

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Settimana 10/14 OTTOBRE	Gnocchetti sardi al pesto Lenticchie in umido Erbette* Pane Frutta	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta Yogurt	Risotto alla parmigiana Arrosto di tacchino Patate Pane Frutta	Pasta al pomodoro Platessa* impanata Carote julienne Pane Frutta	Minestra di orzo e patate Frittata al forno Insalata Pane Frutta
Settimana 17/21 OTTOBRE	Pasta all'extravergine Crocchette di cannellini Carote julienne Pane Frutta	Polenta Bruscitt di manzo Piselli* e carote Pane Frutta	Passato di verdura con maccheroncini Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta	Risotto allo zafferano Primo sale Finocchi gratinati Pane Frutta	Pasta al pomodoro e pesto Tonno all'olio d'oliva Fagiolini* Pane Frutta
Settimana 24/28 OTTOBRE	Fagiolini* Lasagne di carne Pane Frutta	Pasta al pesto Mozzarella Broccoli e cavolfiori gratinati Pane Frutta	Riso all'inglese Merluzzo* impanato Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette vegetariane Carote al vapore Pane Frutta	Crema di zucca e porri con orzo (crostini per primaria) Petto di pollo al latte Patate Pane Frutta
Settimana 31 OTT/04 NOVEMBRE	PONTE	FESTIVITA'	HALLOWEEN Raviolini alla zucca Crocchette di pollo Broccoli e zucca Pane Frutta Torta alle carote	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Erbette* gratinate Pane Frutta	Risotto allo zafferano Farinata di ceci* Fagiolini* 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 07/11 NOVEMBRE	Polenta Spezzatino di tacchino Spinaci* gratinati al Parmigiano Pane Frutta	Minestra di riso e patate Frittata al forno Insalata Pane Frutta	Gnocchetti sardi al pesto Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta Yogurt	Risotto alla parmigiana Plattessa impanata Carote julienne Pane Frutta
Settimana 14/18 NOVEMBRE	MENÙ BERGAMASCO Scarpinocc de Par Formaggio Branzi ½ porz. Finocchi gratinati Pane Frutta	Pasta al pomodoro Polpettone di fagioli Carote julienne Pane Frutta	Passato di verdura con maccheroncini Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane Frutta	Risotto alla zucca Polpette di manzo Piselli* e carote in umido Pane Frutta
Settimana 21/25 NOVEMBRE	Fagiolini* Lasagne di carne Pane Frutta	Pasta all'extravergine Farinata di ceci* Broccoli e zucca Pane Frutta	Risotto allo zafferano Mozzarella Insalata Pane Frutta	Crema di zucca e porri con pastina (crostini per primaria) Petto di pollo alla pizzaiola Patate Pane Frutta	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo al forno Carote al vapore Pane Frutta
Settimana 28 NOV/02 DICEMBRE	Pasta al ragù di verdura Polpette di pesce* Fagiolini* Pane Frutta	Riso all'inglese Crocchette vegetariane Lattughino Pane Frutta	Polenta Arrostito di tacchino Spinaci* Pane Frutta	Raviolini agli spinaci Frittata con patate Carote julienne Pane Frutta	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP Finocchi gratinati 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.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: PANE, PASTA, RISO, FARINA GIALLA, PELATI, OLIO EXTRAVERGINE, UOVA, FRUTTA E VERDURA (SEMPRE), FORMAGGIO FRESCO (1 VOLTA AL MESE)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Settimana 05/09 DICEMBRE	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato con salvia e rosmarino Lenticchie in umido Spinaci* Pane Frutta	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta Yogurt	Polenta Brasato di manzo Carote al vapore Pane Frutta	FESTIVITA'	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo* impanato insalata Pane Frutta
Settimana 12/16 DICEMBRE	Pasta all'extravergine Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta	MENU' di S.LUCIA Pasta al pomodoro e pesto Bocconcini di tacchino Carote* baby Pane Frutta Torta di Santa Lucia	Tortellini all'extravergine Frittata al forno Insalata mista Pane Frutta	Risotto alla zucca Primo sale Finocchi in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette vegetariene Carote julienne Pane Frutta
Settimana 19/23 DICEMBRE	MENU' DI NATALE Pasta pasticciata Cotoletta di pollo al forno Lattughino e mais Pane Frutta Pandoro	Risotto allo zafferano Polpette di pesce* Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Tortino di ricotta e spinaci* Carote al vapore Pane Frutta	Minestra di riso e patate Frittata con verdura Spinaci* Pane Frutta	VACANZE DI NATALE

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.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: PANE, PASTA, RISO, FARINA GIALLA, PELATI, OLIO EXTRAVERGINE, UOVA, FRUTTA E VERDURA (SEMPRE), FORMAGGIO FRESCO (1 VOLTA AL MESE)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Settimana 09/13 GENNAIO 2023	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP Finocchi gratinati Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Filetto di merluzzo al forno Piselli* e carote in umido Pane Frutta	Polenta Arrostato di tacchino Spinaci* Pane Frutta	Raviolini agli spinaci Frittata con patate Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Farinata* di ceci Fagiolini* Pane Frutta
Settimana 16/20 GENNAIO	Risotto alla parmigiana Platessa* impanata Insalata Pane Frutta	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato con salvia e rosmarino Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta Yogurt	Passato di verdura con maccheroncini Hamburger di manzo Patate Pane Frutta	Pasta al pomodoro Frittata al forno Finocchi al vapore Pane Frutta
Settimana 23/27 GENNAIO	Risotto allo zafferano Polpettone di fagioli Insalata e mais Pane Frutta	Pasta al pomodoro Merluzzo* impanato Carote julienne Pane Frutta	Polenta Petto di pollo alla pizzaiola Piselli* e carote Pane Frutta	Raviolini agli spinaci Crescenza Broccoli e zucca Pane Frutta	Pasta integrale al tonno Frittata con patate Fagiolini* Pane Frutta
Settimana 30 GENNAIO/04 FEBBRAIO	Pasta al pomodoro e pesto Polpette di pesce* Carote julienne Pane Frutta	Risotto allo zafferano Arrostato di tacchino Fagiolini* Pane Frutta	Crema di zucca e porri con orzo (crostini per primaria) Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta	Pasta all'extravergine Farinata di ceci* Finocchi al vapore Pane Frutta	Risotto ai piselli* Grana Padano DOP Broccoli e cavolfiori Pane Frutta
Settimana 06/10 FEBBRAIO	Riso all'inglese Bocconcini di tacchino al curry Carote prezzemolate Pane Frutta	Pasta al pomodoro Primo sale Finocchi gratinati Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo Spinaci* gratinati al Parmigiano Pane Frutta	Pasta al pesto Crocchette vegetariane Insalata Pane Frutta	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo* al forno Fagiolini* 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.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: PANE, PASTA, RISO, FARINA GIALLA, PELATI, OLIO EXTRAVERGINE, UOVA, FRUTTA E VERDURA (SEMPRE), FORMAGGIO FRESCO (1 VOLTA AL MESE)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Settimana 13/17 FEBBRAIO	MENÙ di CARNEVALE Pasta tricolore all'extravergine Bocconcini di pollo panati Insalata arlecchino con carote, olive e mais Pane e Frutta Chiacchiere	Pasta al pomodoro Platessa* impanata Carote julienne Pane Frutta	Raviolini agli spinaci Mozzarella ½ porz. Fagiolini* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta	Minestra di orzo e patate Frittata al forno Finocchi al vapore Pane Frutta
Settimana 20/24 FEBBRAIO	Carnevale	Carnevale	Riso all'inglese Spezzatino di tacchino Patate e broccoli Pane Frutta	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta Yogurt	Pasta integrale al pomodoro Tonno all'olio d'oliva 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 decongelati o freschi.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: PANE, PASTA, RISO, FARINA GIALLA, PELATI, OLIO EXTRAVERGINE, UOVA, FRUTTA E VERDURA (SEMPRE), FORMAGGIO FRESCO (1 VOLTA AL MESE)