

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Settimana 27 FEBBRAIO/03 MARZO	Pasta al pomodoro e pesto Frittata al forno Piselli stufati Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Stufato di ceci e patate in umido Carote al forno gratinate Pane Frutta Yogurt alla frutta	Pasta all'extravergine Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane Frutta	Patate al forno (inf.riso all'inglese) Polpette di manzo Crauti Pane Frutta Torta	Pasta zafferano e speck Formaggio fresco spalmabile Insalata, carote e mais Pane Frutta
Settimana 06/10 MARZO	Pasta al pesto Crocchette di pesce* Cavolo cappuccio bianco e viola in insalata Pane Frutta	Piadina con prosciutto cotto e formaggio Crocchette di verdura Pane Frutta Biscotti	Riso all'inglese Arrosto di tacchino Spinaci* al limone Pane Frutta	Pasta al pomodoro Farinata* di ceci Fagiolini* Pane Frutta	Raviolini agli spinaci Rollè di frittata Carote julienne Pane Frutta
Settimana 13/17 MARZO	Pasta all'extravergine Lenticchie in umido Carote baby Pane Frutta	Pasta all'amatriciana Uova strapazzate Insalata verde e mais Pane Frutta Biscotti	Risotto alla parmigiana Coscia di pollo al forno (in.bocconcini) Piselli* e carote Pane Frutta	Pasta al pomodoro e pesto Tonno all'olio d'oliva Patate al forno Pane Frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porz. Fagiolini* Pane Frutta
Settimana 20/24 MARZO	Gnocchi di patate al ragù Mozzarella Lattughino Pane Frutta	Pasta al pomodoro Frittata al forno Carote julienne e cetrioli Pane Frutta Plum-cake	Riso all'inglese Crocchette di pesce* Cavolfiore al forno Pane Frutta	MENU' SVIZZERO Spatzle agli spinaci Cordon bleu Crauti Pane Frutta Strudel di mele	Pasta al pesto* Gateau di patate Tris di verdura cotta 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.

Il pane proposto, tre giorni a settimana, viene prodotto dal forno DOLCI SOGNI LIBERI presso la CASA CIRCONDARIALE DI BERGAMO

	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 Yogurt alla frutta	Patate al forno Pollo alla cacciatora Tocchetti di zucchine al forno Pane Frutta	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Broccoli e zucca al forno Pane Frutta Torta	Gnocchetti sardi al pesto Insalata calda di nasello e patate Carote baby 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 Yogurt bianco	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porz. Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce* Crauti misti in insalata Pane Frutta	VACANZE PASQUA
Settimana 10/14 APRILE	VACANZE PASQUA	VACANZE PASQUA	VACANZE PASQUA	VACANZE PASQUA	VACANZE PASQUA
Settimana 17/21 APRILE	Lasagne di carne Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Scamorza affumicata Zucchine gratinate Pane Frutta Biscotti	Riso all'inglese Merluzzo* impanato Pomodori e cetrioli Pane Frutta	MENU' SVIZZERO Spatzle agli spinaci Scaloppina di maiale Rosti Pane Frutta	Pasta al tonno Farinata di ceci* 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 decongelati o freschi.

Il pane proposto, tre giorni a settimana, viene prodotto presso il forno DOLCI SOGNI LIBERI

	LUNEDI PONTE	MARTEDI FESTIVITÀ	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Settimana 24/28 APRILE			MENÙ DI PRIMAVERA <i>Risotto con crema di asparagi*</i> <i>Polpette di manzo con carote e taccole all'olio</i> Pane Frutta	Raviolini agli spinaci Formaggio fresco spalmabile Pomodori Pane Frutta Torta	Pasta al pesto Merluzzo* in umido Fagiolini* Pane Frutta
Settimana 01/05 MAGGIO	FESTIVITÀ	Pasta all'extravergine Coscia di pollo al forno (inf. bocconcini) Tris di verdura cotta Pane Frutta Plum-cake	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porz. Lattughino Pane Frutta	Pasta al pomodoro e pesto* Tonno all'olio d'oliva Pomodori Pane Frutta	Risotto alle zucchine Hamburger di manzo Carote julienne Pane Frutta
Settimana 08/12 MAGGIO	Trofie al pesto Petto di pollo alla salvia Zucchine fresche trifolate Pane Frutta	Pasta zafferano e speck Rollè di frittata Pomodori Pane Frutta Yogurt alla frutta	MENÙ BERGAMASCO Scarpinocc de Par Taleggio del Monte Bronzone Lattughino Pane Frutta	Riso all'inglese Cannellini all'uccelletto Patate al forno Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane Frutta
Settimana 15/19 MAGGIO	Cous cous Spezzatino con patate e verdure Pane Frutta	Riso all'inglese Crocchette di pesce* Pomodori e cetrioli Pane Frutta Yogurt bianco	Piadina con prosciutto cotto e formaggio Crocchette di verdura Pane Frutta	Pasta al pomodoro Arrosto di tacchino Tris di verdura cotta Pane Frutta	Gnocchi al pesto 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.

Il pane proposto, tre giorni a settimana, viene prodotto presso il forno DOLCI SOGNI LIBERI

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Settimana 22/26 MAGGIO	Raviolini agli spinaci Formaggio fresco spalmabile Zucchine gratinate Pane Frutta	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato con salvia e rosmarino Cotoletta di pollo Pomodori Pane Frutta Biscotti	Pasta al pesto Frittata con patate Tris di verdura cruda Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Polpette di manzo alla pizzaiola Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta Torta
Settimana 29 MAGGIO /2 GIUGNO	Orecchiette ai broccoli Mozzarella Insalata, carote e mais Pane Frutta	Gnocchetti sardi al pesto Insalata di pollo Patate lesse Pane Frutta Plum cake	Riso all'inglese Crocchette di pesce* Pomodori Pane Frutta	Pasta zafferano e speck Uova strapazzate Carote baby Pane Frutta	FESTIVITÀ 02.06
Settimana 05 /08 GIUGNO	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Carote julienne Pane Frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porz. Pomodori Pane Frutta Yogurt alla frutta	Risotto alle zucchine Hamburger di manzo Fagiolini* Pane Frutta	Gnocchi al pesto Merluzzo* impanato Insalata Pane Frutta	Pasta all'extravergine Crocchette vegetariane Zucchine trifolate Pane Frutta
Settimana 12 /16 GIUGNO	Pasta al ragù di verdura Affettati e formaggi Patate al forno Pane Frutta	Lasagne al ragù Cetrioli e pomodori Pane Frutta	Spatzle agli spinaci Cotoletta di pesce* Lattughino e mais Pane Frutta	Pasta al pesto di zucchine Gateau di patate Tris di verdura cruda Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Straccetti di tacchino al pomodoro Carote al vapore 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.

Il pane proposto, tre giorni a settimana, viene prodotto presso il forno DOLCI SOGNI LIBERI

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Settimana 19/23 GIUGNO	Pasta al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porz. Verdure grigliate Pane Frutta	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato con salvia e rosmarino Crocchette vegetariane Pomodori Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata con patate Insalata e mais Pane Frutta	Riso all'inglese Coscia di pollo al forno (inf. bocconcini) Tris di verdura cruda Pane Frutta
Settimana 26 /30 GIUGNO	Raviolini agli spinaci Mozzarella ½ porz. Zucchine gratinate Pane Frutta	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Carote julienne Pane Frutta	MENÙ DI FINE ANNO <i>Pane con hamburger di manzo Lattughino e Pomodori Patatine al forno Frutta Gelato*</i>	Pasta all'extravergine Merluzzo impanato* Fagiolini* Pane Frutta	Risotto alle zucchine Arrosto di tacchino 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 decongelati o freschi.

Il pane proposto, un giorno a settimana, viene prodotto presso il forno DOLCI SOGNI LIBERI