



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



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Mezze penne integrali al pomodoro e olive NO PARMIGIANO MERLUZZO PANATO NO LATTE Insalata e finocchi BIO BUDINO DI SOIA Pane LOCALE	Riso BIO all'olio evo BIO NO PARMIGIANO TONNO ALL'OLIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Sedanini ALL'OLIO E BASILICO Frittata al forno BIO NO LATTE Carote agli aromi BIO Frutta fresca Pane integrale LOCALE	Passato di verdure BIO con orzo BIO NO PARMIGIANO Coscia di pollo al forno BIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Mezze penne BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO Crocchette di legumi BIO NO LATTE 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 NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE BIO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	FOCACCIA ROSSA Prosciutto cotto Crudité di finocchi YOGURT DI SOIA Pane integrale LOCALE	Crema di carote BIO con farro BIO NO PARMIGIANO MERLUZZO GRATINATO NO LATTE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Sedanini BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE
3	Riso BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Insalata BIO e finocchi BIO Mousse di frutta BIO Pane BIO LOCALE	Pennette BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO PLATESSA GRATINATA NO LATTE Insalata verde BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Mezze penne BIO al ragù di manzo BIO NO PARMIGIANO Legumi in umido BIO Carote al forno BIO Frutta fresca BIO Pane integrale BIO LOCALE	Vellutata di zucca BIO con crostini integrali NO PARMIGIANO POLLO PANATO NO LATTE Pisellini* stufati BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Gnocchetti sardi ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO Frittata al forno BIO NO LATTE Spinaci* all'olio Frutta fresca Pane LOCALE
4	FOCACCIA ROSSA PROSCIUTTO COTTO Insalata mista BIO Frutta fresca Pane LOCALE	Passato di verdure BIO con farro BIO NO PARMIGIANO Fusi di pollo al forno BIO Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Riso alla zucca NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Insalata BIO e carote julienne BIO BUDINO DI SOIA Pane integrale LOCALE	Mezze penne integrali BIO al ragù vegetale BIO NO PARMIGIANO Tortino di verdure BIO e legumi BIO NO LATTE Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	PASTA all'olio NO PARMIGIANO Bocconcini di merluzzo* msc panati NO LATTE Dadolata di verdure al forno Frutta fresca Pane LOCALE
5	Penne integrali BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Mezze penne BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Lenticchie al pomodoro BIO Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	PASTA AL RAGU' DI MANZO NO PARMIGIANO Spinaci* all'olio Mousse di frutta Pane integrale LOCALE	Riso BIO ALL'OLIO NO PARMIGIANO Frittata con patate BIO NO LATTE Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Passato di verdure BIO con crostini BIO NO PARMIGIANO Merluzzo* msc PANATO NO LATTE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE
6	Gnocchetti sardi ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO PLATESSA GRATINATA NO LATTE Pisellini in umido Frutta fresca Pane LOCALE	Riso BIO allo zafferano NO PARMIGIANO Crocchette di legumi BIO NO LATTE Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Pennette BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Carote julienne BIO YOGURT DI SOIA Pane integrale BIO LOCALE	Crema di carote BIO con orzo BIO NO PARMIGIANO Bocconcini di pollo agli aromi BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Mezze penne integrali BIO al ragù di verdure BIO NO PARMIGIANO Uova strapazzate BIO NO LATTE 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