

MENU' ESTIVO PER LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI CON CUCINA - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	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	A LUNEDI'
2° SETTIMANA dal 08/04 al 12/04	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP 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	A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 15/04 al 19/04	LUNEDI Pasta al pesto* 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	A LUNEDI'
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

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 LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI 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*	A LUNEDI'
	Taleggio del Monte Bronzone	Bocconcini di tacchino*		Platessa* impanata	
	Erbette* gratinate	Carote fresche al vapore		Fagiolini*	
	Pane	Pane		Pane	
	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	A LUNEDI'
	Lenticchie in umido	Frittata al forno	Arrosto di tacchino	Pizza margherita	
	Carote al vapore	Insalata e mais*	Zucchine trifolate	Pane	
	Pane	Pane	Pane	Frutta di stagione	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	

	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*	A LUNEDI'
	Cotoletta di pollo*	Tonno all'olio d'oliva	Mozzarella	Lasagne al ragù di manzo	
	Pomodori	Carote julienne	Erbette* gratinate	Pane	
	Pane	Pane	Pane	Frutta di stagione	
	Frutta di stagione & Crostata alla marmellata	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	A LUNEDI'
	Asiago DOP	Crocchette di fagioli e melanzane	Insalata di pollo	Frittata con patate	
	Zucchine fresche gratinate	Pomodori	Fagiolini*	Insalata	
	Pane	Pane	Pane	Pane	
	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



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 LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI 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	A LUNEDI'
	Mozzarella	Petto di pollo al limone	Insalata di nasello*	Frittata al forno	
	Insalata	Patate lesse	Pomodori	Fagiolini*	
	Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇	
	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	Pomodori	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio EVO	VACANZE ESTIVE
	Polpette di manzo*	Pizza margherita	Farinata di ceci*	Frittata alle zucchine	
	Fagiolini*	Pane ◇	Insalata	Carote julienne	
	Pane ◇	Frutta di stagione	Pane ◇	Pane ◇	
	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
- * : decongelati 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

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!