



MENU AUTUNNO - INVERNO A.S. 2025/2026

Comune di Erbusco

DIETA NO GLUTINE

In vigore dal 3 Novembre 2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA NO GLUTINE al pomodoro e olive MERLUZZO PANATO NO GLUTINE msc Insalata e finocchi BIO Budino PANE NO GLUTINE	Riso BIO all'olio evo BIO Mozzarella BIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO PANE NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pesto Frittata al forno BIO Carote agli aromi BIO Frutta fresca PANE NO GLUTINE	Passato di verdure BIO con RISO BIO Coscia di pollo al forno BIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO PANE NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Crocchette di LEGUMI NO GLUTINE Carote julienne BIO Frutta fresca BIO PANE NO GLUTINE
2	PASTA NO GLUTINE al tonno LEGUMI NO GLUTINE al pomodoro Carote agli aromi BIO Frutta fresca PANE NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Frittata al forno BIO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO PANE NO GLUTINE	PIZZA MARGHERITA NO GLUTINE Prosciutto cotto Crudité di finocchi Yogurt alla frutta PANE NO GLUTINE	Crema di carote BIO con RISO BIO Merluzzo* msc GRATINATO NO GLUTINE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO PANE NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Fontina DOP Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO PANE NO GLUTINE
3	Riso BIO al pomodoro BIO Asiago DOP Insalata BIO e finocchi BIO Mousse di frutta BIO PANE NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Filetto di platessa* msc GRATINATA NO GLUTINE al forno Insalata verde BIO Frutta fresca BIO PANE NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al ragù di manzo BIO LEGUMI NO GLUTINE in umido BIO Carote al forno BIO Frutta fresca BIO PANE NO GLUTINE	Vellutata di zucca BIO con CROSTINI NO GLUTINE POLLO PANATO NO GLUTINE al forno BIO Pisellini* NO GLUTINE stufati BIO Frutta fresca BIO PANE NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pesto Frittata al forno BIO Spinaci* all'olio Frutta fresca PANE NO GLUTINE
4	PIZZA MARGHERITA NO GLUTINE (PIATTO UNICO) Insalata mista BIO Frutta fresca PANE NO GLUTINE	Passato di verdure BIO con RISO BIO Fusi di pollo al forno BIO Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO PANE NO GLUTINE	Riso alla zucca Formaggio provolone DOP Insalata BIO e carote julienne BIO Budino NO GLUTINE PANE NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al ragù vegetale BIO Tortino di verdure BIO e LEGUMI NO GLUTINE Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO PANE NO GLUTINE	RAVIOLI NO GLUTINE all'olio Bocconcini di merluzzo* GRATINATI NO GLUTINE Dadolata di verdure al forno Frutta fresca PANE NO GLUTINE
5	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Mozzarella BIO Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO PANE NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO LEGUMI NO GLUTINE al pomodoro BIO Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO PANE NO GLUTINE	LASAGNE NO GLUTINE Spinaci* all'olio Mousse di frutta PANE NO GLUTINE	Riso BIO alla parmigiana DOP Frittata con patate BIO Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO PANE NO GLUTINE	Passato di verdure BIO con CROSTINI NO GLUTINE MERLUZZO PANATO NO GLUTINE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO PANE NO GLUTINE
6	PASTA NO GLUTINE al pesto PLATESSA PANATA NO GLUTINE al forno Pisellini NO GLUTINE in umido Frutta fresca PANE NO GLUTINE	Riso BIO allo zafferano Crocchette LEGUMI NO GLUTINE BIO Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO PANE NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Primo sale BIO Carote julienne BIO Yogurt alla frutta BIO PANE NO GLUTINE	Crema di carote BIO con RISO BIO Bocconcini di pollo agli aromi BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO PANE NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al ragù di verdure BIO Uova strapazzate BIO 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 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