Menù Primavera-Estate 2025
Comune di Erbusco
In vigore dal 08/04/2026

COMUNE DI ERBUSCO

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Riso BIO alla parmigiana DOP Fontina DOP Insalata verde BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Fusilli BIO all'olio BIO Frittata al forno BIO Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Mezze penne integrali BIO al pomodoro e basilico BIO Cotoletta di platessa msc Zucchine trifolate BIO Budino BIO Pane integrale BIO LOCALE	Riso BIO con piselli BIO Fusi di pollo al forno BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Gnocchetti sardi al pesto Polpette di ceci Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane LOCALE
2	Pizza margherita (PIATTO UNICO) Insalata verde BIO Yogurt alla frutta Grissini	Riso BIO con crema di verdure BIO Cotoletta di pollo BIO Carote al forno BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Riso BIO all'olio BIO Tortino di legumi BIO e verdure BIO Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane integrale BIO LOCALE	Penne integrali BIO al pomodoro BIO Uova strapazzate BIO Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Maccheroncini BIO all'olio BIO Polpette di merluzzo msc Spinaci BIO all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE
3	Gnocchi burro e salvia Frittata al forno BIO Pomodori freschi Budino Pane LOCALE	Mezze penne integrali BIO alla norma BIO Totani gratinati msc Fagiolini prezzemolati BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Maccheroncini BIO al ragù di vitellone BIO Legumi BIO agli aromi Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO Pane integrale BIO LOCALE	Pasta fredda (tonno msc e piselli) Primo sale Zucchine trifolate Frutta fresca Pane LOCALE	Riso BIO all'olio BIO Bocconcini di pollo BIO al forno Carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE
4	Pizza margherita (PIATTO UNICO) Insalata mista Frutta fresca Pane LOCALE	Risotto allo zafferano Uova strapazzate BIO Carote julienne Frutta fresca Pane LOCALE	Ravioli ricotta e spinaci all'olio LOCALE Pisellini al pomodoro Zucchine al forno Mousse di frutta Pane integrale LOCALE	Riso BIO al pomodoro BIO Petto di pollo BIO al limone Carote agli aromi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Caserecce BIO all'olio BIO Bocconcini di merluzzo msc gratinati Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE
5	Riso BIO all'olio BIO Formaggio Asiago DOP Zucchine trifolate BIO Budino BIO Pane BIO LOCALE	Orzo BIO con verdure BIO Coscia di pollo al forno BIO Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Mezze penne integrali BIO al pomodoro BIO Tortino di verdure BIO e legumi BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane integrale BIO LOCALE	Sedanini BIO all'olio BIO Nuggets di merluzzo msc Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Focaccia bianca Prosciutto cotto Insalata verde BIO Frutta fresca Grissini
6	Penne integrali al tonno msc Pisellini al pomodoro Zucchine trifolate Yogurt alla frutta Pane LOCALE	Riso BIO al pomodoro BIO Bastoncini di merluzzo msc Cavolo cappuccio BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Fusilli al pesto Polpette di manzo al pomodoro Insalata verde BIO Frutta fresca Pane integrale LOCALE	Gnocchi BIO al pomodoro BIO Mozzarella BIO Carote agli aromi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO LOCALE	Riso BIO all'olio BIO Frittata al forno 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 ECOSOLIDALI, mele, pere, kiwi, pesche, albicocche, prugne 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva

Dussmann