

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	MENÙ BERGAMASCO <i>Scarpinocc de Par</i> <i>Formaggio Branzi ½</i> <i>porz.</i> <i>Lattughino</i> <i>Pane</i> <i>Frutta 15.03</i>	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Spinaci* gratinati Pane Frutta 16.03	Pasta al ragù di verdura Platessa* impanata Fagiolini* all'olio evo Pane Frutta 17.03	Polenta Polpette di manzo carote e piselli* in umido Pane Frutta 18.03	Pasta al pomodoro Farinata* di lenticchie Carote julienne Pane Frutta 19.03
SECONDA SETTIMANA	Pasta alle olive Spezzatino di tacchino con piselli* e carote Pane Frutta 22.03	Riso all'inglese Frittata alle zucchine Carote julienne Pane Frutta 23.03	Passato di verdura con pastina Petto di pollo al latte Purè di patate Pane e Frutta 24.03	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta 25.03	Risotto allo zafferano Tonno all'olio di oliva Insalata Pane Frutta 26.03
TERZA SETTIMANA	MENÙ di PASQUA <i>Ravioli ai piselli</i> <i>Cotoletta di pollo al</i> <i>forno</i> <i>Carote e mais</i> <i>Pane</i> <i>Frutta Dolce pasquale</i> 29.03	Pasta al pomodoro Farinata* di ceci Insalata Pane Frutta 30.03	Risotto zafferano e piselli* Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane Frutta 31.03	VACANZE PASQUA 01.04	VACANZE PASQUA 02.04
QUARTA SETTIMANA	VACANZE PASQUA 05.04	VACANZE PASQUA 06.04	Riso al pomodoro e timo Formaggio fresco Carote fresche al vapore Pane Frutta 07.04	Pasta all'extravergine Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta 08.04	Fagiolini* Lasagne di carne Pane Frutta 09.04

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
PRIMA SETTIMANA	Gnocchetti sardi al pesto* Farinata di lenticchie* Insalata Pane Frutta 12.04	Risotto allo zafferano Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta 13.04	Fagiolini* all'olio evo Pizza margherita Pane Frutta 14.04	Pasta integrale al pomodoro Arrostato di tacchino Erbette* gratinate Pane Frutta 15.04	Minestra di orzo e patate Frittata al forno Finocchi in insalata Pane Frutta 16.04
SECONDA SETTIMANA	Polenta Spezzatino di tacchino con piselli* e carote in umido Pane Frutta 19.04	Pasta alle olive Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta 20.04	Passato di verdura con riso Hamburger fresco di manzo Patate lesse Pane Frutta 21.04	Lasagne al pesto* Primo sale ½ porz. Pomodori Pane Frutta 22.04	Pasta al pomodoro con zucchine fresche Frittata con patate Carote julienne Pane Frutta 23.04
TERZA SETTIMANA	Raviolini agli spinaci Mozzarella ½ porz Pomodori Pane Frutta 26.04	Gnocchetti sardi al pesto* Coscia di pollo al forno Zucchine fresche trifolate Pane Frutta 27.04	Pasta al ragù di verdura Farinata di ceci* Carote julienne Pane Frutta 28.04	Crema di zucchine fresche con riso Tacchino al latte Purè di patate Pane Frutta 29.04	Pasta alle olive Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane Frutta 30.04
QUARTA SETTIMANA	Riso al pomodoro e timo Frittata con zucchine Insalata Pane Frutta 03.05	Pasta all'extravergine Merluzzo in umido Carote Pane Frutta 04.05	MENÙ di PRIMAVERA Gnocchi al pesto* Bocconcini di pollo panati Pomodori Pane Frutta 05.05	Pasta al ragù di legumi Parmigiano Reggiano Spinaci* gratinati Pane Frutta 06.05	Fagiolini* Lasagne di carne Pane Frutta 07.05

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 scongelati o freschi. Il pane proposto, un giorno a settimana, viene prodotto presso il forno DOLCI SOGNI LIBERI

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	Risotto allo zafferano Frittata al forno Pomodori Pane Frutta 10.05	Pasta al pomodoro Lenticchie in umido Carote fresche al vapore Pane Frutta 11.05	Minestra di orzo e patate Platessa impanata Fagiolini* Pane Frutta 12.05	Pasta integrale alle olive Polpette* di manzo Zucchine fresche trifolate Pane Frutta 13.05	Raviolini agli spinaci Mozzarella ½ porz Insalata Pane Frutta 14.05
SECONDA SETTIMANA	Pasta al ragù di verdura Tonno all'olio di oliva Insalata/carote/zucchine Pane Frutta 17.05	Risotto alla parmigiana Frittata con patate Pomodori Pane Frutta 18.05	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine fresche Bocconcini di pollo in umido Patate lesse Pane Frutta 19.05	Fagiolini* all'olio evo Pizza margherita Pane Frutta 20.05	Pasta all'extravergine Farinata di ceci* Zucchine fresche trifolate Pane Frutta 21.05
TERZA SETTIMANA	Pasta al pomodoro Merluzzo* impanato Erbette* gratinate Pane Frutta 24.05	Fagiolini* Lasagne di carne Pane Frutta 25.05	Orzo al pesto* Crescenza Pomodori Pane Frutta 26.05	Pasta all'extravergine Frittata al forno Carote julienne Pane Frutta 27.05	Risotto alla crema di zucchine fresche Arrosto di tacchino Purè di patate Pane Frutta 28.05
QUARTA SETTIMANA	Pasta al pomodoro Primo sale Insalata Pane Frutta 31.05	Riso all'inglese Merluzzo olio e limone Carote julienne Pane Frutta 01.06	FESTIVITÀ 02.06	Pasta al ragù di verdura Farinata* di lenticchie Fagiolini* Pane Frutta 03.06	Gnocchi al pesto* Coscia di pollo al forno Pomodori Pane Frutta 04.06

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 presso il forno **DOLCI SOGNI LIBERI**

TABELLA per le **SCUOLE DELL'INFANZIA** con CUCINA INTERNA DEL **COMUNE DI BERGAMO**
A.S 2020-2021

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	Pasta al pomodoro e pesto Parmigiano Reggiano Insalata mista Pane Frutta 07.06	Pasta alle olive Polpette* di manzo Fagiolini* Pane Frutta 08.06	Riso all'inglese Lenticchie in umido Carote fresche al vapore Pane Frutta 09.06	Pasta al ragù di verdura Platessa impanata Pomodori Pane Frutta 10.06	Risotto allo zafferano Frittata al forno Zucchine fresche trifolate Pane Frutta 11.06
SECONDA SETTIMANA	Pasta all'extravergine Farinata di ceci* Zucchine fresche trifolate Pane Frutta 14.06	Risotto alla parmigiana Frittata con patate Pomodori Pane Frutta 15.06	Pasta al ragù di verdura Tonno all'olio di oliva Insalata/carote/zucchine Pane Frutta 16.06	Raviolini agli spinaci Mozzarella ½ porz Fagiolini* Pane Frutta 17.06	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine fresche Bocconcini di pollo in umido Patate lesse Pane Frutta 18.06
TERZA SETTIMANA	Risotto zafferano e piselli* Merluzzo* impanato Erbette* gratinate Pane Frutta 21.06	Lasagne al pesto* Primo sale ½ porz. Pomodori Pane Frutta 22.06	Pasta all'extravergine Petto di pollo alla pizzaiola Zucchine fresche trifolate Pane Frutta 23.06	Gnocchetti sardi al pomodoro fresco e basilico Frittata al forno Carote julienne Pane Frutta 24.06	Risotto alla crema di zucchine fresche Arrosto di tacchino Purè di patate Pane Frutta 25.06
QUARTA SETTIMANA	MENÙ DI FINE ANNO <i>Pomodori</i> <i>Mozzarella (½ porz)</i> <i>Pizza margherita</i> <i>Pane</i> <i>Frutta – Gelato*</i> 28.06	Risotto alla parmigiana Hamburger di manzo Fagiolini* all'olio evo Pane Frutta 29.06	Pasta al pesto* Farinata* di lenticchie Carote fresche al vapore Pane Frutta 30.06	VACANZE ESTIVE	

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 presso il forno DOLCI SOGNI LIBERI