

MENU' AUTUNNO-INVERNO A.S. 2026/2027
COMUNE DI ERBUSCO-NO LATTE
Scuola secondaria Silone
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		**PASTA ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO** **Frittata al forno BIO NO LATTE** Carote agli aromi **BUDINO DI SOIA**		Riso all'olio **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		**FOCACCIA ROSSA** **PROSCIUTTO COTTO** Insalata mista **YOGURT DI SOIA**		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		Mezze penne BIO al **ragù di manzo BIO** **NO PARMIGIANO** **Fagioli in umido BIO** Carote al forno BIO Frutta fresca BIO		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		Passato di verdure con farro **NO PARMIGIANO** **Fusi di pollo al forno BIO** Fagiolini* all'olio **BUDINO DI SOIA**		Sedanini BIO al ragu' vegetale BIO **NO PARMIGIANO** **Tortino di verdure BIO e legumi BIO NO LATTE** Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO
5	Penne integrali BIO al pomodoro BIO **NO PARMIGIANO** **CARNE AI FERRI** Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO		Pasta al ragù di manzo **NO PARMIGIANO** (piatto unico) Spinaci* all'olio Mousse di frutta		**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		Crema di carote BIO con orzo BIO NO PARMIGIANO Bocconcini di pollo agli aromi BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO		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