



NO KIWI

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



| settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-----------|--|--|--|--|--|
| 1 | Fusilli BIO all'olio BIO Fontina DOP Pomodori freschi BIO Frutta fresca NO KIWI Pane BIO LOCALE | Risotto BIO alla parmigiana Frittata al forno BIO Zucchine trifolate BIO Frutta fresca NO KIWI Pane BIO LOCALE | Gnocchetti sardi al pesto Cotoletta di platessa msc Insalata verde BIO Budino Pane integrale LOCALE | Fusilli BIO con crema di zucchini BIO Fusi di pollo al forno BIO Carote julienne BIO Frutta fresca NO KIWI Pane BIO LOCALE | Mezze penne BIO pomodoro e bas. BIO Polpette di ceci BIO Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca NO KIWI Pane BIO LOCALE |
| 2 | Pizza margherita (PIATTO UNICO) Insalata verde BIO Yogurt alla frutta NO KIWI Grissini | Riso BIO con piselli BIO Cotoletta di pollo BIO Patate al forno BIO Frutta fresca NO KIWI Pane BIO LOCALE | Risotto BIO alle zucchini BIO Caprese (Mozzarella BIO e Pomodori freschi BIO) Frutta fresca NO KIWI Pane integrale BIO LOCALE | Sedanini BIO al pomodoro BIO Uova strapazzate BIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca NO KIWI Pane BIO LOCALE | Maccheroncini BIO all'olio BIO Filetto di platessa msc gratinato Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca NO KIWI 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 NO KIWI Pane BIO LOCALE | Maccheroncini BIO al ragù di vitellone BIO Legumi BIO agli aromi Insalata gentile BIO Frutta fresca NO KIWI Pane integrale BIO LOCALE | Pasta fredda (tonno, piselli e olive) Bocconcini di pollo al forno Carote julienne Frutta fresca NO KIWI Pane LOCALE | Riso BIO con crema di verdure BIO Primo sale BIO Zucchine trifolate BIO Frutta fresca NO KIWI Pane BIO LOCALE |
| 4 | Penne BIO al pomodoro BIO Mozzarella BIO + Grana DOP LOCALE Insalata mista BIO Frutta fresca NO KIWI Pane BIO LOCALE | Risotto allo zafferano Crocchette di legumi Carote julienne BIO Frutta fresca NO KIWI Pane LOCALE | Ravioli ricotta e spinaci all'olio LOCALE Uova sode Spinaci all'olio Mousse di frutta NO KIWI Pane integrale LOCALE | Riso BIO al pomodoro BIO Petto di pollo BIO al limone Carote agli aromi BIO Frutta fresca NO KIWI Pane BIO LOCALE | Caserecce BIO all'olio BIO Filetto di platessa* msc gratinato Pomodori freschi BIO Frutta fresca NO KIWI 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 NO KIWI Pane BIO LOCALE | Fusilli BIO con crema di zucchini BIO Formaggio Asiago DOP Carote julienne BIO Frutta fresca NO KIWI Pane integrale BIO LOCALE | Sedanini BIO all'olio BIO Nuggets di merluzzo msc Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca NO KIWI Pane BIO LOCALE | Focaccia bianca Prosciutto cotto Insalata verde BIO Frutta fresca NO KIWI Grissini |
| 6 | Gnocchi al pomodoro Mozzarella BIO Zucchine trifolate Yogurt alla frutta NO KIWI Pane LOCALE | Maccheroncini BIO al pomodoro BIO Frittata al forno BIO Patate al forno BIO Frutta fresca NO KIWI Pane BIO LOCALE | Fusilli BIO al pesto Polpette di manzo in umido Insalata verde BIO Frutta fresca NO KIWI Pane integrale LOCALE | Penne integrali al tonno Lenticchie al pomodoro Spinaci all'olio Frutta fresca NO KIWI Pane LOCALE | Riso BIO all'olio BIO Bastoncini di merluzzo msc Insalata mista BIO Frutta fresca NO KIWI 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