



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dall'11/4 al 15/4	Pasta al ragù di manzo Zucchine e carote Pane Frutta	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini Pane - Frutta	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
2° SETTIMANA dal 18/4 al 22/4	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta al pomodoro Formaggio con insalata mista Pane integrale Frutta	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo al forno Pomodori/Finocchi in insalata Pane - Frutta	Pasta con crema di zucchine Pesce con capperi e olive Carote al vapore Pane - Frutta
3° SETTIMANA dal 25/4 al 29/4	FESTA DELLA LIBERAZIONE	Riso al pomodoro Tonno in olio d'oliva Insalata Pane Frutta	Raviolini di magro all'olio evo e salvia ½ porz. di formaggio Pomodori Pane - Frutta	Risotto allo zafferano Arrosto di lonza Zucchine all'olio evo Pane - Frutta	Pasta al pomodoro e olive Frittata Fagiolini Pane - Frutta
4° SETTIMANA dal 2/5 al 6/5	Pasta al pesto Formaggio Pomodori Pane integrale-Frutta	Casoncelli all'olio evo e aromi Carote julienne Pane - Frutta	Lasagne al ragù di manzo Bis di verdure Pane - Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata Fagiolini Pane - Frutta	Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo Insalata mista Pane - Frutta
1° SETTIMANA dal 9/5 al 13/5	Pasta al ragù di manzo Zucchine e carote Pane Frutta	Riso all'inglese Pesce al forno Erbette Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini Pane - Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Cotoletta di pollo Carote julienne Pane - Frutta
2° SETTIMANA dal 16/5 al 20/5	Pasta al pomodoro Caprese/Formaggio con insalata mista Pane integrale Frutta	Pasta agli aromi Prosciutto cotto Fagiolini Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Pesce con capperi e olive Carote al vapore Pane Frutta	MENU A POIS ROSSI Pasta alla crema di pomodoro e peperoni Tacchino alla pizzaiola (pomodoro+origano) Pomodori Pane - Fragole	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini Verdura cotta mista Pane Frutta
3° SETTIMANA dal 23/5 al 27/5	Raviolini di magro all'olio evo e salvia ½ porz. di formaggio Pomodori Pane - Frutta	Pasta all'olio evo Lenticchie in umido Carote al vapore Pane - Frutta	Risotto allo zafferano Arrosto di lonza Zucchine all'olio evo Pane - Frutta	Pasta al pomodoro e olive Frittata Fagiolini Pane - Frutta	Riso al pomodoro Tonno in olio d'oliva Insalata Pane Frutta
4° SETTIMANA dal 30/5 al 3/6	Pasta al pesto Formaggio Pomodori Pane integrale-Frutta	Lasagne al ragù di manzo Bis di verdure Pane - Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata Fagiolini Pane - Frutta	FESTA DELLA REPUBBLICA	Risotto alla parmigiana Bastoncini di merluzzo Insalata mista Pane - Frutta
1° SETTIMANA dal 6/6 all'8/6	Pasta al ragù di manzo Zucchine e carote Pane - Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane - Gelato	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini Pane - Frutta		

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.

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

- 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.