



MENU AUTUNNO - INVERNO A.S. 2025/2026
Comune di Erbusco
DIETA NO CARNE
In vigore dal 3 Novembre 2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Mezze penne integrali al pomodoro e olive Nuggets di merluzzo* msc Insalata e finocchi BIO Budino Pane LOCALE	Riso BIO all'olio evo BIO Mozzarella BIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Sedanini al pesto Frittata al forno BIO Carote agli aromi BIO Frutta fresca Pane integrale LOCALE	Passato di verdure BIO con orzo BIO PESCE AL FORNO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Mezze penne BIO al pomodoro BIO Crocchette di legumi BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE
2	Sedanini al tonno Lenticchie al pomodoro Carote agli aromi BIO Frutta fresca Pane LOCALE	Penne integrali BIO al pomodoro BIO Frittata al forno BIO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Pizza margherita FORMAGGIO Crudité di finocchi Yogurt alla frutta Pane integrale LOCALE	Crema di carote BIO con farro BIO Merluzzo* msc gratinato Patate al forno BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Sedanini BIO all'olio BIO Fontina DOP Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE
3	Riso BIO al pomodoro BIO Asiago DOP Insalata BIO e finocchi BIO Mousse di frutta BIO Pane BIO LOCALE	Pennette BIO all'olio BIO Filetto di platessa* msc gratinata al forno Insalata verde BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Mezze penne BIO al POMODORO Legumi in umido BIO Carote al forno BIO Frutta fresca BIO Pane integrale BIO LOCALE	Vellutata di zucca BIO con crostini integrali BIO COTOLETTA VEGETALE Pisellini* stufati BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Gnocchetti sardi al pesto Frittata al forno BIO Spinaci* all'olio Frutta fresca Pane LOCALE
4	Pizza margherita (PIATTO UNICO) Insalata mista BIO Frutta fresca Pane LOCALE	Passato di verdure BIO con farro BIO TONNO ALL'OLIO Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Riso alla zucca Formaggio provolone DOP Insalata BIO e carote julienne BIO Budino Pane integrale LOCALE	Mezze penne integrali BIO al ragù vegetale BIO Tortino di verdure BIO e legumi BIO Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Ravioli ricotta e spinaci all'olio Bocconcini di merluzzo* msc panati Dadolata di verdure al forno Frutta fresca Pane LOCALE
5	Penne integrali BIO al pomodoro BIO Mozzarella BIO Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Mezze penne BIO all'olio BIO Lenticchie al pomodoro BIO Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Lasagne AL RAGU' DI LEGUMI Spinaci* all'olio Mousse di frutta Pane integrale LOCALE	Riso BIO alla parmigiana DOP Frittata con patate BIO Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Passato di verdure BIO con crostini BIO Bastoncini di merluzzo* msc Patate al forno BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE
6	Gnocchetti sardi al pesto Filetto di platessa* msc gratinata al forno Pisellini in umido Frutta fresca Pane LOCALE	Riso BIO allo zafferano Crocchette di legumi BIO Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Pennette BIO all'olio BIO Primo sale BIO Carote julienne BIO Yogurt alla frutta BIO Pane integrale BIO LOCALE	Crema di carote BIO con orzo BIO PESCE AL FORNO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Mezze penne integrali BIO al ragù di verdure BIO Uova strapazzate 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 EQUOSOLIDALI, mele IGP LOCALE BRESCIA, pere, arance, mandaranci, clementine, uva, kiwi 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva 6. Utilizzo di formaggio grattugiato Grana Padano DOP FILIERA CORTA

Dussmann

