Menù Primavera-Estate 2025
Comune di Erbusco
In vigore dal 07/04/2025

COMUNE DI ERBUSCO

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Fusilli BIO all'olio BIO Fontina DOP Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Risotto BIO alla parmigiana Frittata al forno BIO Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Gnocchetti sardi al pesto Cotoletta di platessa msc Insalata verde BIO Budino Pane integrale LOCALE	Crema di carote BIO con farro BIO Fusi di pollo al forno BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Mezze penne BIO pomodoro e bas. BIO Polpette di ceci BIO Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE
2	Pizza margherita (PIATTO UNICO) Insalata verde BIO Yogurt alla frutta Grissini	Crema di verdure e legumi BIO con orzo BIO Cotoletta di pollo BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Risotto BIO alle zucchine BIO Caprese (Mozzarella BIO e Pomodori freschi BIO) Frutta fresca BIO Pane integrale BIO LOCALE	Sedanini BIO al pomodoro BIO Uova strapazzate BIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Maccheroncini BIO all'olio BIO Filetto di platessa msc gratinata Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE
3	Gnocchi burro e salvia Frittata al forno Fagiolini prezzemolati Budino Pane LOCALE	Sedanini BIO alla norma BIO Totani gratinati msc Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Maccheroncini BIO al ragù di vitellone BIO Legumi BIO agli aromi Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO Pane integrale BIO LOCALE	Vellutata di verdure con crostini integrali Bocconcini di pollo al forno Carote julienne Frutta fresca Pane LOCALE	Riso BIO con crema di verdure BIO Primo sale BIO Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE
4	Penne BIO al pomodoro BIO Mozzarella BIO + Grana DOP LOCALE Insalata mista BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Risotto allo zafferano Crocchette di legumi Carote julienne BIO Frutta fresca Pane LOCALE	Ravioli ricotta e spinaci all'olio LOCALE Uova sode Spinaci all'olio Mousse di frutta Pane integrale LOCALE	Crema di carote BIO con orzo BIO Petto di pollo BIO al limone Tris di verdure all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Caserecce BIO all'olio BIO Filetto di platessa msc gratinata Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE
5	Riso BIO all'olio BIO Coscia di pollo al forno BIO Pomodori freschi BIO Budino BIO Pane BIO LOCALE	Maccheroncini BIO al pomodoro BIO Tortino di verdure BIO e legumi BIO Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Fusilli BIO con crema di zucchine BIO Formaggio Asiago DOP Carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane integrale BIO LOCALE	Crema di ceci BIO con crostini integrali BIO Nuggets di merluzzo msc Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Focaccia bianca Prosciutto cotto Insalata verde BIO Frutta fresca Grissini
6	Gnocchi al pomodoro Bastoncini di merluzzo msc Zucchine trifolate Yogurt alla frutta Pane LOCALE	Passato di verdure BIO con riso BIO Frittata al forno BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Fusilli BIO al pesto Polpette di manzo in umido Insalata verde BIO Frutta fresca Pane integrale LOCALE	Penne integrali al tonno Lenticchie al pomodoro Spinaci all'olio Frutta fresca Pane LOCALE	Riso BIO all'olio BIO Mozzarella BIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE

Il menù settimanale prevede:

1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi 2. l'utilizzo di sale iodato 3.La presenza di almeno quattro tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane BIO ECOSOLIDALI, mele, pere, kiwi, pesche, albicocche, prugne 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva

Dussmann