



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 3/04 al 7/04	Pasta al ragù di manzo Zucchine e carote* Pane Frutta	Pizza Margherita Fagiolini* Pane Frutta	MENU LIGURE Trofie al pomodoro e pesto "Brandacujun" di merluzzo con patate* Insalata con olive Pane - Frutta	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
2° SETTIMANA dal 10/04 al 14/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta al pesto Formaggio Insalata mista Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo al forno Fagiolini* Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce* Carote al vapore* Pane Frutta
3° SETTIMANA dal 17/04 al 21/04	Raviolini di magro all'olio evo e salvia ½ porz. di formaggio Pomodori/Finocchi julienne Pane Frutta	Riso all'inglese Tonno in olio d'oliva Insalata Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Lenticchie in umido Carote al vapore* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Arrosto di lonza Zucchine all'olio extravergine d'oliva* Pane Frutta	Pasta al pomodoro e olive Crocchette d'uovo* Fagiolini* Pane Frutta
4° SETTIMANA dal 24/04 al 28/04	PONTE	FESTA DELLA LIBERAZIONE	Pasta al pesto Formaggio Fagiolini* Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Bis di verdure* Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Bastoncini di merluzzo* Insalata mista Pane Frutta
1° SETTIMANA dall'1/05 al 5/05	FESTA DEL LAVORO	Pasta al ragù di manzo Zucchine e carote* Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Cotoletta di pollo* Erbette* Pane Frutta
2° SETTIMANA dall'8/05 al 12/05	Pasta al pesto Caprese Pane integrale Frutta	Gnocchi al pomodoro* Prosciutto cotto Fagiolini* Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo al forno Insalata mista Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce* Carote al vapore* Pane Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini* Verdura cotta mista* Pane Frutta



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 15/05 al 19/05	Raviolini di magro all'olio evo e salvia $\frac{1}{2}$ porz. di formaggio Pomodori Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Lenticchie in umido Carote al vapore* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Arrostato di lonza Zucchine all'olio extravergine d'oliva* Pane Frutta	Pasta al pomodoro e olive Crocchette d'uovo* Fagiolini* Pane Frutta	Riso all'inglese Tonno in olio d'oliva Insalata Pane Frutta
4° SETTIMANA dal 22/05 al 26/05	Pasta al pesto Formaggio Pomodori Pane integrale Frutta	Casoncelli all'olio extravergine d'oliva e aromi Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro* Bastoncini di merluzzo* Bis di verdure* Pane Frutta	MENU EMILIA- ROMAGNA: Gnocchi al ragù bolognese* Fagiolini con carote* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Frittata Insalata mista Pane Frutta
1° SETTIMANA dal 29/05 al 2/06	Pasta al ragù di manzo Zucchine e carote* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Pesce al forno* Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Cotoletta di pollo* Fagiolini* Pane Frutta	Pizza Margherita Carote julienne Pane Frutta	FESTA DELLA REPUBBLICA
2° SETTIMANA dal 5/06 al 9/06	Pasta al pesto Caprese Pane integrale Frutta	Gnocchi al pomodoro* Prosciutto cotto Fagiolini* Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo al forno Pomodori Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce* Carote al vapore* Pane Gelato*	

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, Quartirolo Lombardo DOP, Taleggio DOP, Asiago DOP.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

*la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.

Per la produzione dei pasti serviti presso la vostra scuola utilizziamo i seguenti prodotti:

- *Quartirolo Lombardo Dop e Taleggio Dop prodotti dall'Azienda Arrigoni di Pagazzano appartenente al Distretto Agricolo della Bassa Bergamasca*

- *Prosciutto cotto prodotto dal Salumificio Lorenzi di Comun Nuovo appartenente al Distretto Agricolo della Bassa Bergamasca*

- *Ovo pastorizzato prodotto da Cascina Italia di Spirano appartenente al Distretto Agricolo della Bassa Bergamasca*

- *Cavolo verza fornito dalla Cooperativa Sociale Aretè proveniente dal Distretto Agricolo della Bassa Bergamasca*

- *1 volta al mese serviremo la mela biologica fornita dalla Cooperativa Sociale Aretè.*

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.