

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Settimana 11/15 MARZO	Passato di verdura bio con crostini Polpette alla pizzaiola Patate Pane bio Frutta bio	Riso bio al pomodoro bio Frittata al forno Spinaci*bio Pane bio Frutta bio	Pasta bio all'olio evo bio Farinata di ceci* Lattughino Pane bio Frutta bio	Pasta bio integrale al pomodoro bio e pesto Tonno all'olio d'oliva Fagiolini*bio Pane bio Frutta bio	Carote julienne bio Pizza margherita Pane bio Frutta bio Yogurt
Settimana 18/22 MARZO	Risotto bio alla parmigiana Merluzzo* impanato Fagiolini*bio Pane bio Frutta bio	MENU' della FESTA del PAPA' <i>Pasta bio al ragù Formaggio Branzi FTB Lattughino Pane bio Frutta bio Torta al cacao</i>	Polenta bio Spezzatino di tacchino con piselli e carote in umido Pane bio Frutta bio	Pasta bio al pomodoro bio Crocchette vegetariane Spinaci*bio Pane bio Frutta bio	Pasta bio al pesto Frittata con verdure Finocchi e carote bio in insalata Pane bio Frutta bio
Settimana 25/29 MARZO	MENÙ di PASQUA <i>Tortelli ai piselli Cotoletta di pollo al forno Insalata, carote e mais Pane bio Frutta bio Colomba</i>	Pasta bio al pomodoro bio Insalata calda di nasello* e patate Carote al vapore Pane bio Frutta bio	Risotto bio allo zafferano Mozzarella bio Spinaci* bio gratinati Pane bio Frutta bio		
Settimana 03/05 APRILE	VACANZE PASQUA	VACANZE PASQUA	Riso bio all'inglese Lenticchie in umido Spinaci*bio Pane bio Frutta bio	Pasta bio integrale al pomodoro bio e pesto Tonno all'olio d'oliva Carote julienne bio Pane bio Frutta bio	Fagiolini*bio Pizza margherita Pane bio Frutta bio Yogurt
Settimana 08/12 APRILE	Pasta bio al pomodoro bio Parmigiano reggiano DOP Carote julienne bio Pane bio Frutta bio	Fagiolini* bio Lasagne di carne Pane bio Frutta bio	Risotto bio allo zafferano Crocchette di pesce* Insalata bio e mais Pane bio Frutta bio	Minestra di orzo e patate Arrosto di tacchino Carote bio al vapore Pane bio Frutta bio	Pasta bio all'olio evo bio Frittata al forno Zucchine Pane bio Frutta bio

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 15/19 APRILE	Pasta bio al pomodoro bio Farinata di ceci* Insalata bio Pane bio Frutta bio	Passato di verdura bio con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane bio Frutta bio	MENÙ DI PRIMAVERA <i>Risotto bio con crema di asparagi*</i> <i>Polpette di manzo con carote e piselli*</i> <i>Pane bio</i> <i>Frutta bio</i>	Raviolini agli spinaci Mozzarella bio ½ porz. Pomodori Pane bio Frutta bio	Pasta bio al pesto Platessa* impanata Fagiolini*bio Pane bio Frutta bio
Settimana 22/26 APRILE	Pasta bio all'olio evo bio Crocchette vegetariane Pomodori Pane bio Frutta bio	Risotto bio alla parmigiana Asiago Dop Carote julienne Pane bio Frutta bio	Pasta bio al ragù di verdura Petto di pollo al limone Fagiolini* bio Pane bio Frutta bio	FESTIVITÀ	Pasta bio al pomodoro bio Uovo sodo Insalata bio Pane bio Frutta bio
Settimana 29 APRILE/03 MAGGIO	Pasta bio al pesto Bocconcini di tacchino Erbette* Pane bio Frutta bio	MENÙ BERGAMASCO <i>Scarpinocc de Par</i> <i>Formaggio Branzi</i> <i>Lattughino</i> <i>Pane bio</i> <i>Frutta bio</i>	FESTIVITÀ	Pasta bio al pomodoro bio Merluzzo* impanato Fagiolini*bio Pane bio Frutta bio	Risotto bio zafferano e zucchine Frittata con patate Carote julienne bio Pane bio Frutta bio
Settimana 06/10 MAGGIO	Pasta bio all'olio evo Lenticchie in umido Carote bio al vapore Pane bio Frutta bio	Pasta bio al ragù di verdura Frittata al forno Insalata bio e mais Pane bio Frutta bio	Riso bio all'inglese Arrostato di tacchino Zucchine trifolate Pane bio Frutta bio	Pasta bio integrale al pomodoro bio e pesto* Tonno all'olio d'oliva Pomodori Pane bio Frutta bio	Fagiolini*bio Pizza margherita Pane bio Frutta bio Yogurt
Settimana 13/17 MAGGIO	FESTA DELLA MAMMA <i>Trofie al pesto</i> <i>Cotoletta di pollo</i> <i>Pomodori</i> <i>Pane bio</i> <i>Frutta bio</i> <i>Crostata alla marmellata</i>	Riso al pomodoro bio Insalata di nasello* Carote julienne bio Pane bio Frutta bio	Pasta bio al pesto di zucchine Mozzarella bio Erbette* gratinate Pane bio Frutta bio	Lasagne al ragù di manzo Fagiolini*bio Pane bio Frutta bio	Pasta bio all'olio evo bio Farinata di ceci* Zucchine Pane bio Frutta bio

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 20/24 MAGGIO	Raviolini agli spinaci Asiago DOP Zucchine gratinate Pane bio Frutta bio	Gnocchetti sardi bio all'olio evo bio arom.con salvia e rosmarino Crocchette vegetariane Pomodori Pane bio Frutta bio	Pasta bio al pesto Insalata di pollo Fagiolini*bio Pane bio Frutta bio	Risotto bio allo zafferano Frittata con patate Insalata bio Pane bio Frutta bio	Pasta bio al pomodoro bio Platessa* impanata Carote julienne Pane bio Frutta bio
Settimana 27/31 MAGGIO	MENÙ DI FINE ANNO <i>Pomodori</i> <i>Pizza margherita</i> <i>Pane bio</i> <i>Frutta bio</i> <i>Gelato*</i>	Gnocchetti sardi bio al pesto di zucchine Petto di pollo al limone Patate lesse Pane bio Frutta bio	Risotto bio alla parmigiana Crocchette di pesce* Lattughino Pane bio Frutta bio	Pasta bio al ragù di verdura Frittata al forno Fagiolini*bio Pane bio Frutta bio	Riso bio all'inglese Lenticchie in umido Carote bio al vapore Pane bio Frutta bio
Settimana 03 /07 GIUGNO	Pasta bio integrale al pomodoro bio e pesto* Mozzarella bio Pomodori Pane bio Frutta bio	Pasta bio al pomodoro bio Farinata di ceci* Insalata bio Pane bio Frutta bio	Risotto bio zafferano e zucchine Polpette di manzo Fagiolini*bio Pane bio Frutta bio	Pasta bio all'olio evo bio Frittata alle zucchine Carote julienne Pane bio Frutta bio	Raviolini agli spinaci Tonno all'olio d'oliva Zucchine Pane bio Frutta bio

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.