

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **NO CARNE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/10 al 18/10	Risotto allo zafferano Mozzarella Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con maccheroncini Frittata al forno Purè di patate Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchette di ceci e zucca Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e pesto Merluzzo* impanato Carote julienne Pane Frutta di stagione	Fagiolini Lasagne vegetariane Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 21/10 al 25/10	Polenta Stufato di legumi e carote in umido Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro Farinata* di ceci Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce* Asiago DOP Broccoli e cavolfiori freschi gratinati Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchette di pesce* Insalata Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 28/10 al 01/11	Pasta integrale al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata alle verdure Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Fagiolini Pane Frutta di stagione	Raviolini alla zucca Crocchette di pesce* Lattughino e mais* Pane Frutta di stagione & Torta alle carote	FESTIVITA'
4° SETTIMANA dal 04/11 al 08/11	Risotto alla parmigiana Tonno all'olio d'oliva Finocchi e carote in insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Fagiolini Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Polenta Stufato di legumi Spinaci gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con patate Insalata Pane 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**
- nnp**
* : **decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale**

MENU' SPECIALI



Giornata mondiale dell'Alimentazione



Giornata mondiale della Pasta



Menù di Halloween



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 E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **NO CARNE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 11/11 al 15/11	Scarpinocc de Par	Pasta al pomodoro	Fagiolini*	Risotto allo zafferano	Minestra di orzo e patate
	Formaggio Branzi 1/2 porzione	Merluzzo* impanato	Lasagne vegetariane	Crocchette di piselli e carote e patate	Frittata al forno
	Finocchi e zucca al vapore	Insalata		Carote julienne	Spinaci*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	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**
- : gratinatura con l'uso di **Parmigiano**

Raggiano DOP
* : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

Menù Bergamasco



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 18/11 al 22/11	Pasta integrale al pomodoro e pesto	Polenta	Riso all'inglese	Pasta al ragù di verdura	Passato di verdure con maccheroncini
	Mozzarella	Fagioli alla pizzaiola	Farinata* di ceci	Crocchette di pesce*	Frittata al forno
	Finocchi gratinati	Fagiolini	Lattughino	Carote julienne	Patate lesse
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 25/11 al 29/11	Risotto alla rapa rossa	Pasta al tonno	Raviolini agli spinaci	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio EVO
	Polpette di pesce*	Parmigiano Reggiano DOP	Frittata alle verdure	Platessa* impanata	Polpettone di ceci
	Piselli e carote in umido	Broccoli freschi e zucca	Carote julienne	Insalata	Fagiolini*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 02/12 al 06/12	Fagiolini*	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Crema di zucca e porri con crostini	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro
	Pizza margherita	Tonno all'olio d'oliva	Merluzzo* in umido	Lenticchie in umido	Frittata con patate
	Pane	Finocchi e carote julienne	Patate lesse	Carote al vapore	Insalata
	Frutta di stagione	Pane	Pane	Pane	Pane
	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

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 E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **NO CARNE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 09/12 al 13/12	Pasta all'olio EVO	Pasta al ragù di verdura	Risotto al Branzi	Minestra di orzo e patate	Trofie al pomodoro e pesto
	Farinata* di ceci	Mozzarella	Fagioli al pomodoro	Frittata al forno	Crocchette di pesce*
	Spinaci	Broccoli e cavolfiori gratinati	Carote e verze stufate	Fagiolini	Finocchi e carote in insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mela IGP	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Torta di S. Lucia

LEGENDA

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

Romano DOP
* : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 16/12 al 20/12	Raviolini agli spinaci	Pasta integrale al pomodoro e pesto	Pasta aurora	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio EVO
	Frittata al forno	Asiago DOP	Cotoletta di pesce* al forno	Platessa* impanata	Crocchette di ceci e zucca
	Purè di patate	Spinaci gratinati	Lattughino e mais*	Carote julienne	Fagiolini
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Pandoro	Frutta di stagione	Frutta di stagione

MENU' SPECIALI

- Giornata Mondiale della Montagna
- Menù di Santa Lucia
- Giornata Nazionale del Tortellino
- Menù di Natale
- Giornata Mondiale della Pizza

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 07/01 al 10/01	FESTIVITA'	Pasta al tonno	Risotto alla parmigiana	Polenta	Pasta al pomodoro
		Parmigiano Reggiano DOP	Merluzzo* impanato	Stufato di legumi e carote in umido	Frittata con patate
		Fagiolini	Carote julienne		Insalata
		Pane	Pane	Pane	Pane
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione



Green menu 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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 13/01 al 17/01	Risotto allo zafferano	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Pasta al ragù di verdura	Raviolini agli spinaci	Fagiolini
	Lenticchie in umido	Platessa* impanata	Farinata* di ceci	Frittata con verdure	Pizza margherita
	Carote fresche e verze stufate	Insalata	Broccoli freschi e zucca	Finocchi e carote in insalata	Pane
	Pane	Pane	Pane	Pane	Frutta di stagione
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt

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 E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **NO CARNE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	
1° SETTIMANA dal 20/01 al 24/01	Pasta integrale al tonno	Passato di verdura con crostini	Pasta al pomodoro	Riso all'inglese	Lasagne vegetariane	
	Mozzarella	Merluzzo* in umido	Frittata al forno	Crocchette di pesce*		
	Spinaci gratinati	Patate	Insalata e mais*	Carote julienne		Fagiolini
	Pane	Pane	Pane	Pane		Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 27/01 al 31/01	Pasta al ragù di verdura	Risotto alla parmigiana	Maccheroncini in crema di fagioli	Polenta	Pasta al pomodoro e pesto
	Farinata* di ceci	Frittata con patate	Formaggio Branzi	Stufato di legumi	Merluzzo* impanato
	Lattughino	Fagiolini	Finocchi gratinati	Carote al vapore	Carote julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 03/02 al 07/02	Risotto al radicchio rosso	Pasta all'olio EVO	Fagiolini	Pasta al pomodoro	Minestra di orzo e patate
	Crocchette di pesce*	Lenticchie in umido	Pizza margherita	Platessa* impanata	Frittata al forno
	Spinaci	Carote al vapore	Pane	Carote julienne	Insalata
	Pane	Pane	Frutta di stagione	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 10/02 al 14/02	Risotto allo zafferano	Polenta	Raviolini agli spinaci	Pasta al pomodoro	Pizzoccheri
	Crocchette di piselli, carote e patate	Fagioli alla pizzaiola	Tonno all'olio d'oliva	Frittata con verdure	Crescenza 1/2 porzione
	Broccoli e zucca	Piselli e carote	Finocchi julienne	Carote julienne	Fagiolini
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	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
- : gratinatura con l'uso di parmigiano

Raggiuno DOP
* : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

- Giornata Nazionale del Radicchio Rosso**
- Giornata Mondiale dei Legumi**
- Giornata Nazionale dei Pizzoccheri**



Green menu

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!