

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>PRIMA SETTIMANA</b>	Pasta al tonno Mozzarella ½ porz. Carote julienne Pane Frutta <b>30.11</b>	Fagiolini* all'olio evo Pizza margherita Pane Frutta Yogurt <b>01.12</b>	Polenta Bruscitti di manzo Broccoli e cavolfiori freschi Pane Frutta <b>02.12</b>	Pasta all'extravergine Farinata* di lenticchie Insalata Pane Frutta <b>03.12</b>	Risotto allo zafferano Petto di pollo al latte Patate lesse Pane Frutta <b>04.12</b>
<b>SECONDA SETTIMANA</b>	Pasta al pomodoro Arrosti di tacchino Broccoli freschi e zucca* Pane Frutta <b>07.12</b>	<b>FESTIVITÀ</b> <b>08.12</b>	Raviolini agli spinaci Formaggio fresco Fagiolini* Pane Frutta <b>09.12</b>	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Frittata al forno Spinaci* gratinati Pane e Frutta <b>10.12</b>	Risotto alla parmigiana Merluzzo* impanato Carote julienne Pane Frutta <b>11.12</b>
<b>TERZA SETTIMANA</b>	Riso all'inglese Polpette alla pizzaiola Purè di patate Pane Frutta <b>14.12</b>	Pasta aurora Farinata* di ceci Insalata e carote Pane Frutta <b>15.12</b>	Risotto alla zucca Formaggella del monte Bronzone Finocchi julienne Pane Frutta <b>16.12</b>	Pasta alle olive Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta <b>17.12</b>	Polenta Spezzatino di tacchino con piselli* e carote in umido Pane Frutta <b>18.12</b>
<b>QUARTA SETTIMANA</b>	<b>MENÙ di NATALE</b> <b>Scarpinocc de Par</b> <b>Cotoletta di pollo al forno</b> <b>Carote e mais</b> <b>Pane</b> <b>Frutta Pandoro</b> <b>21.12</b>	Pasta al ragù di verdure Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta <b>22.12</b>	<b>VACANZE NATALE</b> <b>23.12</b>	<b>VACANZE NATALE</b> <b>24.12</b>	<b>FESTIVITÀ</b> <b>25.12</b>

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

**PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: PANE, PASTA** (penne, pennette rigate, mezze penne, ditalini, chifferi rigati, pipe, fusilli, sedani, denti rigati, gnocchetti sardi), **RISO, FARINA GIALLA, PELATI, OLIO EXTRAVERGINE, UOVA, FRUTTA E VERDURA (SEMPRE), FORMAGGIO FRESCO (1 VOLTA AL MESE)**

**PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE: BANANA BIOLOGICA E LEGUMI SECCHI.**

I prodotti contrassegnati con \*, a seconda della disponibilità stagionale, possono essere decongelati o freschi. Il pane proposto, un giorno a settimana, viene prodotto dal forno **DOLCI SOGNI LIBERI** presso la **CASA CIRCONDARIALE DI BERGAMO**

**TABELLA INVERNALE per le SCUOLE PRIMARIE e sec. di I GRADO con CUCINA - COMUNE DI BERGAMO  
A.S 2020-2021**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>PRIMA SETTIMANA</b>					
<b>SECONDA SETTIMANA</b>					
<b>TERZA SETTIMANA</b>				Polenta Spezzatino di tacchino con piselli* e carote in umido Pane Frutta <b>07.01</b>	Pasta integrale al pomodoro Primo sale Finocchi julienne Pane Frutta <b>08.01</b>
<b>QUARTA SETTIMANA</b>	Risotto allo zafferano Involtino di platessa Carote fresche al vapore Pane Frutta <b>11.01</b>	Pasta all'extravergine Arrostito di tacchino Spinaci gratinati Pane Frutta <b>12.01</b>	Risotto alla parmigiana Frittata con patate Carote julienne Pane Frutta <b>13.01</b>	Pasta con ragù di legumi Parmigiano Reggiano ½ porz. Insalata/lattuga Pane Frutta <b>14.01</b>	Fagiolini* all'olio evo Lasagne di carne Pane Frutta <b>15.01</b>

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

**PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: PANE, PASTA** (penne, pennette rigate, mezze penne, ditalini, chifferi rigati, pipe, fusilli, sedani, denti rigati, gnocchetti sardi), **RISO, FARINA GIALLA, PELATI, OLIO EXTRAVERGINE, UOVA, FRUTTA E VERDURA (SEMPRE), FORMAGGIO FRESCO (1 VOLTA AL MESE)**

**PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE: BANANA BIOLOGICA E LEGUMI SECCHI.**

I prodotti contrassegnati con \*, a seconda della disponibilità stagionale, possono essere congelati o freschi. Il pane proposto, un giorno a settimana, viene prodotto dal forno **DOLCI SOGNI LIBERI** presso la **CASA CIRCONDARIALE DI BERGAMO**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>PRIMA SETTIMANA</b>	Pasta al pomodoro Farinata* di lenticchie Insalata Pane Frutta <b>18.01</b>	Carote julienne Pizza margherita Pane Frutta Yogurt <b>19.01</b>	Polenta Brasato di manzo Broccoli e cavolfiori freschi Pane Frutta <b>20.01</b>	Pasta al tonno Mozzarella ½ porz. Fagiolini* Pane Frutta <b>21.01</b>	Risotto allo zafferano Petto di pollo al limone Patate lesse Pane Frutta <b>22.01</b>
<b>SECONDA SETTIMANA</b>	Raviolini alla zucca Asiago ½ porz. Broccoli freschi e zucca Pane Frutta <b>25.01</b>	Pasta al pomodoro e pesto* Frittata al forno Spinaci* gratinati Pane e Frutta <b>26.01</b>	Risotto alla parmigiana Platessa* impanata Carote julienne Pane Frutta <b>27.01</b>	Fagiolini* Pasta pasticciata Pane Frutta Yogurt <b>28.01</b>	Pasta all'extravergine Arrosto di tacchino Insalata Pane Frutta <b>29.01</b>
<b>TERZA SETTIMANA</b>	Risotto zafferano e piselli* Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane Frutta <b>01.02</b>	Pasta integrale al pomodoro Formaggella del monte Bronzone Finocchi julienne Pane Frutta <b>02.02</b>	Risotto alla zucca Hamburger fresco di manzo Purè di patate Pane Frutta <b>03.02</b>	Pasta alle olive Farinata* di ceci Insalata Pane Frutta <b>04.02</b>	Polenta Spezzatino di tacchino con piselli* e carote in umido Pane Frutta <b>05.02</b>
<b>QUARTA SETTIMANA</b>	<b>MENÙ di CARNEVALE</b> <b>Pasta tricolore</b> <b>all'extravergine</b> <b>Bocconcini di pollo</b> <b>panati</b> <b>Insalata arlecchino</b> <b>Pane e Frutta</b> <b>Chiacchiere</b> <b>08.02</b>	Risotto alla parmigiana Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta <b>09.02</b>	Pasta al pomodoro Frittata con patate Spinaci* gratinati Pane Frutta <b>10.02</b>	Pasta al pesto Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta <b>11.02</b>	Fagiolini* all'olio evo Lasagne di carne Pane Frutta <b>12.02</b>

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

**PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: PANE, PASTA (penne, pennette rigate, mezze penne, ditalini, chifferi rigati, pipe, fusilli, sedani, denti rigati, gnocchetti sardi), RISO, FARINA GIALLA, PELATI, OLIO EXTRAVERGINE, UOVA, FRUTTA E VERDURA (SEMPRE), FORMAGGIO FRESCO (1 VOLTA AL MESE)**

**PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE: BANANA BIOLOGICA E LEGUMI SECCHI.**

I prodotti contrassegnati con \*, a seconda della disponibilità stagionale, possono essere decongelati o freschi. Il pane proposto, un giorno a settimana, viene prodotto dal forno **DOLCI SOGNI LIBERI** presso la **CASA CIRCONDARIALE DI BERGAMO**

	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<b>PRIMA SETTIMANA</b>	<b>CARNEVALE</b> <b>15.02</b>	<b>CARNEVALE</b> <b>16.02</b>	Raviolini agli spinaci Formaggio fresco Finocchi al vapore Pane Frutta <b>17.02</b>	Polenta Bruscitt di manzo Fagiolini* Pane Frutta <b>18.02</b>	Pasta al pomodoro Farinata* di lenticchie Carote julienne Pane Frutta <b>19.02</b>
<b>SECONDA SETTIMANA</b>	Pasta al pomodoro e pesto* Frittata al forno Insalata Pane e Frutta <b>22.02</b>	Risotto allo zafferano Petto di pollo al limone Broccoli freschi e zucca* Pane Frutta <b>23.02</b>	Pasta al tonno Mozzarella ½ porz. Carote julienne Pane Frutta <b>24.02</b>	Risotto alla parmigiana Arrosto di tacchino Spinaci* gratinati Pane Frutta <b>25.02</b>	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta Yogurt <b>26.02</b>
<b>TERZA SETTIMANA</b>	Riso all'inglese Polpette di manzo alla pizzaiola Purè di patate Pane Frutta <b>01.03</b>	Pasta aurora Farinata* di ceci Fagiolini* Pane Frutta <b>02.03</b>	Polenta Spezzatino di tacchino con piselli* e carote in umido Pane Frutta <b>03.03</b>	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo* impanato Finocchi julienne Pane Frutta <b>04.03</b>	Risotto zafferano e piselli* Formaggella del monte Bronzone Insalata e carote Pane Frutta <b>05.03</b>
<b>QUARTA SETTIMANA</b>	Pasta al pesto Involtino di platessa* Carote julienne Pane Frutta <b>08.03</b>	Pasta con ragù di legumi Crescenza ½ porz. Insalata/lattuga Pane Frutta <b>09.03</b>	Fagiolini* all'olio evo Lasagne di carne Pane Frutta <b>10.03</b>	Risotto alla parmigiana Arrosto di tacchino Spinaci* gratinati Pane Frutta <b>11.03</b>	Pasta all'extravergine Frittata con patate Piselli* e carote in umido Pane Frutta <b>12.03</b>

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

**PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: PANE, PASTA (penne, pennette rigate, mezze penne, ditalini, chifferi rigati, pipe, fusilli, sedani, denti rigati, gnocchetti sardi), RISO, FARINA GIALLA, PELATI, OLIO EXTRAVERGINE, UOVA, FRUTTA E VERDURA (SEMPRE), FORMAGGIO FRESCO (1 VOLTA AL MESE)**

**PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE: BANANA BIOLOGICA E LEGUMI SECCHI.**

I prodotti contrassegnati con \*, a seconda della disponibilità stagionale, possono essere decongelati o freschi. Il pane proposto, un giorno a settimana, viene prodotto dal forno **DOLCI SOGNI LIBERI** presso la **CASA CIRCONDARIALE DI BERGAMO**