

TABELLA INVERNALE per la **SCUOLA SVIZZERA - BERGAMO**
A.S 2023-2024

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Settimana 08/12 GENNAIO 2024	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP Spinaci* gratinati Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta Yogurt alla vaniglia	Polenta Arrostato di tacchino Piselli* e carote fresche in umido Pane Frutta	Raviolini agli spinaci Frittata con patate Carote julienne Pane Frutta	Pasta zafferano e speck Crocchette vegetariane Cavolo cappuccio bianco e viola in insalata Pane Frutta
Settimana 15/19 GENNAIO	Riso all'inglese Polpette manzo Insalata Pane Frutta	Gnocchetti sardi all'olio arom con salvia e rosm. Lenticchie in umido Carote baby Pane Frutta Biscotti	WORLD PIZZA DAY Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porz. Fagiolini* Pane Frutta	Risotto alla rapa rossa Mozzarella Broccoli e zucca Pane Frutta	Pasta al pesto Uova strapazzate Insalata e mais Pane Frutta
Settimana 22/26 GENNAIO	Risotto alla parmigiana Crocchette d'uovo Insalata e mais Pane Frutta	Pasta al pomodoro Merluzzo* al limone Carote julienne Pane Frutta Yogurt alla frutta	Riso all'inglese Hamburger di manzo Purè di patate e zucca Pane Frutta	Spatzle di spinaci Asiago Dop Lenticchie in umido Pane Frutta	Pasta all'olio evo Gateau di patate e prosciutto Fagiolini* Pane Frutta
Settimana 29 GENNAIO/02 FEBBRAIO	Pasta al pomodoro e pesto Insalata calda di merluzzo* e patate Carote julienne Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo Spinaci* gratinati al Parmigiano Pane Frutta Plum cake	Pasta mimosa Torta salata al formaggio Insalata e mais Pane Frutta	Risotto al radicchio rosso Cotoletta di pollo Fagiolini* Pane Frutta	Tortellini di carne Mozzarella 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.

Il pane postposto, due giorni a settimana, viene prodotto dal "FORNO AL FRESCO" presso la CASA CIRCONDARIALE DI BERGAMO

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Settimana 05/09 FEBBRAIO	MENÙ di CARNEVALE Pasta tricolore olio evo Bocconcini di pollo panati Insalata arlecchino con carote, olive e mais Pane e Frutta Chiacchiere	Piadina con prosciutto e formaggio Tris di verdura cruda Pane Frutta Yogurt bianco dolce	Gnocchi ai formaggi Frittata al forno Piselli e carote in umido Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta	Riso all'inglese Polpette al pomodoro Broccoli freschi e zucca Pane Frutta
Settimana 12/16 FEBBRAIO	Carnevale	Carnevale			
Settimana 19/23 FEBBRAIO	Risotto alla parmigiana Uova strapazzate Carote al vapore Pane Frutta	Pasta all'olio Evo Farinata di ceci* Insalata e mais Pane Frutta Yogurt alla vaniglia	Pasta integrale al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Finocchi julienne Pane Frutta	Ravioli agli spinaci Petto di pollo al latte Patate lesse Pane Frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porz Fagiolini* Pane Frutta
Settimana 26 FEBBRAIO/01 MARZO	Fagiolini* Lasagne di carne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette vegetariane Carote al vapore Pane Frutta Biscotti	Risotto allo zafferano Mozzarella Finocchi gratinati Pane Frutta	Polenta Pollo alla cacciatora Patate al forno e zucca Pane Frutta	Pasta al pesto Filetto di merluzzo* gratinato Lattughino 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, due giorni a settimana, viene prodotto dal "FORNO AL FRESCO" presso la CASA CIRCONDARIALE DI BERGAMO

TABELLA INVERNALE per la SCUOLA SVIZZERA - BERGAMO A.S 2023-24

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Settimana 04/08 MARZO	Riso all'inglese Lenticchie in umido Spinaci* Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Crocchette di pesce* Insalata Pane Frutta Yogurt alla frutta	Minestra di riso e patate Arrostito di tacchino Fagiolini* Pane Frutta	Raviolini agli spinaci Frittata con patate Carote julienne Pane Frutta	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP Broccoli e zucca Pane Frutta
Settimana 11/15 MARZO	Pasta mimosa Polpette alla pizzaiola Purè di patate Pane Frutta	Riso al pomodoro Uova strapazzate Spinaci* Pane Frutta Plum cake	Pasta all'olio evo Farinata di ceci* Cavolo cappuccio bianco e viola in insalata Pane Frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porz Fagiolini* Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro e pesto Tonno all'olio d'oliva Finocchi julienne Pane Frutta
Settimana 18/22 MARZO	Risotto alla parmigiana Insalata calda di merluzzo* e patate Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al ragù Formaggio Branzi Lattughino Pane Frutta Yogurt bianco dolce	Polenta Spezzatino di tacchino con piselli e carote in umido Pane Frutta	Pasta al pomodoro Frittata al forno Spinaci* Pane Frutta	Pasta al pesto Gateau di patate e prosciutto Finocchi e carote in insalata Pane Frutta
Settimana 25/29 MARZO	MENÙ di PASQUA <i>Tortelli ai piselli</i> <i>Cotoletta di pollo al forno</i> <i>Insalata, carote e mais</i> <i>Pane</i> <i>Frutta</i> <i>Colomba</i>	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo* gratinato Carote al vapore Pane Frutta Yogurt alla vaniglia	Risotto ai piselli Mozzarella Spinaci* 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.

Il pane proposto, due giorni a settimana, viene prodotto dal "FORNO AL FRESCO" presso la CASA CIRCONDARIALE DI BERGAMO