

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 22/11 al 26/11	Fagiolini* Mozzarella 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di tonno Lenticchie in umido Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione	Polenta Arrosto di tacchino Broccoli e cavolfiori freschi gratinati Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Petto di pollo al latte Finocchi freschi al vapore Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 29/11 al 03/12	Lasagne al ragù di manzo Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Farinata* di lenticchie Spinaci* gratinati Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Merluzzo* impanato Carote julienne Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Crescenza Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con riso Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 06/12 al 10/12	Passato di verdura con maccheroncini Petto di pollo alla pizzaiola Purè di patate Pane Frutta di stagione	Risotto alla zucca Tortino di ricotta e spinaci Fagiolini* Pane Frutta di stagione	FESTIVITA'	Pasta al pomodoro Polpette di pesce* Finocchi freschi al vapore Pane Frutta di stagione	Risotto al Branzi Brasato di manzo Carote prezzemolate Pane Mela
4° SETTIMANA dal 13/12 al 17/12	Trofie al pomodoro e pesto Polpette di pollo Carote* baby Pane Frutta di stagione & Torta di Santa Lucia	Raviolini in brodo Frittata con patate Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di legumi Parmigiano Reggiano DOP ½ porzione Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino con piselli* carote fresche in umido Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Cubetti di merluzzo* in umido Fagiolini* Pane Frutta di stagione



LEGENDA

- : prodotto da agricoltura biologica
- : prodotto proveniente da Mercato Equosolidale
- : prodotto Km Zero
- : prodotto proveniente da pesca sostenibile (MSC)
- : gratinatura con l'uso di Parmigiano Reggiano DOP
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

- Giornata mondiale della Montagna
- Menù di Santa Lucia
- Giornata nazionale del Tortellino

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e pane dolce
- Pane e Cioccolato
- Biscotti / crackers non salati
- Torta
- Pop corn



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

◇ Un giorno a settimana, il pane somministrato viene prodotto dal forno **DOLCI SOGNI LIBERI** presso la Casa Circondariale di Bergamo (non sarà biologico)

Tutta la frutta somministrata sarà BIOLOGICA ed inoltre, una volta a settimana, la MELA BIOLOGICA sarà anche a KM ZERO e la BANANA BIOLOGICA sarà anche EQUOSOLIDALE

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/01 al 21/01	Polenta Spezzatino di tacchino con piselli* e carote fresche in umido Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Insalata Pane Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Petto di pollo al latte Finocchi freschi al vapore Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Mozzarella 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di tonno Lenticchie in umido Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 24/01 al 28/01	Pasta al ragù di verdura Frittata al forno Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Crema di zucca con maccheroncini Arrosti di tacchino Patate lesse Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Farinata* di lenticchie Spinaci* gratinati Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Merluzzo* impanato Carote julienne Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Crescenza Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 31/01 al 04/02	Pasta al pomodoro Polpette di pesce* Finocchi al vapore Pane Frutta di stagione	Polenta Bruschi di manzo Broccoli e cavolfiori freschi gratinati Pane Frutta di stagione	Risotto ai piselli* Tortino di ricotta e spinaci Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di olive Frittata con patate Insalata Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con riso Petto di pollo alla pizzaiola Purè di patate Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 07/02 al 11/02	Pasta al pomodoro e pesto* Farinata* di ceci Cavolo cappuccio bianco e viola Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Cubetti di merluzzo* in umido con fagiolini* al pomodoro Pane Frutta di stagione	Maccheroncini in crema di fagioli Parmigiano Reggiano DOP Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Bocconcini di tacchino al curry Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo Spinaci* gratinati Pane Frutta di stagione



LEGENDA

- : prodotto da agricoltura biologica
- : prodotto proveniente da Mercato Equosolidale
- : prodotto Km Zero
- : prodotto proveniente da pesca sostenibile (MSC)
- : gratinatura con l'uso di Parmigiano Reggiano DOP
- * : congelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e pane dolce
- Pane e Cioccolato
- Biscotti / crackers non salati
- Torta
- Pop corn



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

◊ Un giorno a settimana, il pane somministrato viene prodotto dal forno **DOLCI SOGNI LIBERI** presso la Casa Circondariale di Bergamo (non sarà biologico)

Tutta la frutta somministrata sarà **BIOLOGICA** ed inoltre, una volta a settimana, la **MELA BIOLOGICA** sarà anche a **KM ZERO** e la **BANANA BIOLOGICA** sarà anche **EQUOSOLIDALE**

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/02 al 18/02	Pizzoccheri	Pasta al pomodoro	Polenta	Risotto allo zafferano	Minestra di orzo e patate
	Crescenza	Platessa* impanata	Spezzatino di tacchino con piselli* e	Lenticchie in umido	Petto di pollo al latte
	Fagiolini*	Carote julienne	carote fresche in umido	Patate al forno	Finocchi freschi al vapore
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 21/02 al 25/02	Pasta tricolore all'extravergine	Fagiolini*	Pasta integrale al pomodoro	Crema di zucca con maccheroncini	Risotto alla parmigiana
	Bocconcini di pollo panati	Mozzarella 1/2 porzione	Tonno all'olio d'oliva	Arrosto di tacchino	Frittata al forno
	Insalata arlecchino: carote , olive e mais	Pizza margherita	Carote julienne	Patate lesse	Spinaci*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione & Chiacchiere	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 28/02 al 04/03	VACANZE DI CARNEVALE	VACANZE DI CARNEVALE	Zuppa di Farro	Pasta all'extravergine	Risotto allo zafferano
			Merluzzo* impanato	Polpette di manzo alla pizzaiola	Tortino di ricotta e spinaci
			Patate e fagiolini*	Broccoli freschi e zucca	Lattughino
			Pane	Pane	Pane
			Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 07/03 al 11/03	Lasagne al ragu di manzo	Pasta al pesto*	Minestra di riso e patate	Pasta al pomodoro	Raviolini agli spinaci
	Spinaci* gratinati	Cubetti di merluzzo* in umido con fagiolini* al pomodoro	Bocconcini di tacchino al curry	Farinata* di ceci	Formaggio Branzi FTB
	Pane	Pane	Carote prezzemolate	Cavolo cappuccio bianco e viola	Finocchi gratinati
			Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione



LEGENDA

- : prodotto da agricoltura biologica
- : prodotto proveniente da Mercato Equosolidale
- : prodotto Km Zero
- : prodotto proveniente da pesca sostenibile (MSC)
- : gratinatura con l'uso di Parmigiano Reggiano DOP
- * : congelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

- Giornata Nazionale dei Pizzoccheri
- Menù di Carnevale
- Giornata Nazionale del Farro

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e pane dolce
- Pane e Cioccolato
- Biscotti / crackers non salati
- Torta
- Pop corn



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

Un giorno a settimana, il pane somministrato viene prodotto dal forno **DOLCI SOGNI LIBERI** presso la Casa Circondariale di Bergamo (non sarà biologico)

Tutta la frutta somministrata sarà **BIOLOGICA** ed inoltre, una volta a settimana, la **MELA BIOLOGICA** sarà anche a **KM ZERO** e la **BANANA BIOLOGICA** sarà anche **EQUOSOLIDALE**

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2021/2022



1° SETTIMANA
dal 14/03 al 18/03

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al ragù di verdura	Risotto allo zafferano	Minestra di orzo e patate	Polenta	Pasta e ceci
Lenticchie in umido	Platessa* impanata	Petto di pollo al latte	Arrostito di tacchino	Asiago DOP
Patate al forno	Carote julienne	Piselli* e carote fresche	Broccoli e cavolfiori freschi gratinati	Lattughino ■
Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Torta al Cacao



LEGENDA

- : prodotto da agricoltura biologica
- : prodotto proveniente da Mercato Equosolidale
- : prodotto Km Zero
- : prodotto proveniente da pesca sostenibile (MSC)
- ▲ : gratinatura con l'uso di Parmigiano Reggiano DOP
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

2° SETTIMANA
dal 21/03 al 25/03

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro	Fagiolini*	Crema di zucca con maccheroncini	Pasta integrale alle olive	Risotto alla parmigiana
Polpette di ceci	Mozzarella 1/2 porzione	Hamburger fresco di manzo	Tonno all'olio d'oliva	Frittata al forno
Spinaci* gratinati	Pizza margherita	Patate lesse	Carote julienne	Insalata ■
Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione



MENU' SPECIALI

Menù della Festa del Papà

Menù Libera Terra

3° SETTIMANA
dal 28/03 al 01/04

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE
IL MENU'	IL MENU'	IL MENU'	IL MENU'	IL MENU'
ESTIVO A.S. 2021-2022	ESTIVO A.S. 2021-2022	ESTIVO A.S. 2021-2022	ESTIVO A.S. 2021-2022	ESTIVO A.S. 2021-2022

4° SETTIMANA
dal 04/04 al 08/04

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE
IL MENU'	IL MENU'	IL MENU'	IL MENU'	IL MENU'
ESTIVO A.S. 2021-2022	ESTIVO A.S. 2021-2022	ESTIVO A.S. 2021-2022	ESTIVO A.S. 2021-2022	ESTIVO A.S. 2021-2022



MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e pane dolce
- Pane e Cioccolato
- Biscotti / crackers non salati
- Torta
- Pop corn

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)
 ♦ Un giorno a settimana, il pane somministrato viene prodotto dal forno **DOLCI SOGNI LIBERI** presso la Casa Circondariale di Bergamo (non sarà biologico)
 Tutta la frutta somministrata sarà **BIOLOGICA** ed inoltre, una volta a settimana, la **MELA BIOLOGICA** sarà anche a **KM ZERO** ■ e la **BANANA BIOLOGICA** sarà anche **EQUOSOLIDALE**