



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dall'11/11 al 15/11	Pasta al ragù di manzo Fagiolini* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce* Carote e piselli* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Formaggio Insalata Pane Frutta	Polenta Lenticchie in umido Verdura cotta* Pane Frutta	Casoncelli all'olio evo e salvia Carote julienne Pane Frutta
2° SETTIMANA dal 18/11 al 22/11	Pasta all'olio extravergine d'oliva Formaggio Insalata mista Pane integrale Frutta	Gnocchi al pomodoro* Crocchette d'uovo* Bis di verdure* Pane Frutta	Pasta al pesto Affettato di arrosto di tacchino Fagiolini* Pane Frutta	MENU SPECIALE Gnocchetti sardi in salsa aurora (pomodoro+besciamella) Bocconcini di tacchino con olive Broccoli* Pane Frutta	Riso all'inglese Pesce al forno* Carote julienne Pane Frutta
3° SETTIMANA dal 25/11 al 29/11	Riso alla salvia Tonno in olio d'oliva Carote al vapore* Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata Pane Frutta	Minestra di riso e patate* Frittata Erbette* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Hamburger di tacchino* Carote julienne Pane Frutta	Polenta con bruscitt Fagiolini* Pane Frutta
4° SETTIMANA dal 2/12 al 6/12	Raviolini di magro all'olio evo e salvia ½ porz. di formaggio Zucchine* Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Cotoletta di pollo* Verdure miste al vapore* Pane Frutta	Pasta al pesto Prosciutto cotto Carote Pane Frutta	Polenta Brasato di manzo Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Pesce gratinato* Insalata mista Pane Frutta
1° SETTIMANA dal 9/12 al 13/12	Pasta al ragù di manzo Fagiolini* Pane Frutta	Riso all'inglese Formaggio Carote julienne Pane Frutta	Polenta Lenticchie in umido Verdura cotta* Pane Frutta	Casoncelli all'olio evo e salvia Insalata Pane Frutta	Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce* Carote e piselli* Pane Frutta
2° SETTIMANA dal 16/12 al 20/12	Pasta all'olio extravergine d'oliva Formaggio Insalata mista Pane integrale Frutta	Pasta al pesto Crocchette d'uovo* Bis di verdure* Pane Frutta	Riso all'inglese Pesce al forno* Carote julienne Pane Frutta	MENU NATALE Casoncelli alla salvia Arrosto di coscia di suino all'arancia Fagiolini* Pane Dolce	Gnocchi al pomodoro* Affettato di arrosto di tacchino Fagiolini* Pane Frutta



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 7/1 al 10/1	VACANZE DI NATALE	Riso alla salvia Tonno in olio d'oliva Carote al vapore* Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata Pane Frutta	Polenta con bruscitt Fagiolini* Pane Frutta	Minestra di riso e patate* Hamburger di tacchino* Carote julienne Pane Frutta
4° SETTIMANA dal 13/1 al 17/1	Raviolini di magro all'olio evo e salvia ½ porz. di formaggio Zucchine* Pane Frutta	Pasta al pesto Prosciutto cotto Carote Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Cotoletta di pollo* Verdure miste al vapore* Pane Frutta	MENU SPECIALE Polenta Salsiccia di tacchino Carote* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Pesce gratinato* Insalata mista Pane Frutta
1° SETTIMANA dal 20/1 al 24/1	Pasta al ragù di manzo Fagiolini* Pane Frutta	Riso all'inglese Frittata con verdure* Carote julienne Pane Frutta	Casoncelli all'olio evo e salvia Verdura cotta* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce* Carote e piselli* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Formaggio Insalata Pane Frutta
2° SETTIMANA dal 27/1 al 31/1	Pasta all'olio extravergine d'oliva Formaggio Insalata mista Pane integrale Frutta	Riso all'inglese Pesce al forno* Carote julienne Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro* Affettato di arrosto di tacchino Fagiolini* Pane Frutta	Passato di verdure* con riso Fusi di pollo agli aromi Patate* Pane Frutta	Pasta al pesto Crocchette d'uovo* Bis di verdure* Pane Frutta
3° SETTIMANA dal 3/2 al 7/2	Riso alla salvia Tonno in olio d'oliva Carote al vapore* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Hamburger di tacchino* Carote julienne Pane Frutta	Polenta con bruscitt Fagiolini* Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata Pane Frutta	Minestra di riso e patate* Frittata Erbette* Pane Frutta
4° SETTIMANA dal 10/2 al 14/2	Raviolini di magro all'olio evo e salvia ½ porz. di formaggio Zucchine* Pane Frutta	Polenta Brasato di manzo Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Pesce gratinato* Insalata mista Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Cotoletta di pollo* Verdure miste al vapore* Pane Frutta	Pasta al pesto Prosciutto cotto Carote Pane Frutta



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/2 al 21/2	Pasta al ragù di manzo Fagiolini* Pane Frutta	Polenta Lenticchie in umido Verdura cotta* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce* Carote e piselli* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Formaggio Insalata Pane Frutta	Casoncelli all'olio evo e salvia Carote julienne Pane Frutta
2° SETTIMANA dal 24/2 al 28/2	Riso all'inglese Formaggio Insalata mista Pane integrale Frutta	Gnocchi al pomodoro* Tonno in olio d'oliva Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pesto Crocchette d'uovo* Bis di verdure* Pane Frutta	MENU di CARNEVALE Vellutata di carote* con riso Affettato di arrosto freddo di tacchino Patate* Pane - Dolce	Pasta all'olio extravergine d'oliva Pesce al forno* Carote julienne Pane Frutta
3° SETTIMANA dal 3/3 al 7/3	VACANZE DI CARNEVALE	VACANZE DI CARNEVALE	Riso alla salvia Tonno in olio d'oliva Carote al vapore* Pane Frutta	Polenta con bruscitti Fagiolini* Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata Pane Frutta
4° SETTIMANA dal 10/3 al 14/3	Raviolini di magro all'olio evo e salvia $\frac{1}{2}$ porz. di prosciutto cotto Zucchine* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Pesce gratinato* Insalata mista Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Cotoletta di pollo* Verdure miste al vapore* Pane Frutta	Polenta Brasato di manzo Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pesto Formaggio Carote Pane Frutta
1° SETTIMANA dal 17/3 al 21/3	Pasta al ragù di manzo Fagiolini* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce* Carote e piselli* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Formaggio Insalata Pane Frutta	Casoncelli all'olio evo e salvia Carote julienne Pane Frutta	Polenta Lenticchie in umido Verdura cotta* Pane Frutta
2° SETTIMANA dal 24/3 al 28/3	Riso all'inglese Formaggio Insalata mista Pane integrale Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Pesce al forno* Carote julienne Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Affettato di arrosto di tacchino Bis di verdure* Pane Frutta	MENU SPECIALE Gnocchi al pomodoro e pesto* Bocconcini di pollo con salvia Insalata Pane - Frutta	Pasta agli aromi Piselli in umido* Fagiolini* Pane - Frutta



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 31/3 al 4/4	Riso alla salvia Tonno in olio d'oliva Carote al vapore* Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata Pane Frutta	Minestra di riso e patate* Hamburger di tacchino* Erbette* Pane Frutta	Polenta con bruscitt Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Polpettine di piselli gratinate* Carote julienne Pane Frutta
4° SETTIMANA dal 7/4 all'11/4	Raviolini di magro all'olio evo e salvia $\frac{1}{2}$ porz. di formaggio Zucchine* Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Cotoletta di pollo* Verdure miste al vapore* Pane Frutta	Pasta al pesto Prosciutto cotto Carote Pane Frutta	Polenta Brasato di manzo Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Pesce gratinato* Insalata mista 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, passera.

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*

- *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.