platessa MSC NO GLUTINE PISELLI* ALL'OLIO Frutta fresca
4	RAVIOLI NO GLUTINE ricotta e spinaci all'olio Asiago DOP Insalata mista Frutta fresca	PASTA NO GLUTINE al pomodoro Burger di PISELLI in umido NO GLUTINE Pomodori freschi Frutta fresca	Risotto BIO agli asparagi NO GLUTINE Frittata al forno NO GLUTINE Tris di verdure Yogurt alla frutta	Vellutata di carote con RISO NO GLUTINE Coscia di pollo al forno Spinaci all'olio* Frutta fresca	PASTA NO GLUTINE alla sorrentina BOCCONCINI DI PESCE PANATO NO GLUTINE Carote julienne Frutta fresca
5	PASTA NO GLUTINE alla ligure (pomodoro e pesto) POLLO AL FORNO NO GLUTINE Zucchine trifolate Budino NO GLUTINE	Riso BIO alla parmigiana DOP NO GLUTINE Tortino di PISELLI NO GLUTINE Insalata verde Frutta fresca	PASTA NO GLUTINE al pomodoro e basilico Bocconcini di merluzzo MSC gratinato NO GLUTINE Carote cotte agli aromi Frutta fresca	Crema di zucchine con RISO NO GLUTINE Formaggio Provolone Valpadana DOP Insalata mista Frutta fresca	PASTA NO GLUTINE all'olio Uovo sodo Carote julienne Frutta fresca
6	Riso all'olio Bastoncini di merluzzo* MSC NO GLUTINE Pomodori freschi Yogurt alla frutta	PASTA NO GLUTINE al ragù di verdure Manzo all'olio Patate al forno Frutta fresca	Lasagne NO GLUTINE PISELLI in umido Insalata verde Frutta fresca	Crema di verdure con riso NO GLUTINE Tortino di patate e formaggio NO GLUTINE Carote cotte agli aromi Frutta fresca	PASTA NO GLUTINE 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