MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI - a.s. 2023/2024

COMUNE DI BERGAMO

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 08/01 al 12/01	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP Spinaci* gratinati ▲ Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Platessa* impanata Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Polenta Arrosto di tacchino Piselli* e carote fresche in umido Pane ◊ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata con patate Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 15/01 al 19/01	Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Pane ◊ Frutta di stagione Yogurt	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Lenticchie in umido Carote fresche e verza stufate Pane ◊ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Petto di pollo alla pizzaiola Broccoli freschi e zucca Pane ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 22/01 al 26/01	Risotto alla parmigiana Farinata di ceci* Insalata e mais* Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce* Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Hamburger fresco di manzo Purè di patate e zucca Pane ◊ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Asiago DOP Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 29/01 al 02/02	Pasta al pomodoro e pesto* Mozzarella Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo Spinaci* gratinati ▲ Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata al forno Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto al radicchio rosso Arrosto di tacchino Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'

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

Giornata Mondiale della Pizza

Giornata Nazionale del Radicchio Rosso

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!

SerCar RISTORAZIONE COLLETTIVA

MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI - a.s. 2023/2024

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 05/02 al 09/02	Pasta tricolore all'olio EVO Bocconcini di pollo panati Insalata arlecchino con carote, olive e mais* Pane ◊ Frutta di stagione & Chiacchiere	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Frittata al forno Piselli* e carote in umido Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette di cannellini e miglio Broccoli freschi e zucca Pane ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'
2° SETTIMANA dal 12/02 al 16/02	CARNEVALE	CARNEVALE	Pasta al pomodoro Merluzzo* impanato Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino Piselli* e carote in umido Pane ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 19/02 al 23/02	Risotto alla parmigiana Frittata con verdure Carote al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Passato di verdure con maccheroncini Petto di pollo al latte Patate lesse Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Tonno all'olio d'oliva Finocchi julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Pane ◊ Frutta di stagione Yogurt	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 26/02 al 01/03	Risotto allo zafferano Mozzarella Lattughino Pane ◊ Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne al ragù di manzo Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Carote fresche al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pesto* Petto di pollo alla pizzaiola Spinaci* Pane ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'

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 di Carnevale

Giornata Mondiale dei legumi

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 LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI - a.s. 2023/2024

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 04/03 al 08/03	Riso all'inglese Lenticchie in umido Spinaci* Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Crocchette di pesce* Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Minestra di riso e patate Arrosto di tacchino Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata con patate Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 11/03 al 15/03	Passato di verdura con crostini Polpette di manzo* alla pizzaiola Purè di patate Pane ◊ Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata al forno Spinaci* Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata di ceci* Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Fiagiolini* Pizza margherita Pane ◊ Frutta di stagione Yogurt	A LUNEDI'
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 18/03 al 22/03	Risotto alla parmigiana Tonno all'olio d'oliva Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al ragù di manzo Formaggio Branzi FTB Lattughino Pane ◊ Frutta di stagione & Torta al cacao	Polenta Spezzatino di tacchino* Piselli* e carote in umido Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arrosto di ceci e carote Spinaci* Pane ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 25/03 al 29/03	Tortelli ai piselli Cotoletta di pollo* al forno Insalata, carote e mais* Pane ◊ Frutta di stagione & Colomba	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo* gratinato Spinaci* gratinati ▲ Pane ◊ Frutta di stagione	VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI

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 della Festa del Papà
- Menù Libera Terra
- Menù di Pasqua

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!