



MENU AUTUNNO - INVERNO A.S. 2024/2025
Comune di Gussago
In vigore dal 4 Novembre 2024



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedanini al pomodoro e olive Bastoncini di merluzzo* msc Insalata BIO e finocchi BIO Budino	Riso BIO alle verdure BIO Frittata al forno BIO Pisellini* stufati BIO Frutta fresca BIO	Gnocchi al pomodoro Mozzarella Insalata verde BIO Frutta fresca	Mezze penne BIO all'olio BIO Crocchette di legumi BIO Spinaci* all'olio BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdure BIO con orzo BIO Coscia di pollo al forno BIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO
2	Penne al tonno Lenticchie al pomodoro Carote BIO agli aromi Frutta fresca	Fusilli BIO al pomodoro BIO Frittata al forno BIO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Pizza margherita (PIATTO UNICO) Crudité di finocchi Yogurt alla frutta	Crema di carote BIO con farro BIO Merluzzo* msc gratinato Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Sedanini BIO all'olio BIO Fontina DOP Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO
3	Riso BIO al pomodoro BIO Asiago DOP Insalata BIO e finocchi BIO Mousse di frutta BIO	Pennette BIO all'olio BIO Filetto di platessa* msc alla pizzaiola Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO al ragù di manzo BIO Legumi in umido BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Vellutata di zucca BIO con crostini integrali BIO Scaloppina di pollo al forno BIO Pisellini* stufati BIO Frutta fresca BIO	Gnocchetti sardi al pesto Frittata al forno Spinaci* all'olio Frutta fresca
4	Riso allo zafferano Formaggio Provolone DOP Insalata BIO e carote julienne BIO Budino	Passato di verdure BIO con farro BIO Fusi di pollo al forno BIO Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO	Pizza margherita Affettato di tacchino Insalata mista BIO Frutta fresca	Sedanini BIO al pomodoro BIO Burger di legumi BIO Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Ravioli ricotta e spinaci all'olio Bocconcini di merluzzo* msc panati Dadolata di verdure al forno Frutta fresca
5	Penne integrali BIO al pomodoro BIO Mozzarella BIO Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO all'olio BIO Lenticchie al pomodoro BIO Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO	Polenta Polpette di manzo al pomodoro Spinaci* all'olio Mousse di frutta	Riso BIO alla parmigiana DOP Frittata con patate BIO Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdure BIO con crostini BIO Bastoncini di merluzzo* msc Patate al forno BIO Frutta fresca BIO
6	Gnocchetti sardi al pesto Filetto di platessa* msc gratinato Pisellini in umido Frutta fresca	Riso BIO al pomodoro BIO Crocchette di legumi BIO Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Pennette BIO all'olio BIO Primo sale BIO Carote julienne BIO Yogurt alla frutta BIO	Crema di carote BIO con orzo BIO Bocconcini di pollo agli aromi BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Sedanini BIO al ragù di verdure BIO Frittata al forno BIO Insalata mista 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 alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva 5. Pane integrale tutti i mercoledì

Dussmann