



NO GLUTINE

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



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Fontina DOP Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	Risotto BIO alla parmigiana Frittata al forno BIO Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pesto Platessa msc PANATA NO GLUTINE Insalata verde BIO Budino NO GLUTINE Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE con crema di zucchine BIO Fusi di pollo al forno BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pomodoro e bas. BIO Polpette di LEGUMI NO GLUTINE Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE
2	Pizza margherita NO GLUTINE (PIATTO UNICO) Insalata verde BIO Yogurt alla frutta Grissini NO GLUTINE	Riso BIO con piselli NO GLUTINE Pollo PANATO NO GLUTINE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	Risotto BIO alle zucchine BIO Caprese (Mozzarella BIO e Pomodori freschi BIO) Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Uova strapazzate BIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Filetto di platessa msc gratinato NO GLUTINE Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE
3	Gnocchi NO GLUTINE burro e salvia Frittata al forno Fagiolini prezzemolati Budino NO GLUTINE Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE alla norma BIO Totani gratinati msc NO GLUTINE Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al ragù di vitellone BIO Legumi NO GLUTINE agli aromi Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE fredda (tonno, piselli e olive) Bocconcini di pollo al forno Carote julienne Frutta fresca Pane NO GLUTINE	Riso BIO con crema di verdure BIO Primo sale BIO Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE
4	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Mozzarella BIO + Grana DOP LOCALE Insalata mista BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	Risotto allo zafferano Crocchette di LEGUMI NO GLUTINE Carote julienne BIO Frutta fresca Pane NO GLUTINE	RAVIOLI NO GLUTINE all'olio LOCALE Uova sode Spinaci all'olio Mousse di frutta Pane NO GLUTINE	Riso BIO al pomodoro Petto di pollo BIO al limone Carote agli aromi BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Filetto di platessa* msc gratinato NO GLUTINE Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE
5	Riso BIO all'olio BIO Coscia di pollo al forno BIO Pomodori freschi BIO Budino NO GLUTINE Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Tortino di verdure BIO e LEGUMI NO GLUTINE Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE con crema di zucchine BIO Formaggio Asiago DOP Carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO BOCCONCINI DI MERLUZZO PANATI NO GLUTINE 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	Gnocchi NO GLUTINE al pomodoro Mozzarella BIO Zucchine trifolate Yogurt alla frutta Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Frittata al forno BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pesto 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 BIO Bastoncini di merluzzo NO GLUTINE 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