

# MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE PRIMARIE CON CUCINA - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	Green menu VENERDI
1° SETTIMANA dal 01/04 al 05/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta integrale  al pomodoro  e pesto* Tonno all'olio d'oliva Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Carote  julienne Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Riso  all'inglese Lenticchie  in umido Spinaci* Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 08/04 al 12/04	Pasta  al pomodoro <b>Parmigiano Reggiano DOP</b> 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	Pasta  all'olio  EVO Frittata  al forno Zucchine Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 15/04 al 19/04	LUNEDI Pasta  al pomodoro Farinata di ceci* Insalata Pane Frutta di stagione	MARTEDI Passato di verdura  con crostini Frittata  al forno Patate  lesse Pane Frutta di stagione	MERCOLEDI Risotto  con crema di asparagi* Polpette di manzo* con carote  fresche e piselli* Pane Frutta di stagione	GIOVEDI Raviolini agli spinaci Mozzarella  1/2 porzione Pomodori Pane Frutta di stagione	VENERDI Pasta  al pesto* Platessa*  impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 22/04 al 26/04	LUNEDI Pasta  all'olio EVO Crocchette di piselli*  e carote Pomodori Pane Frutta di stagione	MARTEDI Risotto  alla parmigiana Asiago DOP Carote  julienne Pane Frutta di stagione	MERCOLEDI Pasta  al ragù di verdura Petto di pollo  al limone Fagiolini* Pane Frutta di stagione	GIOVEDI FESTIVITA'	VENERDI 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](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!

# MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE PRIMARIE CON CUCINA - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 29/04 al 03/05	Scarpinocc de Par	Pasta  al pomodoro	FESTIVITA'	Pasta  al pesto*	Risotto  allo zafferano e zucchine  fresche
	Taleggio del Monte Bronzone	Bocconcini di tacchino*		Merluzzo*  al pomodoro	Frittata  con patate
	Erbette*  gratinate	Carote  fresche al vapore		Fagiolini*	Carote  julienne
	Pane	Pane		Pane	Pane
	Frutta di stagione	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	Pasta integrale  al pomodoro  e pesto*
	Lenticchie  in umido	Frittata  al forno	Arrosto di tacchino	Pizza margherita	Tonno all'olio d'oliva
	Carote  al vapore	Insalata  e mais*	Zucchine  trifolate	Pane	Fagiolini*
	Pane	Pane	Pane	Frutta di stagione	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione

	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*	Pasta  all'olio EVO
	Cotoletta di pollo*	Crocchette di pesce*	Mozzarella	Lasagne  al ragù di manzo	Farinata di ceci*
	Pomodori	Carote  julienne	Erbette*  gratinate	Pane	Zucchine
	Pane	Pane	Pane	Frutta di stagione	Pane
	Frutta di stagione  & Crostata alla marmellata	Frutta di stagione	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	Pasta  al pomodoro
	Asiago DOP	Crocchette di fagioli  e melanzane	Insalata di pollo	Frittata  con patate	Platessa*  impanata
	Zucchine  fresche gratinate	Pomodori	Fagiolini*	Insalata	Carote  julienne
	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 (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**

### 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 **"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 CON CUCINA - 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	Riso  all'inglese
	Mozzarella	Petto di pollo  al limone	Insalata di nasello*	Frittata  al forno	Lenticchie  in umido
	Insalata	Patate  lesse	Pomodori	Fagiolini*	Carote  al vapore
	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 03/06 al 07/06	Risotto  zafferano e zucchine  ■ fresche	Pasta  al pomodoro	Pomodori	Pasta  all'olio EVO	Pasta integrale  al pomodoro  e pesto*
	Polpette di manzo*	Farinata di ceci*	Pizza margherita	Frittata  alle zucchine	Tonno all'olio d'oliva
	Fagiolini*	Insalata	Pane  ◇	Carote  julienne	Pomodori
	Pane  ◇	Pane  ◇	Frutta di stagione	Pane  ◇	Pane  ◇
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Gelato*	Frutta di stagione	Frutta di stagione

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

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



## 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



Menù di fine anno scolastico



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!