

MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA SEC. DI I GRADO CAMOZZI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/02 al 21/02	Pasta• al tonno Mozzarella• Spinaci*• gratinati ▲ Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* Insalata• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini*• Lasagne• al ragù di manzo• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• alle olive Coscia di pollo• al forno Purè di patate Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• alla parmigiana Crocchette di pesce* ♻️ Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 24/02 al 28/02	Pasta tricolore all'olio EVO• Bocconcini di pollo* panati Insalata arlecchino (carote•, olive e mais*) Pane • ◇ Frutta di stagione• & Chiacchiere	Gnocchi al pesto Frittata• al forno Broccoli• e zucca• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Tonno all'olio d'oliva Finocchi• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini*• Pizza margherita Pane • ◇ Frutta di stagione • Yogurt •	PASTA Pasta• al pomodoro• Stufato di lenticchie• e patate• Carote• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 03/03 al 07/03	CARNEVALE		Raviolini agli spinaci Parmigiano Reggiano DOP Finocchi• gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso• all'inglese Polpette di manzo* Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Merluzzo*• impanato Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 10/03 al 14/03	Polenta• Arrosti di tacchino• Spinaci*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Frittata• al forno Patate• Pane • ◇ Frutta di stagione •	PASTA Pasta• all'olio EVO• Burger di piselli*• e carote• Lattughino• con cavolo cappuccio viola/bianco• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso• al pomodoro• Asiago DOP Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pesto Platessa*• impanata Fagiolini*• 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 DOP**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

Menù di Carnevale

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:

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 LA SCUOLA SEC. DI I GRADO CAMOZZI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/03 al 21/03	Pasta • all'olio EVO • Spiedino di tacchino* Piselli* e carote • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Crocchette di pesce* ◊ Fagiolini* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di manzo • Formaggio Branzi FTB Lattughino • Pane • ◊ Frutta di stagione • & Torta al cacao	Ravioli agli spinaci Frittata • al forno Zucchine • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Insalata di ceci • e patate • al pesto Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 24/03 al 28/03	Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Gnocchi al pesto Coscia di pollo • al forno Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Uovo sodo Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Tonno all'olio d'oliva Finocchi • e carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt •
3° SETTIMANA dal 31/03 al 04/04	Riso • all'inglese Merluzzo* impanato ◊ Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Lenticchie • in umido Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Panino con Hamburger fresco di manzo e formaggio Lattuga • e mais* Patatine al forno Frutta di stagione •	Raviolini agli spinaci Mozzarella • 1/2 porzione Finocchi • gratinati Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • e pesto Frittata • al forno Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 07/04 al 11/04	Pasta • al pomodoro • Parmigiano Reggiano DOP Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Lasagne • al ragù di manzo • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Insalata calda di merluzzo* ◊ e patate • Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Polenta • Arrostito di tacchino • Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Burger di piselli* • e carote • Lattughino • con cavolo cappuccio viola/bianco • 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 DOP**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Menù Festa del Papà

Menù Libera Terra

Menù di Primavera



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' ESTIVO PER LA SCUOLA SEC. DI I GRADO CAMOZZI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/04 al 18/04	 Tortelli ai piselli Cotoletta di pollo* al forno Insalata, • carote • & mais* Pane • ◇ Frutta di stagione • & Colomba	Pasta • al pomodoro • Asiago DOP Spinaci* • gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Frittata • al forno Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
2° SETTIMANA dal 21/04 al 25/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta • al pomodoro • e pesto Mozzarella • Zucchine • gratinate Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Polpette di manzo* Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	FESTIVITA'
3° SETTIMANA dal 28/04 al 02/05	Riso • all'inglese Spiedino di tacchino* Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pizza margherita Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione • Yogurt •	Pasta • al pomodoro • Tonno all'olio d'oliva Insalata • & mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	FESTIVITA'	PONTE
4° SETTIMANA dal 05/05 al 09/05	Pasta • al pomodoro • Merluzzo* impanato • Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	 Scarpinocc de Par Taleggio del Monte Bronzone Lattughino • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • zafferano e zucchini • fresche Frittata • con patate • Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Lasagne • al ragù di manzo • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pesto Petto di pollo • al limone • Erbette* • 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 DOP**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

Menù di Pasqua

Menù Bergamasco

Green menù 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' ESTIVO PER LA SCUOLA SEC. DI I GRADO CAMOZZI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	green menu MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 12/05 al 16/05	Trofie al pesto Crocchette di pesce* Zucchine trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione • & Crostatina alla marmellata	Pasta • al tonno Parmigiano Reggiano DOP Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Uovo sodo Insalata • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Arrosto di tacchino • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 19/05 al 23/05	Raviolini agli spinaci Asiago DOP Zucchine • fresche gratinate ▲ Pane • ◊ Frutta di stagione •	green menu Gnocchetti sardi • all'olio EVO • aromatizzato Crocchette vegetariane* Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Risotto • allo zafferano Frittata • con patate • Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta • al pesto Insalata di pollo • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • al pomodoro • Merluzzo* • impanato Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 26/05 al 30/05	green menu Riso • al pomodoro • Farinata di ceci* Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	MARTEDI Gnocchetti sardi • al pesto di zucchine • ■ Coscia di pollo • al forno Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pizza margherita Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt •	GIOVEDI Risotto • alla parmigiana Insalata di nasello* • ◊ Insalata • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • al ragù di verdura • Frittata • al forno Zucchine • trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 02/06 al 06/06	LUNEDI FESTIVITA'	MARTEDI Pasta • al pomodoro • Tonno all'olio d'oliva Insalata • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Panzerotto pomodoro e mozzarella Pomodori • e carote • bastoncino Patatine al forno Frutta di stagione • Gelato*	GIOVEDI Pasta • all'olio EVO • Frittata • alle zucchine • Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Risotto • zafferano e zucchine • fresche Hamburger di manzo Fagiolini* • 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 DOP**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

Menù della Festa della Mamma

Menù di Fine Anno



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