

**MENÙ ESTIVO dal 05/09/16 al 28/10/16 e dal 27/03/17 al 30/06/17**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
05/09 set. 16 27/31 mar 17	Pasta al ragù di verdure * Bresaola all'olio e limone Insalata Pane Frutta C lun 1		Fagiolini Prosciutto cotto (1/2 porzione) Pizza margherita Pane Frutta A gio 4	Risotto alla parmigiana Platessa al forno Pomodori Pane Frutta A ven 1	Gnocchi al pomodoro Frittata alla verdura Insalata mista Pane Frutta A gio 1
12/16 set. 16 03/07 apr 17	Pasta all'olio extravergine Pesce al forno Carote e piselli Pane Frutta A mar 2		Gnocchetti al pesto Rollata Verdure miste Pane Frutta C gio 2	Riso all'inglese Hamburger di manzo Finocchi in insalata Pane Frutta C mer 2	Pasta al pomodoro e basilico * Formaggio Pomodori Pane Frutta A lun 2
19/23 set 16 *2 10/14 apr. 17 12 APRILE (menù a tema)	Δ Pasta e fagioli Prosciutto cotto Carote julienne Pane Frutta C lun 3		* 2 Fusilli al sugo di verdura Petto di tacchino al limone Zucchine gratinate Pane Frutta A mer 3	Δ Pasta pasticciata al ragù di carne Fagiolini in insalata Pane Frutta A mar 3	Gnocchi al pomodoro Pesce agli aromi Insalata Pane Frutta A ven 3
*1 26/30 set. 16 28 SETTEMBRE (menù a tema) 17/21 apr. 17	Pasta al pomodoro e basilico Frittata al naturale Pomodori Pane Frutta A lun 4		* 1 Pasta al pesto Petto di pollo al rosmarino Carote Pane Frutta A mar. 4	Risotto allo zafferano Crocchette di merluzzo Zucchine gratinate Pane Frutta A mer 4	Passato di verdura /crostini Arrosti di tacchino Patate in insalata Pane Frutta A ven 4
03/07 ott. 16 24/28 apr 17	Carote julienne e fagiolini Fusilli al ragù di carne Pane Frutta B mar. 1		Gnocchi al basilico Frittata con zucchine Insalata mista Pane Frutta A gio 1	Pasta al ragù di verdure * Arista al latte Pomodori Pane Frutta B lun 1	Pasta al pomodoro Involtini di platessa gratinati Zucchine Pane Frutta B ven 1
10/14 ott 16 01/05 mag. 17	Fagiolini Prosciutto cotto (1/2 porzione) Pizza margherita Pane Frutta A gio 4		Fusilli con basilico Cotoletta di pollo al forno Finocchi Pane Frutta B Ven 2	Pasta al pomodoro Platessa panata Carote julienne Pane Frutta C mar 2	Pasta con zucchine Uovo sodo o frittata Spinaci Pane Frutta C gio 2
17/21 ott. 16 *3 08/12 mag 17 10 MAGGIO (menù a tema)	Gnocchi al basilico Pesce al forno Finocchi in insalata Pane Frutta B ven 3		* 3 Pasta al pomodoro Coscia di pollo al forno croccante Insalata Pane Frutta B mar 3	Pasta all'olio extravergine Crocchette all'uovo Carote prezzemolate Pane Frutta B gio 3	Δ Pasta con legumi Involtini di prosciutto Zucchine gratinate Pane Frutta C lun 3
24/28 ott. 16 15/19 mag 17	Minestrina di riso e prezzemolo Hamburger di manzo Pomodori Pane Frutta A mar. 1		Mezze penne alla contadina Omelette Carote Pane Frutta C gio 1	Gnocchetti sardi al basilico Crocchette di merluzzo Erbe Pane Frutta B ven 1	Pasta al pomodoro Arista al latte Insalata Pane Frutta B mec 2
22/26 mag. 17	Pasta all'olio extravergine * Bresaola all'olio e limone Fagiolini Pane Frutta C lun 1		Pasta alle verdure Platessa al forno Pomodori Pane Frutta A ven 1	Pasta al pomodoro * Formaggio Insalata Pane Frutta A lun. 2	Gnocchi all'olio e salvia Frittata rustica Carote Pane Frutta A gio 1
*4 29/02 giu 17 01 GIUGNO (menù a tema)	Riso all'inglese Coscia di pollo Pomodori Pane Frutta A ven 2		Fagiolini Prosciutto cotto (1/2 porzione) Pizza margherita Pane Frutta A gio 4	* 4 Riso alle verdure Rollata Verdure miste Pane Frutta C gio 2	Pennette al pesto Bocconcini di tacchino panati al forno Insalata mista Pane Frutta A mer 2
05/09 giu. 17	Δ Pasta con legumi * Formaggio Pomodori Pane Frutta C lun 3		Fusilli al sugo di verdura Tacchino al limone Zucchine gratinate Pane Frutta A mer 3	Pasta all'olio extravergine Polpettine alla pizzaiola Carote Pane Frutta A mar 3	Gnocchi al pomodoro Platessa alla mugnaia Insalata Pane Frutta A ven 3

**Menù a tema**

- \* 1 Menù bergamasco (28sett): Casoncelli alla bergamasca - Formaggio Branzi - Carote - Uva nera
- \* 2 Menù di Pasqua (12apr): Lasagne di carne - Prosciutto crudo (1/2porzione) - Fagiolini - Frutta - Colomba
- \* 3 Menù Sicilia (10mag): Pasta alla norma - Involtini di carne - Pomodori - Fragole
- \* 4 Menù di fine anno (01giu): Hamburger di manzo con patate - Insalata e pomodori - Frutta - Dolce



collegamento ATS Bergamo  
ristorazione scolastica





**MENU INVERNALE dal 31/10/16 al 24/03/17**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
*1 31/04nov.16 02 NOVEMBRE (menù a tema) 09/13 gen.17 06/10 mar17	Gnocchi al ragù di verdure Frittata al naturale Insalata mista con verza Pane Frutta A gio 1		*1 Pasta agli aromi Pollo al rosmarino Piselli e carote Pane e Frutta A lun 1	Minestra di riso e patate Piccalina al limone Zucchine al gratin Pane Frutta A mar 1	Pasta al pomodoro * Formaggio Finocchi Pane Frutta C mer 1
07/11 nov.16 16/20 gen17 13/17 mar17	ΔRisotto giallo con piselli Pesce al forno Erbe Pane Frutta A mar 2		Δ Pasta con legumi Prosciutto crudo Zucchine gratinate Pane Frutta B gio 2	Minestra di riso e prezzemolo Cotoletta al forno Insalata Pane Frutta A ven 2	Fagiolini Pizza margherita Pane Frutta A gio 4
14/18 nov.16 23/27 gen17 *4 20/24 mar17 22 MARZO (menù a tema)	Minestra di verdura * Hamburger di manzo Patate/verdura Pane Frutta A mar 3		*4 ΔPasta con piselli Frittata rustica Insalata mista con verza Pane Frutta A gio 3	Gnocchi al pomodoro Pesce gratinato Carote julienne Pane Frutta A ven 3	Fusilli al sugo di verdura Petto di tacchino al limone Zucchine al gratin Pane Frutta A mer 3
21/25 nov.16 30gen/03feb17	Fagiolini Prosciutto cotto (1/2 porzione) Pizza margherita Pane Frutta A gio 4		Insalata Lasagne di carne Pane Frutta D mar 4	Riso all'olio extravergine Arista al forno Carote e piselli Pane Frutta D lun.4	Passato di verdura con orzo Polpettine in umido Patate al forno Pane Frutta A ven 4
28nov/02dic.16 06/10 feb17	Gnocchi al ragù di verdure Frittata al naturale Insalata mista con verza julienne Pane Frutta A gio 1		Pasta agli aromi Platessa al forno Zucchine trifolate Pane Frutta A ven 1	Polenta con pollo alla cacciatora Carote julienne Pane Frutta B mar 1	Minestra di verdura Δ Sfornato di formaggio e patate Zucchine Pane Frutta B mer 1
05/09 dic.16 13/17 feb17	Pasta all'olio extravergine Pesce al forno Gratin di verdure Pane Frutta B mar 2	 collegamento ATS Bergamo ristorazione scolastica	Δ Pasta e legumi Prosciutto crudo Carote prezzemolate Pane Frutta B gio 2	Vallutata di patate e porri con crostini Arrosto di tacchino Spinaci Pane Frutta B merc 2	Fagiolini Pizza margherita Pane Frutta A gio 4
12/16 dic.16 *3 20/24 feb17 22 FEBBRAIO (menù a tema)	Gnocchetti pasticcianti al forno Mozzarella1/2 porzione Spinaci Pane Frutta D lun 3		*3 Zucchine gratinate ΔPasta al ragù di carne Pane Frutta B mar 1	Pasta all'olio extravergine Crocchette di pesce Carote Julienne Pane Frutta B ven 3	Pasta all'amatriciana ΔFrittata con zucchine Insalata e verza julienne Pane Frutta C gio 3
*2 19/23 dic 6 22 DICEMBRE (menù a tema) 27feb/03mar16	ΔPasta e ceci Bresaola Finocchi gratinati Pane Frutta B gio 2		Fagiolini Prosciutto cotto (1/2 porzione) Pizza margherita Pane Frutta A gio 4	* 2 Polenta con bocconcini di carne brasati Verdura mista Pane Frutta C ven 4	Pasta al pomodoro Pesce panato al forno Biete in insalata Pane Frutta B mer 4

**Menù a tema**

- \*1 Menù Western (02nov): Zuppa del cowboy (pasta e fagioli) - Rosticciata di carne con patate - Frutta - Cookies
- \*2 Menù di Natale(22dic): Tortellini panna e prosciutto - Cotoletta al forno - Insalata -Frutta - Pandoro
- \*3 Menù di Carnevale (22 feb): Trofie al pesto-Polpette al sugo-Patate al forno-Insalata mista-Frutta-Chiacchiere
- \*4 Menù Valtellinese (22mar): Pizzoccheri - Bresaola - Gratin di verdura - Mela

La giornata del menù a tema può subire variazioni nell'arco della settimana in relazione alle esigenze della scuola.

Δ È possibile presentare gli ingredienti separatamente

✂ Si auspica la sostituzione del secondo con pesce di mare cucinato al forno

\* Scegliere tra: mozzarella, ricotta, robiola, grana, parmigiano, branzi, montasio, asiago, emmental, taleggio, italico

È possibile sostituire la verdura con altra verdura di stagione ( no patate e legumi )

È possibile presentare pasta in bianco. **Ogni giorno oltre al pane bianco verrà servita una percentuale di pane integrale**

In ogni giornata è presente il riferimento alla tabella dietetica ATS BERGAMO

In base al contratto d'appalto dei singoli Comuni sono previsti alcuni prodotti biologici in diverse percentuali

Per l'elaborazione dei menù possono essere utilizzati prodotti della filiera corta ( pollo, tacchino, ecc.)e prodotti DOP e IGP.

Per la preparazione delle pietanze viene utilizzato esclusivamente **sale iodato**

