NO GLUTINE NO LATTE

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

COMUNE DI ERBUSCO

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA NO GLUTINE all'olio NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	Risotto BIO ALL'OLIO NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO Platessa msc PANATA NO GLUTINE NO LATTE Insalata verde BIO Budino DI SOIA NO GLUTINE Pane NO GLUTINE	Crema di carote BIO con RISO NO PARMIGIANO Fusi di pollo al forno BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pomodoro e bas. NO PARMIGIANO Polpette di LEGUMI NO GLUTINE NO LATTE Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE
2	FOCACCIA ROSSA NO GLUTINE PROSCIUTTO COTTO NO GLUTINE Insalata verde BIO Yogurt DI SOIA NO GLUTINE Grissini NO GLUTINE	Crema di verdure e LEGUMI NO GLUTINE CON RISO NO PARMIGIANO Pollo PANATO NO GLUTINE NO LATTE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	Risotto BIO alle zucchine NO PARMIGIANO TONNO ALL'OLIO NO GLUTINE Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pomodoro NO PARMIGIANO Uova strapazzate NO LATTE Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE all'olio NO PARMIGIANO Filetto di platessa msc gratinato NO GLUTINE NO LATTE Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE
3	PASTA NO GLUTINE OLIO e salvia NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE Fagiolini prezzemolati Budino DI SOIA NO GLUTINE Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE alla norma NO PARMIGIANO Totani gratinati msc NO GLUTINE NO LATTE Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al ragù di vitellone NO PARMIGIANO Legumi NO GLUTINE agli aromi Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	Vellutata di verdure con CROSTINI NO GLUTINE NO PARMIGIANO Bocconcini di pollo al forno Carote julienne Frutta fresca Pane NO GLUTINE	Riso BIO con crema di verdure NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE
4	PASTA NO GLUTINE al pomodoro NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Insalata mista BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	Risotto allo zafferano NO PARMIGIANO Crocchette di LEGUMI NO GLUTINE NO LATTE Carote julienne BIO Frutta fresca Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE all'olio NO PARMIGIANO Uova sode Spinaci all'olio Mousse di frutta Pane NO GLUTINE	Crema di carote BIO con RISO NO PARMIGIANO Petto di pollo BIO al limone Tris di verdure all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE all'olio NO PARMIGIANO Filetto di platessa* msc NO GLUTINE NO LATTE Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE
5	Riso BIO all'olio NO PARMIGIANO Coscia di pollo al forno BIO Pomodori freschi BIO Budino DI SOIA NO GLUTINE Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pomodoro NO PARMIGIANO Tortino di verdure BIO e LEGUMI NO GLUTINE NO LATTE Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE con crema di zucchine NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	Crema di VERDURE CON CROSTINI NO GLUTINE NO LATTE NO PARMIGIANO BOCCONCINI DI MERLUZZO PANATI NO GLUTINE NO LATTE Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	Focaccia bianca NO GLUTINE Prosciutto cotto NO GLUTINE Insalata verde BIO Frutta fresca Grissini NO GLUTINE
6	PASTA NO GLUTINE al pomodoro NO PARMIGIANO MERLUZZO PANATO NO GLUTINE NO LATTE Zucchine trifolate Yogurt DI SOIA NO GLUTINE Pane NO GLUTINE	Passato di verdure BIO con riso NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO Polpette di manzo in umido Insalata verde BIO Frutta fresca Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al tonno PISELLI NO GLUTINE al pomodoro Spinaci all'olio Frutta fresca Pane NO GLUTINE	Riso BIO all'olio NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE

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