

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

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		**PASTA NO GLUTINE AL PESTO** **Frittata al forno BIO** Carote agli aromi Budino		Riso all'olio **Crocchette di legumi BIO NO GLUTINE** Carote julienne Frutta fresca BIO
2	**PASTA NO GLUTINE AL TONNO** **LEGUMI NO GLUTINE AL POMODORO** Carote agli aromi Frutta fresca		Pizza margherita **NO GLUTINE** **Prosciutto cotto** Insalata mista Yogurt alla frutta		**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 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** 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 Budino		**PASTA NO GLUTINE AL RAGU' VEGETALE** **Tortino di verdure BIO e legumi BIO NO GLUTINE** Crudité 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 AL RAGU DI MANZO** (piatto unico) Spinaci* all'olio Mousse di frutta		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		**Crema di carote BIO con RISO** **Bocconcini di pollo agli aromi BIO** Patate al forno BIO Frutta fresca BIO		**PASTA NO GLUTINE AL RAGU' VEGETALE** **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