

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 22/11 al 26/11	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Pasta al sugo di tonno Lenticchie in umido Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione	Polenta Arrostito di tacchino Broccoli e cavolfiori freschi gratinati Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo al latte Lattughino 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 Formai de Mut DOP Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Pasta alle olive Frittata al forno Insalata Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 06/12 al 10/12	Pasta al pesto* 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 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
- * : decongelati 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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/12 al 24/12	Scarpinocc de Parr Cotoletta di pollo al forno Lattughino e mais Pane Frutta di stagione & Pandoro	Pasta al sugo di tonno Lenticchie in umido Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI
2° SETTIMANA dal 27/12 al 31/12	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI
3° SETTIMANA dal 03/01 al 07/01	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI
4° SETTIMANA dal 10/01 al 14/01	Risotto allo zafferano Cubetti di merluzzo* in umido con piselli* e carote Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di legumi Parmigiano Reggiano DOP Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata con patate Cavolo cappuccio bianco e viola Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e pesto* Farinata* di ceci 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**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Menù di Natale



Giornata Nazionale della Farinata



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 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	Pasta al pomodoro Petto di pollo al latte Finocchi al vapore Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	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	Risotto alla zucca Arrosto 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 Formai de Mut DOP Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 31/01 al 04/02	Pasta al pomodoro Polpette di pesce* Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Polenta Bruscitt 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	Risotto alla parmigiana 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	Pasta al ragù di legumi Mozzarella 1/2 porzione 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
- * : decongelati 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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/02 al 18/02	Pizzoccheri  Crescenza Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa* impanata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino con piselli* e carote fresche in umido Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Patate al forno 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	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Pasta integrale al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta alla crema di zucca Arrostito di tacchino Patate lesse Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Spinaci* Pane Frutta di stagione
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	Lasagne al ragù di manzo Spinaci* gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto* Cubetti di merluzzo* in umido con fagiolini* al pomodoro Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Bocconcini di tacchino al curry Carote prezzemolate 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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/03 al 18/03	Pasta al ragù di verdura Lenticchie in umido Patate al forno Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al sugo di olive Petto di pollo al latte Piselli* e carote fresche Pane ♦ Frutta di stagione	Polenta Arrostito di tacchino Broccoli e cavolfiori freschi gratinati ▲ Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al ragù di ceci Asiago DOP Lattughino ■ Pane ♦ Frutta di stagione & Torta al Cacao
2° SETTIMANA dal 21/03 al 25/03	Pasta al pomodoro Polpette di ceci Spinaci* gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Pane ♦ Frutta di stagione Yogurt	Risotto alla zucca Hamburger fresco di manzo Patate lesse Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta integrale alle olive Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Insalata ■ Pane ♦ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 28/03 al 01/04	PROSSIMAMENTE IL MENU' ESTIVO A.S. 2021-2022	PROSSIMAMENTE IL MENU' ESTIVO A.S. 2021-2022	PROSSIMAMENTE IL MENU' ESTIVO A.S. 2021-2022	PROSSIMAMENTE IL MENU' ESTIVO A.S. 2021-2022	PROSSIMAMENTE IL MENU' ESTIVO A.S. 2021-2022
4° SETTIMANA dal 04/04 al 08/04	PROSSIMAMENTE IL MENU' ESTIVO A.S. 2021-2022	PROSSIMAMENTE IL MENU' ESTIVO A.S. 2021-2022	PROSSIMAMENTE IL MENU' ESTIVO A.S. 2021-2022	PROSSIMAMENTE IL MENU' ESTIVO A.S. 2021-2022	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**