

# MENU' DEL RIENTRO (SETTEMBRE-INIZIO OTTOBRE) PER LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI - a.s. 2024/2025

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 16/09 al 20/09	Pasta  al pomodoro Frittata  alle zucchine Fagiolini* Pane  ◊ Frutta di stagione	Pomodori Pizza margherita Pane  ◊ Frutta di stagione Yogurt	Pasta  all'olio EVO Lenticchie  in umido Carote  al vapore Pane  ◊ Frutta di stagione	Risotto  zafferano e piselli* Arrosto di tacchino  alle mele Zucchine  fresche trifolate Pane  ◊ Frutta di stagione  & Torta di mele	A LUNEDI'
<b>2° SETTIMANA</b> dal 23/09 al 27/09	Pasta  al ragù di manzo Crocchette di pollo* Pomodori Pane  ◊ Frutta di stagione  & Gelato*	Riso  al pomodoro Plattessa*  impanata Carote  julienne Pane  ◊ Frutta di stagione	Pasta  all'olio EVO Farinata* di ceci Insalata Pane  ◊ Frutta di stagione	Risotto  allo zafferano Parmigiano Reggiano DOP Erbette*  gratinate ▲ Pane  ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'
<b>3° SETTIMANA</b> dal 30/09 al 04/10	Pasta  al ragù di verdura Mozzarella Pomodori Pane  ◊ Frutta di stagione	Riso  all'inglese Crocchette di piselli*  e carote Lattughino Pane  ◊ Frutta di stagione	MERCOLEDI Raviolini agli spinaci Frittata  al forno Zucchine  gratinate ▲ Pane  ◊ Frutta di stagione	GIOVEDI Pasta  al pesto* Bocconcini di pollo  alla pizzaiola Fagiolini* Pane  ◊ Frutta di stagione	VENERDI A LUNEDI'
<b>4° SETTIMANA</b> dal 07/10 al 11/10	Risotto  alla parmigiana Tonno all'olio d'oliva Insalata Pane  ◊ Frutta di stagione	MARTEDI Pasta  all'olio EVO Frittata  al forno Fagiolini* Pane  ◊ Frutta di stagione	MERCOLEDI Carote  julienne Pizza margherita Pane  ◊ Frutta di stagione Yogurt	GIOVEDI Pasta  integrale al pomodoro Arrosto di tacchino Carote  e piselli* Pane  ◊ Frutta di stagione	VENERDI 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 Nazionale della Mela
- Menù di inizio anno scolastico
- Giornata Mondiale Vegetariana



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](http://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](http://bergamo.scuole.sercar.it) aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!