



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 25/3 al 29/3	Pasta al ragù di manzo Zucchine e carote* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Cotoletta di pollo* Fagiolini* Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
2° SETTIMANA dal 1°/4 al 5/4	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta al pesto Formaggio Zucchine all'olio extravergine d'oliva* Pane integrale Frutta	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo al forno Pomodori/Finocchi julienne Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro* Prosciutto cotto Fagiolini* Pane Frutta
3° SETTIMANA dall'8/4 al 12/4	Riso all'inglese Tonno in olio d'oliva Insalata Pane - Frutta	Raviolini di magro all'olio evo e salvia ½ porz. di formaggio Pomodori/Finocchi julienne Pane Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini* 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 15/4 al 19/4	Pasta al pomodoro Formaggio Pomodori/Finocchi julienne Pane integrale Frutta	Casoncelli all'olio extravergine d'oliva e salvia Carote julienne Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Bis di verdure* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro* Frittata Fagiolini* Pane Frutta	Pasta agli aromi Bastoncini di merluzzo* Insalata mista Pane Frutta
1° SETTIMANA dal 22/4 al 26/4	Pasta al ragù di manzo Fagiolini* Pane Frutta	Pizza Margherita Carote julienne Pane Frutta	<b>MENÙ ITALIA</b> Pasta tricolore al profumo di basilico Tortino di merluzzo con patate e olive verdi* Insalata mista Pane Frutta	FESTA DELLA LIBERAZIONE	PONTE
2° SETTIMANA dal 29/4 al 3/5	Pasta al pesto Caprese/Formaggio con insalata mista Pane integrale Frutta	Gnocchi al pomodoro* Prosciutto cotto Fagiolini* Pane Frutta	FESTA DEL LAVORO	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo al forno Pomodori/Finocchi julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce* Carote al vapore* Pane Frutta



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>3° SETTIMANA</b> dal 6/5 al 10/5	Riso all'inglese Tonno in olio d'oliva Insalata Pane Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini* Carote al vapore* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Arrostito di lonza Zucchine all'olio extravergine d'oliva* Pane Frutta	Raviolini di magro all'olio evo e salvia ½ porz. di formaggio Pomodori/Finocchi julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro e olive Crocchette d'uovo* Fagiolini* Pane Frutta
<b>4° SETTIMANA</b> dal 13/5 al 17/5	Pasta al pomodoro Formaggio Pomodori/Finocchi julienne Pane integrale Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Bis di verdure* Pane Frutta	Pasta agli aromi Bastoncini di merluzzo* Insalata mista Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro* Frittata Fagiolini* Pane Frutta	Casoncelli all'olio extravergine d'oliva e salvia Carote julienne Pane Frutta
<b>1° SETTIMANA</b> dal 20/5 al 24/5	Pasta al ragù di manzo Zucchine e carote* Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta	Risotto allo zafferano Frittata Cavolfiori*/Broccoli* Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Cotoletta di pollo* Carote julienne Pane Frutta	Riso all'inglese Pesce al forno* Fagiolini* Pane Frutta
<b>2° SETTIMANA</b> dal 27/5 al 31/5	Pasta al pesto Caprese Pane integrale Frutta	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Verdura cotta mista* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce* Insalata Pane Frutta	<b>MENU PRIMAVERA</b> Insalata di pasta fredda Straccetti di tacchino al limone Carote julienne Pane - Frutta	Gnocchi al pomodoro* Prosciutto cotto Fagiolini* Pane - Frutta
<b>3° SETTIMANA</b> dal 3/6 al 7/6	Riso all'inglese Tonno in olio d'oliva Insalata Pane Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini* Carote al vapore* Pane Frutta	Pasta al pomodoro e olive Crocchette d'uovo* Fagiolini* Pane Frutta	Pizza Margherita Pomodori Pane Frutta	Risotto allo zafferano Arrostito di lonza Zucchine all'olio extravergine d'oliva* Pane Gelato*

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, Quartirollo 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:

- Quartirollo 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

- Uovo 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.