

# Menu primavera / estate

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



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	FOCACCIA ROSSA Affettato di tacchino Pomodori freschi Frutta fresca		Riso ALL'OLIO NO PARMIGIANO Cotoletta di pollo NO LATTE Zucchine trifolate Budino DI SOIA		Pennette all'olio NO PARMIGIANO Polpette di platessa MSC con pomodorini NO LATTE Pisellini* in umido Frutta fresca
2	Riso allo zafferano NO LATTE NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Pomodori freschi Yogurt DI SOIA		Pennette AL POMODORO NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE Spinaci all'olio Frutta fresca		Maccheroncini all'olio NO PARMIGIANO Bocconcini di merluzzo MSC gratinato Insalata e mais Frutta fresca
3	Celentani al pomodoro e olive NO PARMIGIANO Bocconcini di pollo al forno Fagiolini* prezzemolati Budino DI SOIA		Mezze penne al ragù di manzo NO PARMIGIANO Polpette di spinaci NO LATTE Pomodori freschi Frutta fresca		Riso all'olio NO PARMIGIANO Cotoletta di platessa MSC NO LATTE Fagioli conditi Frutta fresca
4	PASTA AL POMODORO NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Insalata mista Frutta fresca		Risotto agli asparagi NO LATTE NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE Tris di verdure NO FAVE Yogurt DI SOIA		Caserecce AL POMODORO NO PARMIGIANO BOCCONCINI DI PESCE GRATINATI NO LATTE Carote julienne Frutta fresca
5	Pennette alla ligure (pomodoro e OLIO E BASILICO) NO PARMIGIANO Scaloppina di pollo al forno NO LATTE Zucchine trifolate Budino DI SOIA		Fusilli al pomodoro e basilico NO PARMIGIANO Bocconcini di merluzzo MSC gratinato NO LATTE Carote cotte agli aromi Frutta fresca B		Mezze penne all'olio NO PARMIGIANO Uovo sodo Carote julienne Frutta fresca
6	Riso BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO PESCE PANATO NO LATTE Pomodori freschi BIO Yogurt DI SOIA		PASTA AL POMODORO NO PARMIGIANO Lenticchie in umido Insalata verde Frutta fresca		Maccheroncini al pomodoro NO PARMIGIANO POLLO AL FORNO 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