

MENU' AUTUNNO-INVERNO A.S. 2026/2027
COMUNE DI ERBUSCO-NO GLUTINE
In vigore dal 09/11/2026

COMUNE DI ERBUSCO

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	**PASTA NO GLUTINE AL POMODORO E OLIVE** **MERLUZZO PANATO NO GLUTINE** Insalata e finocchi BIO Frutta fresca BIO	Riso all'olio evo **Mozzarella BIO** Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	**PASTA NO GLUTINE AL PESTO** **Frittata al forno BIO** Carote agli aromi Budino	**PASSATO DI VERDURE CON RISO** **Crocchette di legumi BIO NO GLUTINE** Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	**PASTA NO GLUTINE AL POMODORO** **Coscia di pollo al forno BIO** Carote julienne Frutta fresca BIO
2	**PASTA NO GLUTINE AL TONNO** **LEGUMI NO GLUTINE AL POMODORO** Carote agli aromi Frutta fresca	**PASTA NO GLUTINE ALL'OLIO** **Uova strapazzate BIO** Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Pizza margherita **NO GLUTINE** (PIATTO UNICO) Insalata mista Yogurt alla frutta	**CREMA DI CAROTE CON RISO** Fontina DOP Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	**PASTA NO GLUTINE AL POMODORO** **MERLUZZO PANATO NO GLUTINE** Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO
3	Riso BIO al pomodoro BIO Asiago DOP Insalata BIO e finocchi BIO Mousse di frutta BIO	**PASTA NO GLUTINE ALL'OLIO** **Filetto di platessa* msc gratinata al forno NO GLUTINE** Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	**PASTA NO GLUTINE ALL'OLIO AL RAGU DI MANZO** **Fagioli NO GLUTINE in umido BIO** Carote al forno BIO Frutta fresca BIO	**VELLUTATA DI ZUCCA CON CROSTINI NO GLUTINE** **Frittata al forno BIO** Pisellini* stufati BIO Frutta fresca BIO	**PASTA NO GLUTINE AL PESTO** **POLLO PANATO NO GLUTINE** Spinaci* all'olio Frutta fresca
4	Riso BIO alla zucca **Formaggio provolone DOP+Grana** Insalata BIO e carote julienne Frutta fresca	**PASSATO DI VERDURE CON RISO** **Fusi di pollo al forno BIO** Fagiolini* all'olio Frutta fresca	**Pizza margherita NO GLUTINE** (piatto unico) Insalata mista Budino	**RAVIOLI NO GLUTINE** **Polpette di merluzzo NO GLUTINE** Dadolata di verdure al forno (zucchine,carote) Frutta fresca	**PASTA NO GLUTINE AL RAGU' VEGETALE** **Tortino di verdure BIO e legumi BIO NO GLUTINE** Cruditè di finocchi BIO Frutta fresca BIO
5	**PASTA NO GLUTINE AL POMODORO** **Mozzarella BIO** Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	**PASTA NO GLUTINE ALL'OLIO** **LEGUMI NO GLUTINE AL POMODORO** Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO	**PASTA NO GLUTINE ALL'OLIO AL RAGU DI MANZO** (piatto unico) Spinaci* all'olio Mousse di frutta	**PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI NO GLUTINE** **MERLUZZO PANATO NO GLUTINE** Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Riso BIO alla parmigiana DOP **Tortino di patate BIO e formaggio NO GLUTINE** Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO
6	**PASTA NO GLUTINE AL PESTO** **Tonno all'olio** Pisellini* in umido Frutta fresca	Riso BIO allo zafferano **Crocchette di legumi BIO NO GLUTINE** Cruditè di finocchi BIO Frutta fresca BIO	**FOCACCIA BIANCA NO GLUTINE** **PROSCIUTTO COTTO NO GLUTINE** Insalata mista Frutta fresca	**PASTA NO GLUTINE ALL'OLIO** **Primo sale BIO** Carote julienne BIO Yogurt alla frutta BIO	**PASTA NO GLUTINE AL RAGU' VEGETALE** **Uova sode BIO** Fagiolini all'olio BIO 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