

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 Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Polenta Arrostito di tacchino Broccoli e cavolfiori freschi gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di tonno Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Petto di pollo al latte Lattughino Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 29/11 al 03/12	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Farinata* di lenticchie Spinaci* gratinati Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Formai de Mut DOP Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Merluzzo* impanato Carote julienne Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo Fagiolini* al pomodoro Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di olive Frittata al forno Insalata Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 06/12 al 10/12	Risotto alla zucca Tortino di ricotta e spinaci Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Petto di pollo alla pizzaiola Purè di patate Pane Frutta di stagione	FESTIVITA'	Pasta al pomodoro Polpette di pesce* Finocchi in insalata 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	Tortellini all'extravergine Frittata con patate Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di legumi Mozzarella 1/2 porzione Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino con piselli* e 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
- * : 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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/12 al 24/12	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		

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 27/12 al 31/12	VACANZE INVERNALI				

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 03/01 al 07/01	VACANZE INVERNALI				

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 10/01 al 14/01	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 Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane 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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/02 al 18/02	Pizzoccheri Crescenza Fagiolini* al pomodoro Pane Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Platessa* impanata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino con piselli* e carote fresche in umido Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di olive Petto di pollo al latte Finocchi freschi al vapore Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 21/02 al 25/02	Pasta tricolore all'extravergine Bocconcini di pollo panati Insalata arlecchino: carote, olive e mais Pane Frutta di stagione & Chiacchiere	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Spinaci* Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto alla zucca Arrostito di tacchino Patate lesse Pane Frutta di stagione	Fagiolini* al pomodoro Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt
3° SETTIMANA dal 28/02 al 04/03	VACANZE DI CARNEVALE	VACANZE DI CARNEVALE	Farro al pomodoro e basilico Merluzzo* impanato Patate e fagiolini* Pane Frutta di stagione	Pasta all'extravergine Polpette di manzo alla pizzaiola Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Tortino di ricotta e spinaci Lattughino Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 07/03 al 11/03	Riso all'inglese Bocconcini di tacchino al curry Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto* Cubetti di merluzzo* in umido con fagiolini* al pomodoro Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo Spinaci* gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Farinata* di ceci Cavolo cappuccio bianco e viola Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Formaggio Branzi FTB Finocchi 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
- * : 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'				
	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'				
	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**🐟