

	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	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Petto di pollo al latte Purè di patate Pane e Frutta 24.03	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta Yogurt 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 Yogurt 14.04	Pasta integrale al pomodoro Arrostato di tacchino Erbe* gratinate Pane Frutta 15.04	Riso all'inglese 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	Risotto alla parmigiana 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	Risotto alla crema di zucchine fresche 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 Insalata di nasello* Carote julienne 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 decongelati o freschi. Il pane proposto, un giorno a settimana, viene prodotto presso il forno **DOLCI SOGNI LIBERI**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA	Riso all'inglese Frittata al forno Pomodori Pane Frutta 10.05	Pasta al pomodoro Lenticchie in umido Carote fresche al vapore Pane Frutta 11.05	Risotto allo zafferano 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 Insalata di pollo Patate lesse Pane Frutta 19.05	Fagiolini* all'olio evo Pizza margherita Pane Frutta Yogurt 20.05	Pasta all'extravergine Farinata di ceci* Zucchine fresche trifolate Pane Frutta 21.05
TERZA SETTIMANA	Pasta al pomodoro Merluzzo* impanato Erbe* 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 Arrostito di tacchino Purè di patate Pane Frutta 28.05
QUARTA SETTIMANA	Pasta al pomodoro Primo sale Insalata Pane Frutta 31.05	Riso all'inglese Insalata di nasello* 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
PRIMA SETTIMANA	MENÙ DI FINE ANNO <i>Insalata tricolore</i> <i>Mozzarella (½ porz)</i> <i>Pizza margherita</i> <i>Pane</i> <i>Frutta Gelato* 07.06</i>	Pasta alle olive Polpette* di manzo Fagiolini* Pane Frutta 08.06	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**