

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



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA NO SOIA al pomodoro e olive NO PARMIGIANO MERLUZZO PANATO NO LATTE NO SOIA Insalata e finocchi BIO MOUSSE DI FRUTTA GALLETTE DI RISO/MAIS	Riso BIO all'olio evo BIO NO PARMIGIANO TONNO ALL'OLIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO GALLETTE DI RISO/MAIS	PASTA NO SOIA ALL'OLIO E BASILICO Frittata al forno BIO NO LATTE Carote agli aromi BIO Frutta fresca GALLETTE DI RISO/MAIS	Passato di verdure NO LEGUMI con RISO NO PARMIGIANO Coscia di pollo al forno BIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO GALLETTE DI RISO/MAIS	PASTA NO SOIA al pomodoro BIO NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO GALLETTE DI RISO/MAIS
2	PASTA NO SOIA al tonno CARNE AI FERRI Carote agli aromi BIO Frutta fresca GALLETTE DI RISO/MAIS	PASTA NO SOIA al pomodoro BIO NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE BIO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO GALLETTE DI RISO/MAIS	FOCACCIA ROSSA NO SOIA Prosciutto cotto Cruditè di finocchi MOUSSE DI FRUTTA GALLETTE DI RISO/MAIS	Crema di carote BIO con RISO NO PARMIGIANO MERLUZZO GRATINATO NO LATTE NO SOIA Patate al forno BIO Frutta fresca BIO GALLETTE DI RISO/MAIS	PASTA NO SOIA all'olio BIO NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI VERDURA COTTA NO FAGIOLINI Frutta fresca BIO GALLETTE DI RISO/MAIS
3	Riso BIO al pomodoro BIO NO POMODORO CARNE Al FERRI Insalata BIO e finocchi BIO Mousse di frutta BIO GALLETTE DI RISO/MAIS	PASTA NO SOIA all'olio BIO NO PARMIGIANO PLATESSA GRATINATA NO LATTE NO SOIA Insalata verde BIO Frutta fresca BIO GALLETTE DI RISO/MAIS	PASTA NO SOIA al ragù di manzo BIO NO PARMIGIANO CARNE Al FERRI Carote al forno BIO Frutta fresca BIO GALLETTE DI RISO/MAIS	Vellutata di zucca BIO con RISO BIO NO PARMIGIANO POLLO PANATO NO LATTE NO SOIA VERDURA COTTA NO PISELLI Frutta fresca BIO GALLETTE DI RISO/MAIS	PASTA NO SOIA ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO Frittata al forno BIO NO LATTE Spinaci* all'olio Frutta fresca GALLETTE DI RISO/MAIS
4	FOCACCIA ROSSA PROSCIUTTO COTTO Insalata mista BIO Frutta fresca GALLETTE DI RISO/MAIS	Passato di verdure BIO con RISO BIO NO PARMIGIANO Fusi di pollo al forno BIO VERDURA COTTA NO FAGIOLINI Frutta fresca BIO GALLETTE DI RISO/MAIS	Riso alla zucca NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Insalata BIO e carote julienne BIO MOUSSE DI FRUTTA GALLETTE DI RISO/MAIS	PASTA NO SOIA BIO al ragù vegetale BIO NO PARMIGIANO CARNE Al FERRI Cruditè di finocchi BIO Frutta fresca BIO GALLETTE DI RISO/MAIS	PASTA NO SOIA all'olio NO PARMIGIANO Bocconcini di merluzzo* msc panati NO LATTE NO SOIA CAROTE/PATATE AL FORNO Frutta fresca GALLETTE DI RISO/MAIS
5	PASTA NO SOIA al pomodoro BIO NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO GALLETTE DI RISO/MAIS	PASTA NO SOIA all'olio BIO NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO GALLETTE DI RISO/MAIS	PASTA NO SOIA AL RAGU DI MANZO NO PARMIGIANO Spinaci* all'olio Mousse di frutta GALLETTE DI RISO/MAIS	Riso BIO ALL'OLIO NO PARMIGIANO Frittata con patate BIO NO LATTE Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO GALLETTE DI RISO/MAIS	Passato di verdure NO LEGUMI con RISO NO PARMIGIANO Merluzzo* msc PANATO NO LATTE NO SOIA Patate al forno BIO Frutta fresca BIO GALLETTE DI RISO/MAIS
6	PASTA NO SOIA ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO PLATESSA GRATINATA NO LATTE VERDURA COTTA NO PISELLI Frutta fresca GALLETTE DI RISO/MAIS	Riso BIO allo zafferano NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Cruditè di finocchi BIO Frutta fresca BIO GALLETTE DI RISO/MAIS	PASTA NO SOIA all'olio BIO NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Carote julienne BIO MOUSSE DI FRUTTA GALLETTE DI RISO/MAIS	Crema di carote BIO con RISO BIO NO PARMIGIANO Bocconcini di pollo agli aromi BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO GALLETTE DI RISO/MAIS	PASTA NO SOIA al ragù di verdure BIO NO PARMGIANO Uova strapazzate BIO NO LATTE Insalata mista BIO Frutta fresca BIO GALLETTE DI RISO/MAIS

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

