

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 22/11 al 26/11	Fagiolini* al pomodoro	Polenta	Pasta al sugo di tonno	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di verdura
	Pizza margherita	Arrostito di tacchino	Lenticchie in umido	Platessa* impanata	Petto di pollo al latte
	Pane	Broccoli e cavolfiori freschi gratinati	Patate al forno	Carote julienne	Lattughino
	Frutta di stagione	Pane	Pane	Pane	Pane
	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 29/11 al 03/12	Pasta integrale al pomodoro e pesto*	Raviolini agli spinaci	Risotto alla parmigiana	Lasagne al ragù di manzo	Pasta al sugo di olive
	Farinata* di lenticchie	Formai de Mut DOP	Merluzzo* impanato	Fagiolini* al pomodoro	Frittata al forno
	Spinaci* gratinati	Broccoli freschi e zucca	Carote julienne	Pane	Insalata
	Pane	Pane	Pane		Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 06/12 al 10/12	Risotto alla zucca	Pasta al ragù di verdura		Pasta al pomodoro	Risotto al Branzi
	Tortino di ricotta e spinaci	Petto di pollo alla pizzaiola		Polpette di pesce*	Brasato di manzo
	Fagiolini*	Purè di patate	FESTIVITA'	Finocchi in insalata	Carote prezzemolate
	Pane	Pane		Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione		Frutta di stagione	Mela

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 13/12 al 17/12	Trofie al pomodoro e pesto	Tortellini all'extravergine	Pasta al ragù di legumi	Polenta	Risotto allo zafferano
	Polpette di pollo	Frittata con patate	Mozzarella 1/2 porzione	Spezzatino di tacchino con piselli* e	Cubetti di merluzzo* in umido
	Carote* baby	Insalata	Finocchi gratinati	carote fresche in umido	Fagiolini*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione & Torta di Santa Lucia	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 mondiale della Montagna
- Menù di Santa Lucia
- Giornata nazionale del Tortellino



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 PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2021/2022



1° SETTIMANA dal 20/12 al 24/12

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Scarpinocc de Parr	Pasta al sugo di tonno	Fagiolini* al pomodoro	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI
Cotoletta di pollo al forno	Lenticchie in umido	Pizza margherita		
Carote julienne e mais	Patate al forno	Pane		
Pane Frutta di stagione & Pandoro	Pane Frutta di stagione	Frutta di stagione Yogurt		

2° SETTIMANA dal 27/12 al 31/12

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI

3° SETTIMANA dal 03/01 al 07/01

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI

4° SETTIMANA dal 10/01 al 14/01

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di legumi	Lasagne al ragù di manzo	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro e pesto*
Cubetti di merluzzo* in umido con piselli* e carote	Parmigiano Reggiano DOP	Fagiolini* al pomodoro	Frittata con patate	Farinata di ceci*
Pane	Finocchi gratinati	Pane	Cavolo cappuccio bianco e viola	Spinaci* gratinati▲
Frutta di stagione	Pane	Frutta di stagione	Pane	Pane
	Frutta di stagione		Frutta di stagione	Frutta di stagione

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



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

-  Menù di Natale
-  Giornata Nazionale della Farinata



MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2021/2022



1° SETTIMANA
dal 17/01 al 21/01

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Polenta 🌿	Pasta 🌿 al sugo di tonno	Fagiolini* 🌿 al pomodoro 🌿	Pasta 🌿 al pomodoro 🌿	Risotto 🌿 allo zafferano
Spezzatino di tacchino 🌿 con piselli* 🌿 e	Lenticchie 🌿 in umido	Pizza margherita	Petto di pollo 🌿 al latte	Platessa* 🌿 impanata
carote fresche 🌿 in umido	Patate 🌿 al forno	Pane 🌿 ◊	Lattughino 🌿 ■	Carote 🌿 julienne
Pane 🌿 ◊	Pane 🌿 ◊	Frutta di stagione 🌿	Pane 🌿 ◊	Pane 🌿 ◊
Frutta di stagione 🌿	Frutta di stagione 🌿	Yogurt 🌿	Frutta di stagione 🌿	Frutta di stagione 🌿

2° SETTIMANA
dal 24/01 al 28/01

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta 🌿 al ragù di verdura 🌿	Risotto 🌿 alla zucca 🌿 ■	Pasta integrale 🌿 al pomodoro 🌿	Risotto 🌿 alla parmigiana	Raviolini agli spinaci
Frittata 🌿 al forno	Arrosto di tacchino 🌿	Farinata* di lenticchie	Merluzzo* 🌿 impanato	Formai de Mut DOP ■
Fagiolini* 🌿	Patate 🌿 lesse	Spinaci* 🌿 gratinati ▲	Carote 🌿 julienne	Broccoli freschi 🌿 e zucca 🌿 ■
Pane 🌿 ◊	Pane 🌿 ◊	Pane 🌿 ◊	Pane 🌿 ◊	Pane 🌿 ◊
Frutta di stagione 🌿	Frutta di stagione 🌿	Frutta di stagione 🌿	Frutta di stagione 🌿	Frutta di stagione 🌿

3° SETTIMANA
dal 31/01 al 04/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta 🌿 al pomodoro 🌿	Polenta 🌿	Risotto 🌿 ai piselli* 🌿	Pasta 🌿 al sugo di olive	Risotto 🌿 alla parmigiana
Polpette di pesce*	Brusci di manzo 🌿	Tortino di ricotta 🌿 e spinaci 🌿	Frittata 🌿 con patate 🌿	Petto di pollo 🌿 alla pizzaiola
Finocchi 🌿 in insalata	Broccoli 🌿 e cavolfiori freschi 🌿 gratinati ▲	Carote 🌿 fresche al vapore	Insalata 🌿 ■	Purè di patate
Pane 🌿 ◊	Pane 🌿 ◊	Pane 🌿 ◊	Pane 🌿 ◊	Pane 🌿 ◊
Frutta di stagione 🌿	Frutta di stagione 🌿	Frutta di stagione 🌿	Frutta di stagione 🌿	Frutta di stagione 🌿

4° SETTIMANA
dal 07/02 al 11/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta 🌿 al pomodoro 🌿 e pesto*	Risotto 🌿 allo zafferano	Pasta 🌿 al ragù di legumi 🌿	Lasagne al ragù di manzo 🌿	Riso 🌿 all'inglese
Farinata* di ceci	Cubetti di merluzzo* 🌿 in umido con fagiolini* 🌿 al pomodoro 🌿	Mozzarella 🌿 1/2 porzione	Spinaci* 🌿 gratinati ▲	Bocconcini di tacchino 🌿 al curry
Cavolo cappuccio bianco 🌿 ■ e viola 🌿 ■		Finocchi 🌿 gratinati	Pane 🌿 ◊	Carote 🌿 prezzemolate
Pane 🌿	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




























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 PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/02 al 18/02	Pizzoccheri 	Risotto  al pomodoro 	Pasta  al ragù di verdura 	Polenta 	Pasta  al sugo di olive
	Crescenza 	Platessa*  impanata	Lenticchie  in umido	Spezzatino di tacchino  con piselli*  e 	Petto di pollo  al latte
	Fagiolini*  al pomodoro 	Carote  julienne	Patate  al forno	carote fresche  in umido	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 	Risotto  alla parmigiana	Pasta integrale  al pomodoro 	Risotto  alla zucca  ■	Fagiolini*  al pomodoro 
	Bocconcini di pollo panati	Frittata  al forno	Tonno all'olio d'oliva	Arrosto di tacchino 	Pizza margherita
	Insalata arlecchino: carote  olive e mais	Spinaci* 	Carote  julienne	Patate  lesse	Pane 
	Pane 	Pane 	Pane 	Pane 	Frutta di stagione 
	Frutta di stagione  & Chiacchiere	Frutta di stagione 	Frutta di stagione 	Frutta di stagione 	Yogurt 

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 28/02 al 04/03	VACANZE DI CARNEVALE	VACANZE DI CARNEVALE	Farro  al pomodoro  e basilico	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	Riso  all'inglese	Pasta  al pesto*	Lasagne al ragù di manzo 	Pasta  al pomodoro 	Raviolini agli spinaci
	Bocconcini di tacchino  al curry	Cubetti di merluzzo*  in umido con fagiolini*  al pomodoro 	Spinaci*  gratinati ▲	Farinata* di ceci	Formaggio Branzi FTB ■
	Carote  prezzemolate		Pane 	Cavolo cappuccio bianco  ■ e viola  ■	Finocchi  gratinati
	Pane 	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
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

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



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 PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/03 al 18/03	Pasta🌿 al pomodoro🌿 e pesto*	Risotto🌿 allo zafferano	Pasta🌿 al sugo di olive	Polenta🌿	Pasta🌿 al ragù di ceci🌿
	Lenticchie🌿 in umido	Platessa*🐟 impanata	Petto di pollo🌿 al latte	Arrosto 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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 21/03 al 25/03	Pasta🌿 al pomodoro🌿	Fagiolini*🌿 al pomodoro🌿	Risotto🌿 alla zucca🌿	Pasta integrale🌿 alle olive	Risotto🌿 alla parmigiana
	Polpette di ceci🌿	Pizza margherita	Hamburger fresco di manzo	Tonno all'olio d'oliva	Frittata🌿 al forno
	Spinaci*🌿 gratinati	Pane🌿◇	Patate🌿 lesse	Carote🌿 julienne	Fagiolini*🌿
	Pane🌿◇	Frutta di stagione🌿	Pane🌿◇	Pane🌿◇	Pane🌿◇
	Frutta di stagione🌿	Yogurt🌿	Frutta di stagione🌿	Frutta di stagione🌿	Frutta di stagione🌿

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 28/03 al 01/04	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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 04/04 al 08/04	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



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

- Menù della Festa del Papà
- Menù Libera Terra



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**🐟