

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/10 al 18/10	Pasta al pomodoro e pesto	Passato di verdura con maccheroncini	Pasta all'olio EVO	Risotto allo zafferano	Fagiolini
	Merluzzo impanato	Petto di pollo al latte	Crocchette di ceci e zucca	Mozzarella	Lasagne di ragù di manzo
	Carote julienne	Purè di patate	Carote al vapore	Finocchi gratinati	Pane ♦
	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 21/10 al 25/10	Passato di verdura con crostini	Riso al pomodoro	Pasta al ragù di pesce*	Polenta	Pasta all'olio EVO
	Frittata al forno	Farinata* di ceci	Asiago DOP	Spezzatino di tacchino* con piselli* e carote in umido	Crocchette di pesce*
	Patate lesse	Fagiolini*	Broccoli e cavolfiori freschi gratinati	Insalata	Pane ♦
	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 28/10 al 01/11	Risotto allo zafferano	Pasta al pesto*	Pasta integrale al pomodoro	Raviolini alla zucca	FESTIVITA'
	Frittata alle verdure	Platessa* impanata	Parmigiano Reggiano DOP	Crocchette di pollo*	
	Fagiolini*	Carote julienne	Broccoli freschi e zucca	Lattughino e mais*	
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Torta alle carote	

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 04/11 al 08/11	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Fagiolini*	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Polenta
	Tonno all'olio d'oliva	Frittata con patate	Pizza margherita	Lenticchie in umido	Brusciti di manzo
	Finocchi e carote in insalata	Insalata	Pane ♦	Carote al vapore	Spinaci* gratinati
	Pane ♦	Pane ♦	Frutta di stagione	Pane ♦	Pane ♦
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	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 Reggiano**
- * : 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 CUCINA - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	green menu GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 11/11 al 15/11	Scarpinocc de Par Formaggio Branzi 1/2 porzione Finocchi* e zucca* al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Fagiolini* Lassagne al ragù di manzo Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Merluzzo* impanato Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette di piselli* carote* e patate Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Minestra di orzo* e patate Arrosto di tacchino Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 18/11 al 22/11	Pasta integrale al pomodoro* e pesto* Mozzarella* Finocchi gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	Passato di verdure* con maccheroncini Frittata al forno Patate lesse Pane ♦ Frutta di stagione	green menu MERCOLEDI Riso all'inglese Farinata* di ceci Lattughino Pane ♦ Frutta di stagione	GIOVEDI Pasta al ragù di verdura Crocchette di pesce* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	VENERDI Polenta Petto di pollo alla pizzaiola Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 25/11 al 29/11	Risotto alla rapa rossa Polpette di manzo* Piselli* e carote* in umido Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata alle verdure Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	MERCOLEDI Raviolini agli spinaci Platessa* impanata Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	GIOVEDI Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP Broccoli freschi e zucca Pane ♦ Frutta di stagione	green menu VENERDI Pasta all'olio EVO Polpettone di ceci Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 02/12 al 06/12	green menu LUNEDI Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	MARTEDI Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Tonno all'olio d'oliva Finocchi e carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	MERCOLEDI Crema di zucca e porri con crostini Arrosto di tacchino Patate lesse Pane ♦ Frutta di stagione	GIOVEDI Fagiolini* Pizza margherita Pane ♦ Frutta di stagione Yogurt	VENERDI 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
- : gratinatura con l'uso di Parmigiano Reggiano
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

Menù Bergamasco



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!

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2024/2025

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/01 al 24/01	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con crostini	Pasta integrale al tonno	Riso all'inglese	Lasagne al ragù di manzo
	Frittata al forno	Petto di pollo al latte	Mozzarella	Crocchette di pesce*	
	Insalata e mais*	Patate	Spinaci* gratinati	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	Arrosto di tacchino	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
	Hamburger di manzo	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	Pollo 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 **pescata sostenibile (MSC)**
- : gratinatura con l'uso di **Parmigiano Reggiano DOP**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

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



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!