

# MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE DIAZ & RODARI E SEC. DI I GRADO S.LUCIA CON PASTI TRASP - a.s. 2024/2025



**1° SETTIMANA**  
dal 17/02 al 21/02

LUNEDI	<b>MARTEDI</b>	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta integrale• al tonno	Pasta• all'olio EVO•	Passato di verdura• con crostini	Fagiolini*•	Risotto• alla parmigiana
Mozzarella•	Farinata di ceci*	Petto di pollo• al latte•	Lasagne• al ragù di manzo•	Crocchette di pesce*•
Spinaci*• gratinati ▲	Insalata• e mais*	Purè di patate	Pane •◇	Carote• julienne
Pane •◇	Pane •◇	Pane •◇	Frutta di stagione •	Pane •◇
Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •		Frutta di stagione •

**2° SETTIMANA**  
dal 24/02 al 28/02

LUNEDI	<b>MARTEDI</b>	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta tricolore all'olio EVO•	Minestra di orzo• e patate•	Risotto• allo zafferano	Fagiolini*•	Pasta• al pomodoro•
Bocconcini di pollo* panati	Frittata• al forno	Tonno all'olio d'oliva	Pizza margherita	Stufato di lenticchie• e patate•
Insalata arlecchino (carote•, olive e mais*)	Broccoli• e zucca•	Finocchi• julienne	Pane •◇	Carote• al vapore
Pane •◇	Pane •◇	Pane •◇	Frutta di stagione •	Pane •◇
Frutta di stagione• & Chiacchiere	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Yogurt •	Frutta di stagione •

**3° SETTIMANA**  
dal 03/03 al 07/03

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
CARNEVALE	CARNEVALE	Raviolini agli spinaci Parmigiano Reggiano DOP	Riso• all'inglese	Pasta• al ragù di verdura•
		Finocchi• gratinati	Bruscitt di manzo•	Merluzzo*• impanato
		Pane •◇	Fagiolini*•	Carote• julienne
		Frutta di stagione •	Pane •◇	Pane •◇
			Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

**4° SETTIMANA**  
dal 10/03 al 14/03

LUNEDI	MARTEDI	<b>MERCOLEDI</b>	GIOVEDI	VENERDI
Polenta•	Passato di verdura• con maccheroncini•	Pasta• all'olio EVO•	Riso• al pomodoro•	Pasta• al pesto
Arrosto di tacchino•	Frittata• al forno	Burger di piselli*• e carote•	Asiago DOP	Platessa*• impanata
Spinaci*•	Patate•	Lattughino• con cavolo cappuccio viola/bianco•	Carote• julienne	Fagiolini*•
Pane •◇	Pane •◇	Pane •◇	Pane •◇	Pane •◇
Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

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)



### 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**

### MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt •
- Pane • e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta • e biscotti
- Pane • e Cioccolato
- Biscotti / crackers non salati
- Torta

### 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:

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' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE DIAZ & RODARI E SEC. DI I GRADO S.LUCIA CON PASTI TRASP - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 17/03 al 21/03	Pasta • all'olio EVO • Spezzatino di tacchino* con piselli* e carote • in umido Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Crocchette di pesce* ◊ Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Passato di verdura • con crostini Frittata • al forno Patate • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di manzo • Formaggio Branzi FTB Lattughino • ◊ Pane • ◊ Frutta di stagione • & Torta al cacao	Pasta • al pomodoro • Insalata di ceci • e patate • al pesto Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
<b>2° SETTIMANA</b> dal 24/03 al 28/03	Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Minestra di orzo • e patate • Petto di pollo • al latte • Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Frittata • alle verdure • 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 •
<b>3° SETTIMANA</b> 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 •	Raviolini agli spinaci Mozzarella • 1/2 porzione Finocchi • gratinati Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • con crema d'asparagi* Hamburger fresco di manzo Carote • fresche e piselli* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto Frittata • al forno Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •
<b>4° SETTIMANA</b> 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 • Arrosto 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**
- ◊ (blue) : prodotto proveniente da **pesca sostenibile (MSC)**
- ▲ : gratinatura con l'uso di **Parmigiano Reggiano DOP**
- \* : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

## MENU' SPECIALI



## MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt •
- Pane • e Marmellata ◊
- Banana ◊
- Succo di frutta • e biscotti
- Pane • e Cioccolato ◊
- Biscotti / crackers non salati
- Torta



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 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 DIAZ & RODARI E SEC. DI I GRADO S.LUCIA CON PASTI TRASP - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> 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
<b>2° SETTIMANA</b> 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'
<b>3° SETTIMANA</b> dal 28/04 al 02/05	Riso* all'inglese Bocconcini 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'	 Pasta* all'olio EVO Farinata di ceci* Zucchine Pane ◊ Frutta di stagione
<b>4° SETTIMANA</b> 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 zucchine* 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

## MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e biscotti
- Pane e Cioccolato
- Biscotti / crackers non salati
- Torta



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 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 DIAZ & RODARI E SEC. DI I GRADO S.LUCIA CON PASTI TRASP - a.s. 2024/2025



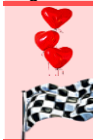
	LUNEDI	MARTEDI	green menu MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 12/05 al 16/05	Trofie al pesto Crocchette di pesce* Zucchine trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione • & Crostatà alla marmellata	Pasta integrale • al tonno <b>Parmigiano Reggiano DOP</b> Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Frittata • al forno Insalata • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Riso • all'inglese Arrosto di tacchino • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •
<b>2° SETTIMANA</b> dal 19/05 al 23/05	Raviolini agli spinaci Asiago DOP Zucchine fresche gratinate ▲ Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Burger di fagioli • e melanzane • Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi • all'olio EVO • aromatizzato Frittata • con patate • Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pesto Insalata di pollo • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Platessa* • impanata Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
<b>3° SETTIMANA</b> dal 26/05 al 30/05	Riso • al pomodoro • Farinata di ceci* Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi • al pesto di zucchine • ■ Petto di pollo • al limone • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al sugo di melanzane • fresche Mozzarella • Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Insalata di nasello* • Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Frittata • al forno Zucchine trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione •
<b>4° SETTIMANA</b> dal 02/06 al 06/06	FESTIVITA'	Pasta • al pomodoro • Tonno all'olio d'oliva Insalata • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Uovo sodo Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pizza margherita Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione • Gelato*	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

## MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt •
- Pane • e Marmellata 🌿 •
- Banana 🌿 •
- Succo di frutta • e biscotti
- Pane • e Cioccolato 🌿 •
- Biscotti / crackers non salati
- Torta



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 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