



Menù Primavera-Estate 2026 Comune di Erbusco-NO GLUTINE In vigore dal 21/09/2026



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto BIO alla parmigiana Fontina DOP Insalata verde BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Frittata al forno BIO Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pomodoro e basilico BIO Platessa msc PANATA NO GLUTINE Zucchine trifolate BIO Budino NO GLUTINE Pane NO GLUTINE	RISO CON PISELLI NO GLUTINE Fusi di pollo al forno BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pesto Polpette di LEGUMI NO GLUTINE Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE
2	Pizza margherita NO GLUTINE (PIATTO UNICO) Insalata verde BIO Yogurt alla frutta Grissini NO GLUTINE	Riso BIO con crema di verdure NO GLUTINE Pollo PANATO NO GLUTINE Carote al forno BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	Riso BIO all'olio BIO Tortino di legumi BIO NO GLUTINE e verdure BIO Pomodorini freschi BIO) Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Uova strapazzate BIO Insalata BIO e carote julienne Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Polpette di merluzzo NO GLUTINE Spinaci BIO all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE
3	Gnocchi NO GLUTINE burro e salvia Frittata al forno Pomodorini freschi Budino NO GLUTINE Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE alla norma BIO Totani gratinati msc NO GLUTINE Fagiolini prezzemolati BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al ragù di vitellone BIO Legumi NO GLUTINE agli aromi Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE fredda (tonno, piselli e olive) Primo sale Zucchine trifolate Frutta fresca Pane NO GLUTINE	Riso BIO con crema di verdure BIO Bocconcini di pollo BIO al forno Carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE
4	Pizza margherita NO GLUTINE (PIATTO UNICO) Insalata verde BIO Frutta fresca BIO Pane LOCALE	Risotto allo zafferano Uova strapazzate BIO Carote julienne Frutta fresca Pane NO GLUTINE	RAVIOLI NO GLUTINE all'olio LOCALE Pisellini NO GLUTINE al pomodoro Zucchine al forno Mousse di frutta Pane NO GLUTINE	Riso BIO al pomodoro BIO Petto di pollo BIO al limone Carote agli aromi BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Filetto di platessa* msc gratinato NO GLUTINE Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE
5	Riso BIO all'olio BIO Formaggio Asiago DOP Zucchine trifolate BIO Budino NO GLUTINE Pane NO GLUTINE	RISO CON VERDURA Coscia di pollo al forno BIO Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE con al pomodoro BIO Tortino di legumi BIO NO GLUTINE e verdure BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO BOCCONCINI DI MERLUZZO PANATI NO GLUTINE Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	Focaccia bianca NO GLUTINE Prosciutto cotto NO GLUTINE Insalata verde BIO Frutta fresca Grissini NO GLUTINE
6	Pastai NO GLUTINE al tonno msc Pisellini NO GLUTINE al pomodoro Zucchine trifolate Yogurt alla frutta Pane NO GLUTINE	Riso al pomodoro BIO Merluzzo panato NO GLUTINE Cavolo cappuccio BIO Frutta fresca BIO Pane NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pesto Polpette di manzo in umido Insalata verde BIO Frutta fresca Pane NO GLUTINE	Gnocchi NO GLUTINE al pomodoro BIO Mozzarella BIO Carote agli aromi BIO Frutta fresca Pane NO GLUTINE	Riso BIO all'olio BIO Frittata al forno 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 ECOSOLIDALI, mele, pere, kiwi, pesche, albicocche, prugne
4. l'utilizzo di alimenti biologici
5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva

Dussmann