

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE SCURI E DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 08/01 al 12/01	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP Spinaci* gratinati Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Polenta Arrosto di tacchino Piselli* e carote fresche in umido Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata con patate Carote julienne Pane Frutta di stagione	A LUNEDI'
2° SETTIMANA dal 15/01 al 19/01	Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Insalata Pane Frutta di stagione	Green menu Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Lenticchie in umido Carote fresche e verza stufate Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Minestra di orzo e patate Petto di pollo alla pizzaiola Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 22/01 al 26/01	Green menu Risotto alla parmigiana Farinata di ceci* Insalata e mais* Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce* Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Hamburger fresco di manzo Purè di patate e zucca Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Asiago DOP Broccoli freschi e cavolfiori Pane Frutta di stagione	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 29/01 al 02/02	Pasta al pomodoro e pesto Mozzarella Carote julienne Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo Spinaci* gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata al forno Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto al radicchio rosso Arrosto di tacchino Fagiolini* Pane Frutta di stagione	A LUNEDI'



LEGENDA

- : prodotto da **agricoltura biologica**
- : prodotto proveniente da **Mercato Equosolidale**
- : prodotto **Km Zero**
- : prodotto proveniente da **pesca sostenibile (MSC)**
- : gratinatura con l'uso di **Parmigiano Reggiano DOP**
- * : congelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Giornata mondiale della Pizza



Giornata Nazionale del Radicchio Rosso



Parola alla Food Policy

Menù Green: amici del clima anche a tavola

Un'alimentazione sostenibile è il primo passo per garantire ai nostri bambini e al Pianeta il benessere che meritano. Il **Menù Green** nasce per consentire ai nostri bambini di mangiare sano e sostenibile, senza dimenticare il gusto e le antiche tradizioni mediterranee. Una volta a settimana sarà proposto un menù interamente vegetale, per dimostrare a loro e a tutti che la sostenibilità comincia da tavola. Pasto dopo pasto.

Per saperne di più:
www.foodpolicybergamo.it

Una volta a settimana, la **MELA** sarà e la **BANANA** sarà

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

Un giorno a settimana, il pane somministrato viene prodotto dal **"FORNO AL FRESCO"** presso la **Casa Circondariale di Bergamo** (non sarà biologico)

Vuoi conoscere le ricette del menù? Vuoi scoprire curiosità sui menù speciali? Vai su bergamo.scuole.sercar.it aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE SCURI E DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 05/02 al 09/02	Pasta tricolore all'olio EVO Bocconcini di pollo* panati Insalata arlecchino con carote , olive e mais* Pane ♦ Frutta di stagione & Chiacchiere	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Cavolo cappuccio bianco e viola Pane ♦ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Frittata al forno Piselli* e carote in umido Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Crocchette di cannellini e miglio Broccoli freschi e zucca Pane ♦ Frutta di stagione	A LUNEDI'
2° SETTIMANA dal 12/02 al 16/02	CARNEVALE	CARNEVALE	Pasta all'olio EVO Crescenza Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino Piselli* e carote in umido Pane ♦ Frutta di stagione	A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 19/02 al 23/02	Risotto alla parmigiana Frittata con verdure Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata di ceci* Insalata e mais* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Finocchi julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Pane ♦ Frutta di stagione Yogurt	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 26/02 al 01/03	Fagiolini* Lasagne al ragù di manzo Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Stufato di lenticchie e patate Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Mozzarella Finocchi gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Petto di pollo alla pizzaiola Patate al forno Pane ♦ Frutta di stagione	A LUNEDI'



LEGENDA

- : prodotto da **agricoltura biologica**
- : prodotto proveniente da **Mercato Equisolidale**
- : prodotto **Km Zero**
- : prodotto proveniente da **pesca sostenibile**
- : gratinatura con l'uso di **Parmigiano Reggiano**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

- Menù di Carnevale**
- Giornata Mondiale dei Legumi**



Parola alla Food Policy

Menù Green: amici del clima anche a tavola

Un'alimentazione sostenibile è il primo passo per garantire ai nostri bambini e al Pianeta il benessere che meritano. Il **Menù Green** nasce per consentire ai nostri bambini di mangiare sano e sostenibile, senza dimenticare il gusto e le antiche tradizioni mediterranee. Una volta a settimana sarà proposto un menù interamente vegetale, per dimostrare a loro e a tutti che la sostenibilità comincia da tavola. Pasto dopo pasto.

Per saperne di più:
www.foodpolicybergamo.it

Una volta a settimana, la **MELA** sarà e la **BANANA** sarà
 La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)
 ♦ Un giorno a settimana, il pane somministrato viene prodotto dal **"FORNO AL FRESCO"** presso la **Casa Circondariale di Bergamo** (non sarà biologico)

Vuoi conoscere le ricette del menù? Vuoi scoprire curiosità sui menù speciali? Vai su bergamo.scuole.sercar.it aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE SCURI E DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 04/03 al 08/03	 Riso🌿 all'inglese Lenticchie🌿 in umido Spinaci*🌿 Pane 🌿◇ Frutta di stagione 🌿	Pasta🌿 al ragù di verdura🌿 Crocchette di pesce* Insalata🌿 Pane 🌿◇ Frutta di stagione 🌿	 Minestra di riso🌿 e patate🌿 Arrosto di tacchino🌿 Fagiolini*🌿 Pane 🌿◇ Frutta di stagione🌿	Raviolini agli spinaci Frittata🌿 con patate🌿 Carote🌿 julienne Pane 🌿◇ Frutta di stagione 🌿	A LUNEDI'
2° SETTIMANA dal 11/03 al 15/03	Passato di verdura🌿 con crostini Polpette di manzo* alla pizzaiola Purè di patate Pane 🌿◇ Frutta di stagione 🌿	Riso🌿 al pomodoro🌿 Frittata🌿 al forno Spinaci*🌿 Pane 🌿◇ Frutta di stagione 🌿	 Pasta🌿 all'olio🌿 EVO Farinata di ceci* Cavolo cappuccio bianco e viola🌿 in insalata Pane 🌿◇ Frutta di stagione 🌿	Fagiolini*🌿 Pizza margherita Pane 🌿◇ Frutta di stagione 🌿 Yogurt🌿	A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 18/03 al 22/03	Risotto🌿 alla parmigiana Tonno all'olio d'oliva Fagiolini*🌿 Pane 🌿◇ Frutta di stagione 🌿	Pasta🌿 al ragù di manzo🌿 Formaggio Branzi FTB Lattughino🌿 Pane 🌿◇ Frutta di stagione 🌿 & Torta al cacao	Polenta🌿 Spezzatino di tacchino con piselli*🌿 e carote🌿 in umido Pane 🌿◇ Frutta di stagione 🌿	 Pasta🌿 al pomodoro🌿 Arrosto di ceci🌿 e carote🌿 Spinaci*🌿 Pane 🌿◇ Frutta di stagione 🌿	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 25/03 al 29/03	Tortelli ai piselli Cotoletta di pollo* al forno Insalata🌿, carote🌿 e mais* Pane 🌿◇ Frutta di stagione 🌿 e Colomba	Pasta🌿 al pomodoro🌿 Filetto di merluzzo*🌿 gratinato Carote🌿 fresche al vapore Pane 🌿◇ Frutta di stagione 🌿	Risotto🌿 allo zafferano Mozzarella🌿 Spinaci*🌿 gratinati ▲ Pane 🌿◇ Frutta di stagione 🌿	VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI



LEGENDA

- 🌿 : prodotto da agricoltura biologica
- 🌍 : prodotto proveniente da Mercato Equosolidale
- : prodotto Km Zero
- 🐟 : prodotto proveniente da pesca sostenibile
- ▲ : gratinatura con l'uso di Parmigiano Reggiano

* : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

- Menù della Festa del Papà
- Menù Libera Terra
- Menù di Pasqua



Parola alla Food Policy

Menù Green: amici del clima anche a tavola

Un'alimentazione sostenibile è il primo passo per garantire ai nostri bambini e al Pianeta il benessere che meritano. Il **Menù Green** nasce per consentire ai nostri bambini di mangiare sano e sostenibile, senza dimenticare il gusto e le antiche tradizioni mediterranee. Una volta a settimana sarà proposto un menù interamente vegetale, per dimostrare a loro e a tutti che la sostenibilità comincia da tavola. Pasto dopo pasto.

Per saperne di più:
www.foodpolicybergamo.it

Una volta a settimana, la MELA sarà 🌿■ e la BANANA sarà 🌿🌍
 La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)
 ◇ Un giorno a settimana, il pane somministrato viene prodotto dal "FORNO AL FRESCO" presso la Casa Circondariale di Bergamo (non sarà biologico)

Vuoi conoscere le ricette del menù? Vuoi scoprire curiosità sui menù speciali? Vai su bergamo.scuole.sercar.it aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!