

MENU' AUTUNNO-INVERNO A.S. 2026/2027
COMUNE DI ERBUSCO-NO LATTE
In vigore dal 02/11/2026

COMUNE DI ERBUSCO

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedanini BIO al pomodoro BIO e olive **NO PARMIGIANO** **MERLUZZO PANATO NO LATTE** Insalata e finocchi BIO Frutta fresca BIO	Riso all'olio evo **NO PARMIGIANO** **CARNE AI FERRI** Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	**PASTA ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO** **Frittata al forno BIO NO LATTE** Carote agli aromi **BUDINO DI SOIA**	Mezze penne BIO al pomodoro BIO **NO PARMIGIANO** **Coscia di pollo al forno BIO** Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdure BIO con orzo BIO **NO PARMIGIANO** **Crocchette di legumi BIO** **NO LATTE** Carote julienne Frutta fresca BIO
2	Sedanini **al tonno** **Lenticchie al pomodoro** Carote agli aromi Frutta fresca	Penne BIO all'olio BIO **NO PARMIGIANO** **Uova strapazzate BIO NO LATTE** Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	**FOCACCIA ROSSA** **PROSCIUTTO COTTO** Insalata mista **YOGURT DI SOIA**	Sedanini BIO al pomodoro BIO **NO PARMIGIANO** **CARNE AI FERRI** Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO	Crema di carote BIO con farro BIO **NO PARMIGIANO** **MERLUZZO PANATO NO LATTE** Patate al forno BIO Frutta fresca BIO
3	Riso BIO al pomodoro BIO **NO PARMIGIANO** **TONNO ALL'OLIO** Insalata BIO e finocchi BIO Mousse di frutta BIO	Pennette BIO all'olio BIO **NO PARMIGIANO** **POLPETTE DI PESCE NO LATTE** Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO al **ragù di manzo BIO** **NO PARMIGIANO** **Fagioli in umido BIO** Carote al forno BIO Frutta fresca BIO	**PASTA ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO** **POLLO PANATO NO LATTE** Pisellini* stufati Frutta fresca	Vellutata di zucca con crostini integrali **NO PARMIGIANO** **Frittata al forno BIO NO LATTE** Spinaci* all'olio BIO Frutta fresca BIO
4	Riso alla zucca **NO PARMIGIANO** **CARNE AI FERRI** Insalata e carote julienne Frutta fresca	**FOCACCIA ROSSA** **TONNO ALL'OLIO** Insalata mista Frutta fresca	Passato di verdure con farro **NO PARMIGIANO** **Fusi di pollo al forno BIO** Fagiolini* all'olio **BUDINO DI SOIA**	**PASTA ALL'OLIO NO PARMIGIANO** **Polpette di merluzzo NO LATTE** Dadolata di verdure al forno (zucchine,carote) Frutta fresca	Sedanini BIO al ragu' vegetale BIO **NO PARMIGIANO** **Tortino di verdure BIO e legumi BIO** **NO LATTE** Cruditè di finocchi BIO Frutta fresca BIO
5	Penne integrali BIO al pomodoro BIO **NO PARMIGIANO** **CARNE AI FERRI** Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO all'olio BIO **NO PARMIGIANO** **Lenticchie BIO al pomodoro BIO** Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO	Pasta al ragù di manzo **NO PARMIGIANO** (piatto unico) Spinaci* all'olio Mousse di frutta	Passato di verdure BIO con crostini BIO **NO PARMIGIANO** **MERLUZZO PANATO NO LATTE** Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	**RISO ALL'OLIO NO PARMIGIANO** **CARNE AI FERRI** Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO
6	**PASTA ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO** **Tonno all'olio** Pisellini* in umido Frutta fresca	Riso BIO allo zafferano **NO PARMIGIANO** **Crocchette di legumi BIO NO LATTE** Cruditè di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Crema di carote BIO con orzo BIO NO PARMIGIANO Bocconcini di pollo agli aromi BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Pennette BIO all'olio BIO **NO PARMIGIANO** **PESCE AL FORNO** Carote julienne BIO **YOGURT DI SOIA**	Sedanini al ragù di verdure **NO PARMIGIANO** **Uova sode BIO** Insalata mista Frutta fresca

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