Menù Primavera-Estate 2026
Comune di Erbusco-DIETA NO LATTE
In vigore dal 08/04/2026

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	RISO ALL'OLIO NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Insalata verde BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Fusilli BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Frittata al forno BIO NO LATTE Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Mezze penne integrali BIO al pomodoro e basilico BIO NO PARMIGIANO Cotoletta di platessa msc NO LATTE Zucchine trifolate BIO BUDINO DI SOIA Pane integrale BIO LOCALE	Riso BIO con piselli BIO NO PARMIGIANO Fusi di pollo al forno BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Gnocchetti sardi ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO Polpette di ceci NO LATTE Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane LOCALE
2	FOCACCIA ROSSA PROSCIUTTO COTTO Insalata verde BIO Yogurt DI SOIA GRISSINI NO LATTE	Riso BIO con crema di verdure BIO NO PARMIGIANO Cotoletta di pollo BIO NO LATTE Carote al forno BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Riso BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Tortino di legumi e verdure BIO NO LATTE Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane integrale BIO LOCALE	Penne integrali BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO Uova strapazzate BIO NO LATTE Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Maccheroncini BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Polpette di merluzzo msc NO LATTE Spinaci BIO all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE
3	GNOCCHI NO LATTE OLIO E SALVIA NO PARMIGIANO Frittata al forno BIO NO LATTE Pomodori freschi BUDINO DI SOIA Pane LOCALE	Mezze penne integrali BIO alla norma BIO NO PARMIGIANO Totani gratinati msc NO LATTE Fagiolini prezzemolati BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Maccheroncini BIO al ragù di vitellone BIO NO PARMIGIANO Legumi agli aromi Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO Pane integrale BIO LOCALE	Pasta fredda (tonno, piselli e olive) PESCE AL FORNO Zucchine trifolate Frutta fresca Pane LOCALE	Riso BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Bocconcini di pollo BIO al forno Carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE
4	FOCACCIA ROSSA TONNO ALL'OLIO Insalata mista Frutta fresca Pane LOCALE	Risotto allo zafferano NO PARMIGIANO Uova strapazzate BIO NO LATTE Carote julienne Frutta fresca Pane LOCALE	PASTA all'olio NO PARMIGIANO Pisellini al pomodoro Zucchine al forno Mousse di frutta Pane integrale LOCALE	Riso BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO Petto di pollo BIO al limone Carote agli aromi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Caserecce BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Bocconcini di merluzzo msc gratinati NO LATTE Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE
5	Riso BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Zucchine trifolate BIO BUDINO DI SOIA Pane BIO LOCALE	Orzo con verdure BIO NO PARMIGIANO Coscia di pollo al forno BIO Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Mezze penne integrali BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO Tortino di verdure BIO e legumi BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane integrale BIO LOCALE	Sedanini BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO MERLUZZO PANATO NO LATTE Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Focaccia bianca Prosciutto cotto Insalata verde BIO Frutta fresca GRISSINI NO LATTE
6	Penne integrali al tonno msc Pisellini al pomodoro Zucchine trifolate Yogurt DI SOIA Pane LOCALE	Riso BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO MERLUZZO PANATO NO LATTE Cavolo cappuccio BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Fusilli ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO Polpette di manzo NO LATTE al pomodoro Insalata verde BIO Frutta fresca Pane integrale LOCALE	Gnocchi NO LATTE al pomodoro NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Carote agli aromi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Riso BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Frittata al forno 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 ECOSOLIDALI, mele, pere, kiwi, pesche, albicocche, prugne 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva

Dussmann