

MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE PRIMARIE e SECONDARIE DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024 **NO CARNE e PESCE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 01/04 al 05/04	VACANZE DI PASQUA		Riso all'inglese Lenticchie in umido Spinaci Pane Frutta di stagione	Carote julienne Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Pasta integrale al pomodoro e pesto Uovo sodo Fagiolini Pane Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 08/04 al 12/04	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Carote julienne Pane Frutta di stagione	Fagiolini Lasagne vegetariane Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette di legumi Insalata e mais* Pane Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Fagioli in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata al forno Zucchine Pane Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 15/04 al 19/04	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Insalata Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta di stagione	Risotto con crema di asparagi* Polpette di piselli Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Mozzarella 1/2 porzione Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Lenticchie in umido Fagiolini Pane Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 22/04 al 26/04	Pasta all'olio EVO Burger di piselli e carote Pomodori Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Asiago DOP Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Frittata al forno Fagiolini Pane Frutta di stagione	FESTIVITA'	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 LE SCUOLE PRIMARIE e SECONDARIE DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024 **NO CARNE e PESCE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 29/04 al 03/05	Pasta al pesto	Scarpinocc de Par	FESTIVITA'	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano e zucchine fresche
	Farinata di ceci*	Taleggio del Monte Bronzone		Insalata di fagioli	Frittata con patate
	Erbette	Lattughino		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	Risò all'inglese	Pomodori	Pasta integrale al pomodoro e pesto
	Lenticchie in umido	Frittata al forno	Crocchette di legumi	Pizza margherita	Formaggio
	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	Risò al pomodoro	Pasta al pesto di zucchine fresche	Fagiolini	Pasta all'olio EVO
	Cotoletta vegetariana	Frittata al forno	Mozzarella	Lasagne vegetariane	Farinata di ceci*
	Pomodori	Carote julienne	Erbette gratinate		Zucchine
	Pane	Pane	Pane	Pane	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	Burger di fagioli e melanzane	Insalata di ceci	Frittata con patate	Tortino di cannellini
	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
- nnp**
- * : congelati 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 e SECONDARIE DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024 **NO CARNE e PESCE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	GREEN menu VENERDI
1° SETTIMANA dal 27/05 al 31/05	Pasta al sugo di melanzane fresche Mozzarella Insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine Stufato di ceci Patate lesse Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Insalata di fagioli Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Frittata al forno Fagiolini Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 03/06 al 07/06	Pomodori Pizza margherita Pane Frutta di stagione Gelato*	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto zafferano e zucchine fresche Polpette di legumi Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata alle zucchine Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e pesto Formaggio Pomodori Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 10/06 al 14/06	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE
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**
- nonp**
- *** : 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!