

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Settimana 27 FEBBRAIO/03 MARZO	Pasta al pomodoro e pesto Frittata al forno Spinaci* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Stufato di ceci e patate in umido Carote al vapore Pane Frutta	Pasta all'extravergine Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane Frutta	Passato di verdura con orzo Polpette di manzo Patate al forno Pane Frutta	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Insalata mista Pane Frutta
Settimana 06/10 MARZO	Pasta al pesto Filetto di merluzzo* al limone Fagiolini* Pane Frutta	Raviolini agli spinaci Mozzarella ½ porz. Finocchi gratinati Pane Frutta	Minestra di riso e patate Arrosto di tacchino Broccoli e cavolfiori Pane Frutta	Pasta al pomodoro Farinata* di ceci Insalata Pane Frutta	Riso all'inglese Frittata alle verdure Carote julienne Pane Frutta
Settimana 13/17 MARZO	Pasta all'extravergine Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Frittata al forno Insalata verde e mais Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Petto di pollo al latte Piselli* e carote Pane Frutta	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta Yogurt	Pasta integrale al pomodoro e pesto Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta
Settimana 20/24 MARZO	MENU' della FESTA del PAPA' <i>Pasta al ragù Formaggio Branzi FTB Lattughino Pane Frutta Torta al cacao</i>	Pasta al pomodoro Farinata* di ceci Carote julienne Pane Frutta	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta	Polenta Spezzatino di tacchino con carote e piselli in umido Pane Frutta	Passato di verdura con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

I prodotti contrassegnati con * , a seconda della disponibilità stagionale, possono essere scongelati o freschi.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Settimana 27/31 MARZO	Raviolini agli spinaci Mozzarella ½ porz. Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Frittata al forno Insalata e carote julienne Pane Frutta	Passato di verdura con maccheroncini Petto di pollo al limone Patate al forno Pane Frutta	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Broccoli e zucca al forno Pane Frutta	Gnocchetti sardi al pesto Insalata calda di nasello* e patate Carote al vapore Pane Frutta
Settimana 03/07 APRILE	MENÙ di PASQUA <i>Tortelli ai piselli</i> <i>Cotoletta di pollo al forno</i> <i>Lattughino, carote e mais</i> Pane Frutta Colomba	Risotto alla parmigiana Taleggio del Monte Bronzone Zucchine trifolate Pane Frutta	Pasta al pomodoro Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta	VACANZE PASQUA	VACANZE PASQUA
Settimana 10/14 APRILE	VACANZE PASQUA	VACANZE PASQUA	Pasta all'extravergine Farinata di ceci* Zucchine Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro e pesto Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta Yogurt
Settimana 17/21 APRILE	Fagiolini* Lasagne di carne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Zucchine gratinate Pane Frutta	Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Pomodori Pane Frutta	Minestra di orzo e patate Arrosto di tacchino Carote al vapore Pane Frutta	Pasta all'extravergine Crocchette vegetariene Insalata e carote julienne Pane Frutta

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

I prodotti contrassegnati con * , a seconda della disponibilità stagionale, possono essere congelati o freschi.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Settimana 24/28 APRILE	PONTE	FESTIVITÀ	MENÙ DI PRIMAVERA <i>Risotto con crema di asparagi*</i> <i>Polpette di manzo con carote e piselli*</i> Pane Frutta	Raviolini agli spinaci Crescenza ½ porz. Pomodori Pane Frutta	Pasta al pesto Crocchette di pesce Fagiolini* Pane Frutta
Settimana 01/05 MAGGIO	FESTIVITÀ	Pasta all'extravergine Spezzatino di tacchino Erbe* Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Tonno all'olio d'oliva Pomodori Pane Frutta	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta Yogurt	Risotto zafferano e zucchine Uovo sodo Carote julienne Pane Frutta
Settimana 08/12 MAGGIO	FESTA DELLA MAMMA <i>Pasta al pesto</i> <i>Petto di pollo al limone</i> <i>Zucchine trifolate</i> <i>Pane</i> <i>Frutta</i> <i>Crostata alla marmellata</i>	Pasta all'extravergine Frittata al forno Pomodori Pane Frutta	MENÙ BERGAMASCO <i>Scarpinocc de Par</i> <i>Taleggio del Monte</i> <i>Bronzone</i> <i>Lattughino</i> <i>Pane</i> <i>Frutta</i>	Risotto allo zafferano Cannellini all'uccelletto Patate al forno Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane Frutta
Settimana 15/19 MAGGIO	Pasta pasticciata Fagiolini* Pane Frutta	Riso all'inglese Insalata di nasello* Pomodori Pane Frutta	Pasta al pesto Mozzarella Erbe* gratinate Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Arrosto di tacchino Carote al vapore Pane Frutta	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Insalata e mais Pane Frutta

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

I prodotti contrassegnati con * , a seconda della disponibilità stagionale, possono essere decongelati o freschi.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Settimana 22/26 MAGGIO	Raviolini agli spinaci Asiago DOP Zucchine fresche gratinate Pane Frutta	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato con salvia e rosmarino Insalata di ceci al pesto Pomodori Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata con patate Insalata Pane Frutta	Risotto allo zafferano Petto di pollo alla pizzaiola Fagiolini* Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta
Settimana 29 MAGGIO /2 GIUGNO	MENÙ DI FINE ANNO <i>Pomodori</i> <i>Pizza margherita</i> <i>Pane</i> <i>Frutta</i> <i>Gelato*</i>	Gnocchetti sardi al pesto Insalata di pollo Patate lesse Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Platessa* impanata Pomodori Pane Frutta	Pasta all'extravergine Uovo sodo Fagiolini* Pane Frutta	FESTIVITÀ 02.06
Settimana 05 /08 GIUGNO	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Carote julienne Pane Frutta	Pasta al sugo di melanzane Mozzarella Pomodori Pane Frutta	Risotto zafferano e zucchine Hamburger di manzo Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pesto Merluzzo* impanato Insalata Pane Frutta	VACANZE ESTIVE

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

I prodotti contrassegnati con * , a seconda della disponibilità stagionale, possono essere scongelati o freschi.