

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>PRIMA SETTIMANA</b>	<b>MENÙ BERGAMASCO</b> <i>Scarpinocc de Par</i> <i>Formaggio Branzi ½</i> <i>porz.</i> <i>Lattughino</i> <i>Pane</i> <i>Frutta</i> <b>15.03</b>	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Spinaci* gratinati Pane Frutta <b>16.03</b>	Pasta al ragù di verdura Platessa* impanata Fagiolini* all'olio evo Pane Frutta <b>17.03</b>	Polenta Polpette di manzo carote e piselli* in umido Pane Frutta <b>18.03</b>	Pasta al pomodoro Farinata* di lenticchie Carote julienne Pane Frutta <b>19.03</b>
<b>SECONDA SETTIMANA</b>	Pasta alle olive Spezzatino di tacchino con piselli* e carote Pane Frutta <b>22.03</b>	Riso all'inglese Frittata alle zucchine Carote julienne Pane Frutta <b>23.03</b>	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Petto di pollo al latte Purè di patate Pane e Frutta <b>24.03</b>	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta Yogurt <b>25.03</b>	Risotto allo zafferano Tonno all'olio di oliva Insalata Pane Frutta <b>26.03</b>
<b>TERZA SETTIMANA</b>	<b>MENÙ di PASQUA</b> <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> <b>29.03</b>	Pasta al pomodoro Farinata* di ceci Insalata Pane Frutta <b>30.03</b>	Risotto zafferano e piselli* Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane Frutta <b>31.03</b>	<b>VACANZE PASQUA</b> <b>01.04</b>	<b>VACANZE PASQUA</b> <b>02.04</b>
<b>QUARTA SETTIMANA</b>	<b>VACANZE PASQUA</b> <b>05.04</b>	<b>VACANZE PASQUA</b> <b>06.04</b>	Riso al pomodoro e timo Formaggio fresco Carote fresche al vapore Pane Frutta <b>07.04</b>	Pasta alle olive Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta <b>08.04</b>	Fagiolini* Lasagne di carne Pane Frutta <b>09.04</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>	Gnocchetti sardi al pesto* Farinata di lenticchie* Lattughino Pane Frutta <b>12.04</b>	Risotto allo zafferano Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta <b>13.04</b>	Fagiolini* all'olio evo Pizza margherita Pane Frutta Yogurt <b>14.04</b>	Pasta integrale al pomodoro Spezzatino di tacchino con piselli* e carote in umido Pane Frutta <b>15.04</b>	Riso all'inglese Frittata al forno Finocchi in insalata Pane Frutta <b>16.04</b>
<b>SECONDA SETTIMANA</b>	Polenta Arrostito di tacchino Erbette* gratinate Pane Frutta <b>19.04</b>	Pasta alle olive Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta <b>20.04</b>	Risotto alla parmigiana Hamburger fresco di manzo Patate lesse Pane Frutta <b>21.04</b>	Lasagne al pesto* Primo sale ½ porz. Pomodori Pane Frutta <b>22.04</b>	Pasta al pomodoro con zucchine fresche Frittata con patate Carote julienne Pane Frutta <b>23.04</b>
<b>TERZA SETTIMANA</b>	Gnocchetti sardi al pesto* Petto di pollo alla pizzaiola Zucchine fresche trifolate Pane Frutta <b>26.04</b>	Raviolini agli spinaci Mozzarella ½ porz Pomodori Pane Frutta <b>27.04</b>	Pasta al ragù di verdura Farinata di ceci* Carote julienne Pane Frutta <b>28.04</b>	Pasta al pomodoro Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane Frutta <b>29.04</b>	Risotto alla crema di zucchine fresche Tacchino al latte Purè di patate Pane Frutta <b>30.04</b>
<b>QUARTA SETTIMANA</b>	Riso al pomodoro e timo Frittata con zucchine Lattughino Pane Frutta <b>03.05</b>	Pasta all'extravergine Insalata di nasello* Carote julienne Pane Frutta <b>04.05</b>	<b>MENÙ di PRIMAVERA</b> <b>Gnocchi al pesto*</b> <b>Bocconcini di pollo panati</b> <b>Pomodori</b> <b>Pane</b> <b>Frutta 05.05</b>	Pasta al ragù di legumi Parmigiano Reggiano Spinaci* gratinati Pane Frutta <b>06.05</b>	Fagiolini* Lasagne di carne Pane Frutta <b>07.05</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 presso il forno **DOLCI SOGNI LIBERI**

TABELLA per le **SCUOLE PRIMARIE e SEC. DI I GRADO** con PASTI TRASPORTATI DEL **COMUNE DI BERGAMO**  
**A.S 2020-2021**

	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<b>PRIMA SETTIMANA</b>	Risotto allo zafferano Platessa impanata Pomodori Pane Frutta <b>10.05</b>	Pasta al pomodoro Lenticchie in umido Carote fresche al vapore Pane Frutta <b>11.05</b>	Riso all'inglese Frittata al forno Fagiolini* Pane Frutta <b>12.05</b>	Pasta integrale alle olive Polpette* di manzo Zucchine fresche trifolate Pane Frutta <b>13.05</b>	Raviolini agli spinaci Mozzarella ½ porz Insalata Pane Frutta <b>14.05</b>
<b>SECONDA SETTIMANA</b>	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine fresche Insalata di pollo Patate lesse Pane Frutta <b>17.05</b>	Risotto alla parmigiana Frittata con patate Pomodori Pane Frutta <b>18.05</b>	Pasta al ragù di verdura Tonno all'olio di oliva Insalata/carote/zucchine Pane Frutta <b>19.05</b>	Fagiolini* all'olio evo Pizza margherita Pane Frutta Yogurt <b>20.05</b>	Pasta all'extravergine Farinata di ceci* Zucchine fresche trifolate Pane Frutta <b>21.05</b>
<b>TERZA SETTIMANA</b>	Fagiolini* Lasagne di carne Pane Frutta <b>24.05</b>	Pasta all'extravergine Merluzzo* impanato Erbette* gratinate Pane Frutta <b>25.05</b>	Orzo al pesto* Crescenza Pomodori Pane Frutta <b>26.05</b>	Gnocchetti sardi al pomodoro fresco e basilico Frittata al forno Carote julienne Pane Frutta <b>27.05</b>	Risotto alla crema di zucchine fresche Arrosto di tacchino Purè di patate Pane Frutta <b>28.05</b>
<b>QUARTA SETTIMANA</b>	Pasta al pomodoro Primo sale Insalata Pane Frutta <b>31.05</b>	Riso all'inglese Insalata di nasello* Carote julienne Pane Frutta <b>01.06</b>	<b>FESTIVITÀ</b> <b>02.06</b>	Riso al pomodoro e timo Hamburger di tacchino Fagiolini* Pane Frutta <b>03.06</b>	Pasta al pesto* Farinata* di lenticchie Pomodori Pane Frutta <b>04.06</b>
<b>PRIMA SETTIMANA</b>	<b>MENÙ DI FINE ANNO</b> <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 <b>08.06</b>	<b>VACANZE ESTIVE</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 presso il forno **DOLCI SOGNI LIBERI**