

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 01/04 al 05/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Riso all'inglese Lenticchie in umido Spinaci* Pane ◊ Frutta di stagione	Carote julienne Pizza margherita Pane ◊ Frutta di stagione Yogurt	A LUNEDI'
2° SETTIMANA dal 08/04 al 12/04	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne al ragù di manzo Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette di pesce* Insalata e mais* Pane ◊ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Arrosto di tacchino Carote al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 15/04 al 19/04	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto con crema di asparagi* Polpette di manzo* con carote fresche e piselli* Pane ◊ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Mozzarella 1/2 porzione Pomodori Pane ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 22/04 al 26/04	Pasta all'olio EVO Burger di piselli* e carote Pomodori Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Asiago DOP Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Petto di pollo al limone Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	FESTIVITA'	PONTE

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
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

- Menù di Primavera
- Giornata Mondiale della Terra

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 "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' ESTIVO PER LE SCUOLE PRIMARIE SCURI e DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 29/04 al 03/05	Pasta al pesto	Scarpinocc de Par	FESTIVITA'	Pasta al pomodoro	A LUNEDI'
	Bocconcini di tacchino*	Taleggio del Monte Bronzone		Insalata di nasello*	
	Erbette*	Lattughino		Fagiolini*	
	Pane	Pane		Pane	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione		Frutta di stagione	

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 06/05 al 10/05	Pasta all'olio EVO	Pasta al ragù di verdura	Riso all'inglese	Pomodori	A LUNEDI'
	Lenticchie in umido	Frittata al forno	Arrosto di tacchino	Pizza margherita	
	Carote al vapore	Insalata e mais*	Zucchine trifolate	Pane	
	Pane	Pane	Pane	Frutta di stagione	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 13/05 al 17/05	Trofie al pesto	Riso al pomodoro	Pasta al pesto di zucchine fresche	Fagiolini*	A LUNEDI'
	Cotoletta di pollo*	Crocchette di pesce*	Mozzarella	Lasagne al ragù di manzo	
	Pomodori	Carote julienne	Erbette* gratinate	Pane	
	Pane	Pane	Pane	Frutta di stagione	
	Frutta di stagione & Crostata alla marmellata	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 20/05 al 24/05	Raviolini agli spinaci	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatiz	Pasta al pesto	Risotto allo zafferano	A LUNEDI'
	Asiago DOP	Burger di fagioli e melanzane	Insalata di pollo	Platessa* impanata	
	Zucchine fresche gratinate	Pomodori	Fagiolini*	Insalata	
	Pane	Pane	Pane	Pane	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	

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**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Menù Bergamasco



Menù della Festa della Mamma



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 **"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' ESTIVO PER LE SCUOLE PRIMARIE SCURI e DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 27/05 al 31/05	Pasta al sugo di melanzane fresche	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine	Risotto alla parmigiana	Pasta al ragù di verdura	A LUNEDI'
	Mozzarella	Petto di pollo al limone	Insalata di nasello*	Frittata al forno	
	Insalata	Patate lesse	Pomodori	Fagiolini*	
	Pane	Pane	Pane	Pane	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	

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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 03/06 al 07/06	Pomodori	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano e zucchine fresche	Pasta all'olio EVO	VACANZE ESTIVE
	Pizza margherita	Farinata di ceci*	Polpette di manzo*	Tonno all'olio d'oliva	
	Pane	Insalata	Fagiolini*	Carote julienne	
	Frutta di stagione	Pane	Pane	Pane	
	Gelato*	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	

MENU' SPECIALI

Menù di fine anno scolastico

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 10/06 al 14/06	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE

Green menu Parola alla Food Policy

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 17/06 al 21/06	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE

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 "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!