

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **NO CARNE e PESCE**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/10 al 18/10	Risotto allo zafferano	Passato di verdura con maccheroncini	Pasta all'olio EVO	Pasta al pomodoro e pesto	Fagiolini
	Mozzarella	Frittata al forno	Crocchette di ceci e zucca	Farinata* di ceci	Lasagne vegetariane
	Finocchi gratinati	Purè di patate	Carote al vapore	Carote julienne	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	Polenta	Riso al pomodoro	Pasta al ragù di verdura	Passato di verdura con crostini	Pasta all'olio EVO
	Stufato di legumi e carote in umido	Farinata* di ceci	Asiago DOP	Frittata al forno	Crocchette di piselli*
	Pane	Fagiolini	Broccoli e cavolfiori freschi gratinati	Patate lesse	Insalata
	Frutta di stagione	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	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al pesto	Risotto allo zafferano	Raviolini alla zucca	FESTIVITA'
	Parmigiano Reggiano DOP	Frittata alle verdure	Farinata* di ceci	Crocchette vegetariane	
	Broccoli freschi e zucca	Carote julienne	Fagiolini	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	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Fagiolini	Polenta	Pasta al pomodoro
	Formaggio	Lenticchie in umido	Pizza margherita	Stufato di legumi	Frittata con patate
	Finocchi e carote in insalata	Carote al vapore	Pane	Spinaci gratinati	Insalata
	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 (MSC)**
- : gratinatura con l'uso di **Parmigiano Reggiano**
- nnp**
- * : **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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **NO CARNE e PESCE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	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	Pasta al pomodoro Farinata* di ceci Insalata Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne vegetariane Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette di piselli, carote e patate Carote julienne Pane Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Frittata al forno 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	Polenta Fagioli alla pizzaiola Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Farinata* di ceci Lattughino Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Tortino di cannellini Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con maccheroncini Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 25/11 al 29/11	Risotto alla rapa rossa Polpette di piselli* Carote Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Parmigiano Reggiano DOP Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata alle verdure Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Fagioli al prezzemolo Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Polpettone di ceci Fagiolini* Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 02/12 al 06/12	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Piselli* stufati all'origano Finocchi e carote julienne Pane Frutta di stagione	Crema di zucca e porri con crostini Ceci in umido Patate lesse Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione	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**

Raggiano DOP
* : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

Menù Bergamasco


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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **NO CARNE e PESCE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 09/12 al 13/12	Pasta all'olio EVO Farinata* di ceci Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Mozzarella Broccoli e cavolfiori gratinati Pane Frutta di stagione	Risotto al Branzi Fagioli al pomodoro Carote e verze stufate Pane Mela IGP	Minestra di orzo e patate Frittata al forno Fagiolini Pane Frutta di stagione	Trofie al pomodoro e pesto Crocchette vegetariane Finocchi e carote in insalata Pane Frutta di stagione & Torta di S. Lucia
2° SETTIMANA dal 16/12 al 20/12	Raviolini agli spinaci Frittata al forno Purè di patate Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e pesto Asiago DOP Spinaci gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta aurora Cotoletta vegetariana Lattughino e mais* Pane Frutta di stagione & Pandoro	Risotto allo zafferano Farinata* di ceci Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchette di ceci e zucca Fagiolini Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 07/01 al 10/01	FESTIVITA'	Pasta al ragù di verdura Parmigiano Reggiano DOP Fagiolini Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Tortino di cannellini Carote julienne Pane Frutta di stagione	Polenta Stufato di legumi e carote in umido Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con patate Insalata Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 13/01 al 17/01	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Carote fresche e verze stufate Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Formaggio Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Farinata* di ceci Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata con verdure Finocchi e carote in insalata Pane Frutta di stagione	Fagiolini Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt

LEGENDA

- : prodotto da **agricoltura biologica**
- : prodotto proveniente da **Mercato Equosolidale**
- : prodotto **Km Zero**
- : prodotto proveniente da **pesca sostenibile**
- : gratinatura con l'uso di **Parmigiano**
- Romano DOP**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

- Giornata Mondiale della Montagna**
- Menù di Santa Lucia**
- Giornata Nazionale del Tortellino**
- Menù di Natale**
- Giornata Mondiale della Pizza**



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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **NO CARNE e PESCE**



1° SETTIMANA dal 20/01 al 24/01

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdura con crostini	Pasta al pomodoro	Riso all'inglese	Lasagne vegetariane
Mozzarella	Farinata* di ceci	Frittata al forno	Crocchette di piselli*	
Spinaci gratinati	Patate	Insalata e mais*	Carote julienne	Fagiolini
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

2° SETTIMANA dal 27/01 al 31/01

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
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	Stufato di legumi	Crocchette di lenticchie
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

3° SETTIMANA dal 03/02 al 07/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto al radicchio rosso	Pasta all'olio EVO	Fagiolini	Pasta al pomodoro	Minestra di orzo e patate
Ceci e patate in umido	Lenticchie in umido	Pizza margherita	Tortino di cannellini	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

4° SETTIMANA dal 10/02 al 14/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto allo zafferano	Polenta	Raviolini agli spinaci	Pasta al pomodoro	Pizzoccheri
Crocchette di piselli carote e patate	Fagioli alla pizzaiola	Piselli* stufati all'origano	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 **pesca sostenibile**
 - : gratinatura con l'uso di **parmigiano**
- Raggiato 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!