

# MENU' AUTUNNO-INVERNO A.S. 2026/2027
# COMUNE DI ERBUSCO
# In vigore dal 02/11/2026

COMUNE DI ERBUSCO

| settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Sedanini BIO al pomodoro BIO e olive<br>**Nuggets di merluzzo* msc**<br>Insalata e finocchi BIO<br>Frutta fresca BIO | Riso all'olio evo<br>**Mozzarella BIO**<br>Spinaci all'olio BIO<br>Frutta fresca BIO | Sedanini al pesto<br>**Frittata al forno BIO**<br>Carote agli aromi<br>Frutta fresca | Mezze penne BIO al pomodoro BIO<br>**Coscia di pollo al forno BIO**<br>Insalata mista BIO<br>Frutta fresca BIO | Passato di verdure BIO con orzo BIO<br>**Crocchette di legumi BIO**<br>Carote julienne<br>Frutta fresca BIO |
| 2 | Sedanini **al tonno**<br>**Lenticchie al pomodoro**<br>Carote agli aromi<br>Frutta fresca | Penne BIO all'olio BIO<br>**Uova strapazzate BIO**<br>Insalata verde BIO<br>Frutta fresca BIO | Pizza margherita<br>**Prosciutto cotto**<br>Cruditè di finocchi<br>Yogurt alla frutta | Sedanini BIO al pomodoro BIO<br>Fontina DOP<br>Fagiolini* all'olio BIO<br>Frutta fresca BIO | Crema di carote BIO con farro BIO<br>**Merluzzo* msc gratinato**<br>Patate al forno BIO<br>Frutta fresca BIO |
| 3 | Riso BIO al pomodoro BIO<br>Asiago DOP<br>Insalata BIO e finocchi BIO<br>Mousse di frutta BIO | Pennette BIO all'olio BIO<br>**Polpette di pesce msc**<br>Insalata verde BIO<br>Frutta fresca BIO | Mezze penne BIO al **ragù di manzo BIO**<br>**Fagioli in umido BIO**<br>Carote al forno BIO<br>Frutta fresca BIO | Gnocchetti sardi al pesto<br>**Cotoletta di pollo**<br>Pisellini* stufati<br>Frutta fresca | Vellutata di zucca BIO con crostini integrali BIO<br>**Frittata al forno BIO**<br>Spinaci* all'olio BIO<br>Frutta fresca BIO |
| 4 | Riso alla zucca<br>**Formaggio provolone DOP+Grana**<br>Insalata e carote julienne<br>Frutta fresca | **Pizza margherita**<br>(piatto unico)<br>Insalata mista<br>Frutta fresca | Passato di verdure con farro<br>**Fusi di pollo al forno BIO**<br>Fagiolini* all'olio<br>Budino | Ravioli ricotta e spinaci all'olio<br>**Polpette di merluzzo**<br>Dadolata di verdure al forno (zucchine,carote)<br>Frutta fresca | Sedanini BIO al ragu' vegetale BIO<br>**Tortino di verdure BIO e legumi BIO**<br>Cruditè di finocchi BIO<br>Frutta fresca BIO |
| 5 | Penne integrali BIO al pomodoro BIO<br>**Mozzarella BIO**<br>Insalata gentile BIO<br>Frutta fresca BIO | Mezze penne BIO all'olio BIO<br>**Lenticchie BIO al pomodoro BIO**<br>Carote BIO agli aromi<br>Frutta fresca BIO | Pasta al ragù di manzo<br>(piatto unico)<br>Spinaci* all'olio<br>Mousse di frutta | Passato di verdure BIO con crostini BIO<br>**Bastoncini di merluzzo* msc**<br>Patate al forno BIO<br>Frutta fresca BIO | Riso BIO alla parmigiana DOP<br>**Tortino di patate BIO e formaggio**<br>Insalata BIO e carote julienne BIO<br>Frutta fresca BIO |
| 6 | Gnocchetti sardi al pesto<br>**Tonno all'olio**<br>Pisellini* in umido<br>Frutta fresca | Riso BIO allo zafferano<br>**Crocchette di legumi BIO**<br>Cruditè di finocchi BIO<br>Frutta fresca BIO | Crema di carote BIO con orzo BIO<br>**Bocconcini di pollo agli aromi BIO**<br>Patate al forno BIO<br>Frutta fresca BIO | Pennette BIO all'olio BIO<br>**Primo sale BIO**<br>Carote julienne BIO<br>Yogurt alla frutta BIO | Sedanini BIO al ragù di verdure BIO<br>**Uova sode**<br>Insalata mista BIO<br>Frutta fresca BIO |

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, arance, mandaranci, clementine, uva, kiwi 4. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva 5. Pane integrale tutti i mercoledì

Dussmann