

| 10 | WGREEN LUNEDI | MARTEDI AND | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|------------------------------------|---|---|---|--|---|
| ° SETTIMANA 20/10 al 24/10 | Pasta• al pomodoro• | Risotto• allo zafferano e piselli*• | Pasta• all'olio EVO• | Passato di verdura con crostini | Pasta• al ragù di pesce* |
| | Farinata di ceci* | Arrosto di tacchino• alle mele• | Crocchette di pesce* • | Frittata• al forno | Parmigiano Reggiano DOP |
| 1° SET al 20/10 | Carote• julienne | Fagiolini*• | Insalata• | Patate• lesse | Broccoli• e cavolfiori• freschi gratinati |
| dal 1 | Pane • ◊ | Pane • ◊ | Pane • ◊ | Pane • ◊ | Pane • ◊ |
| | Frutta di stagione • | Frutta di stagione • & Torta di mele | Frutta di stagione • | Frutta di stagione • | Frutta di stagione • |
| | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
| A /10 | Pasta• al pomodoro• | Minestra di riso• e patate• | Risotto• alla parmigiana | Pasta• integrale pomodoro• e pesto* | Raviolini alla zucca |
| 2° SETTIMANA dal 27/10 al 31/10 | Tonno all'olio d'oliva | Frittata• al forno | Crocchette di piselli*• patate• e carote• | Mozzarella• | Polpette di manzo* alla pizzaiola |
| 2° SE 127/ | Finocchi• in insalata | Carote• alla julienne | Insalata• e mais* | Fagiolini*• | Broccoli freschi• e zucca• |
| , <u>a</u> | Pane • ◊ | Pane • ◊ | Pane • ◊ | Pane • ◊ | Pane • ◊ |
| | Frutta di stagione • | Frutta di stagione • | Frutta di stagione • | Frutta di stagione • | Frutta di stagione • & Torta alle carote |
| | | | | | |
| | menù LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
| \A 7/11 | Gnocchetti sardi∙ all'olio | MARTEDI Polenta• | MERCOLEDI Fagiolini* | GIOVEDI Risotto• allo zafferano | VENERDI Pasta• al pomodoro• |
| TIMANA al 07/11 | Gnocchetti sardi∙ all'olio | | | | |
| 3° SETTIMANA I 03/11 al 07/11 | Gnocchetti sardi∙ all'olio | Polenta• | Fagiolini*• | Risotto• allo zafferano | Pasta• al pomodoro• |
| | Gnocchetti sardi∙ all'olio | Polenta• Spezzatino di tacchino* | Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione | Risotto• allo zafferano Platessa*• impanata Finocchi• e carote• in | Pasta• al pomodoro• Frittata• alle verdure• |
| 3° SETTIMANA dal 03/11 al 07/11 | Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Lenticchie• in umido Carote• al vapore | Polenta• Spezzatino di tacchino* Spinaci*• gratinati | Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita | Risotto• allo zafferano Platessa*• impanata Finocchi• e carote• in insalata | Pasta• al pomodoro• Frittata• alle verdure• Insalata• |
| | Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione • LUNEDI | Polenta∘ Spezzatino di tacchino* Spinaci*• gratinati Pane • ◊ | Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊ | Risotto• allo zafferano Platessa*• impanata Finocchi• e carote• in insalata Pane • ◊ | Pasta• al pomodoro• Frittata• alle verdure• Insalata• Pane • ◊ |
| | Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione • LUNEDI | Polenta• Spezzatino di tacchino* Spinaci*• gratinati Pane • ◊ Frutta di stagione • | Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • | Risotto• allo zafferano Platessa*• impanata Finocchi• e carote• in insalata Pane• ◊ Frutta di stagione• | Pasta• al pomodoro• Frittata• alle verdure• Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione • |
| | Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione • LUNEDI | Polenta• Spezzatino di tacchino* Spinaci*• gratinati Pane • ◊ Frutta di stagione • MARTEDI | Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • MERCOLEDI Fagiolini*• Lasagne• al ragù di | Risotto• allo zafferano Platessa*• impanata Finocchi• e carote• in insalata Pane• ◊ Frutta di stagione • GIOVEDI | Pasta• al pomodoro• Frittata• alle verdure• Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione • VENERDI Passato di verdura• con |
| | Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione • LUNEDI | Polenta• Spezzatino di tacchino* Spinaci*• gratinati Pane • ◊ Frutta di stagione • Wiscent MARTEDI Riso• all'inglese | Fagiolini* Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • MERCOLEDI Fagiolini*• | Risotto• allo zafferano Platessa*• impanata Finocchi• e carote• in insalata Pane• ◊ Frutta di stagione • GIOVEDI Pasta• all'olio EVO• | Pasta• al pomodoro• Frittata• alle verdure• Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione • VENERDI Passato di verdura• con crostini |
| | Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione • LUNEDI | Polenta• Spezzatino di tacchino* Spinaci*• gratinati Pane • ◊ Frutta di stagione • Wiscent MARTEDI Riso• all'inglese Farinata di ceci* | Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • MERCOLEDI Fagiolini*• Lasagne• al ragù di | Risotto• allo zafferano Platessa*• impanata Finocchi• e carote• in insalata Pane•◊ Frutta di stagione • GIOVEDI Pasta• all'olio EVO• Merluzzo*• alla pizzaiola | Pasta• al pomodoro• Frittata• alle verdure• Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione • VENERDI Passato di verdura• con crostini Petto di pollo• al latte• |



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 Mela

Giornata mondiale della Pasta



Menù di Halloween

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:



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!



| мо | LUNEDI | MARTEDI | Menu MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|------------------------------------|---|--|------------------------------|------------------------------|---|
| 4 L | Scarpinocc de Par | Polenta• | Risotto• allo zafferano | Pasta• al pomodoro• e pesto* | Passato di verdura• con maccheroncini• |
| 1° SETTIMAN dal 17/11 al 21 | LUNEDI Scarpinocc de Par Mozzarella■ di Seriate Finocchi• e zucca• al vapore | Bocconcini di tacchino alla pizzaiola | Crocchette di cecie e zuccae | Tonno all'olio d'oliva | Frittata∗ al forno |
| | Finocchi• e zucca• al vapore | Fagiolini*• | Lattughino• | Carote• julienne | Patate• lesse |
| | Pane • ◊ | Pane • ◊ | Pane • ◊ | Pane • ◊ | Pane • ◊ |
| | Frutta di stagione | Frutta di stagione • | Frutta di stagione • | Frutta di stagione • | Frutta di stagione • |
| | W GReen LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
| ¥12 113 | Pasta• all'olio EVO• | Pasta• integrale al tonno | Crema di zucca• con crostini | Risotto• alla parmigiana | Pasta• al pomodoro• |
| 2° SETTIMANA dal 24/11 al 28/11 | Farinata di ceci* | Primo sale• | Petto di pollo• al latte• | Frittata• al pomodoro• | Platessa* impanata • |
| 2° SE 124/ | Carote• julienne | Spinaci*• gratinati | Patate• lesse | Fagiolini*• | Insalata• |
| , <u>a</u> | 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 |
| A /12 | Fagiolini*• | Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato | Risotto• alla rapa rossa∙■ | Pasta• al pomodoro• | Raviolini agli spinaci |
| 3° SETTIMANA I 01/12 al 05/7 | Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊ | Lenticchie• in umido | Polpette di manzo* | Crocchette di pesce* • | Frittata• alle verdure• |
| 3° SE 101/ | Pizza margherita | Finocchi• al vapore | Piselli*• e carote• | Insalata• | Finocchi• e carote• julienne |
| da e | 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 🙀 |
| A /12 | | Pasta• al ragù di verdura• | Minestra di orzo• e patate• | Risotto• al Branzi | Trofie• al pomodoro• e pesto* |
| TIMAN 2 al 17 | | Grana padano DOP | Frittata• al forno | Brasato di manzo• | Bastoncini di pesce* • |
| 4° SETTIMANA dal 08/12 al 12/12 | FESTIVITA' | Broccoli• e cavolfiori• gratinati | Fagiolini*• | Carote• e verza• stufate | Lattughino• e mais* |
| , lab | | Pane • ◊ | Pane • ◊ | Pane • ◊ | Pane • ♦ |
| | | Frutta di stagione • | Frutta di stagione • | Mela IGP• | Frutta di stagione • & Torta di S.Lucia |



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



Giornata Mondiale della Montagna



Menù di Santa Lucia

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



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!



| мо | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI (MERCOLEDI | GIOVEDI | WGReen WENERDI |
|--|---|--|--|--|--|
| | Raviolini in brodo Frittata• al forno Patate• e fagiolini*• | Pasta• integrale al pomodoro• e pesto* | Pasta• pasticciata | Risotto• allo zafferano | Pasta• all'olio EVO• |
| | Frittata• al forno | Mozzarella• | Cotoletta di pollo* al forno | Platessa* ⁰ impanata | Farinata di ceci* |
| | Patate• e fagiolini*• | Spinaci*• gratinati ▲ | Carote• julienne | Insalata• | Finocchi• in insalata |
| | Pane • ◊ | Pane • ◊ | Pane • ◊ | Pane • ◊ | Pane • ◊ |
| | Frutta di stagione • | Frutta di stagione • | Frutta di stagione• & Pandoro | Frutta di stagione • | Frutta di stagione • |
| | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
| 2° SETTIMANA dal 05/01 al 09/01 | | | Pasta• al tonno | Risotto• alla parmigiana | Polenta• |
| | | FESTIVITA' | Parmigiano Reggiano DOP | Frittata• con patate• | Bruscitt• di manzo |
| 2° SEI I 05/0 | VACANZE INVERNALI | | Fagiolini*• | Spinaci*• | Piselli*• e carote• fresche in umido |
| - a | | | Pane • ◊ | Pane • ◊ | Pane • ◊ |
| | | | Frutta di stagione • | Frutta di stagione • | Frutta di stagione • |
| | | | | | |
| | LUNEDI | WGReen menù MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
| 4A 5/01 | LUNEDI Raviolini agli spinaci | MARTEDI Risotto• allo zafferano | MERCOLEDI Pasta• al ragù di verdura• | GIOVEDI Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato | VENERDI Fagiolini*• |
| IIMANA al 16/01 | Raviolini agli spinaci Frittata• al pomodoro• | • | | Gnocchetti sardi• all'olio | |
| 3° SETTIMANA II 12/01 al 16/01 | Raviolini agli spinaci Frittata• al pomodoro• | Risotto• allo zafferano | Pasta• al ragù di verdura• | Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato | Fagiolini*• |
| 3° SETTIMANA dal 12/01 al 16/01 | Raviolini agli spinaci | Risotto• allo zafferano Lenticchie• in umido Carote• fresche e verza• | Pasta• al ragù di verdura• Arrosto di tacchino• | Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Platessa* • impanata | Fagiolini* Crescenza • 1/2 porzione |
| 3° SETTIMANA dal 12/01 al 16/01 | Raviolini agli spinaci Frittata• al pomodoro• Finocchi• e carote• in insalata | Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Carote fresche e verza stufate | Pasta• al ragù di verdura• Arrosto di tacchino• Broccoli• freschi e zucca• | Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Platessa* • impanata Insalata• | Fagiolini* Crescenza • 1/2 porzione Pizza margherita |
| 3 ° SETTIMANA dal 12/01 al 16/01 | Raviolini agli spinaci Frittata• al pomodoro• Finocchi• e carote• in insalata Pane • ◊ | Risotto• allo zafferano Lenticchie• in umido Carote• fresche e verza• stufate Pane • ◊ | Pasta• al ragù di verdura• Arrosto di tacchino• Broccoli• freschi e zucca• Pane • ◊ | Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Platessa* • impanata Insalata• Pane • ◊ | Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊ |
| 3° SETT dal 12/01 | Raviolini agli spinaci Frittata• al pomodoro• Finocchi• e carote• in insalata Pane • ◊ Frutta di stagione • LUNEDI | Risotto• allo zafferano Lenticchie• in umido Carote• fresche e verza• stufate Pane• ◊ Frutta di stagione• | Pasta• al ragù di verdura• Arrosto di tacchino• Broccoli• freschi e zucca• Pane • ◊ Frutta di stagione • | Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Platessa* • impanata Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione • | Fagiolini* Crescenza • 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • |
| 3° SETT dal 12/01 | Raviolini agli spinaci Frittata• al pomodoro• Finocchi• e carote• in insalata Pane • ◊ Frutta di stagione • LUNEDI | Risotto• allo zafferano Lenticchie• in umido Carote• fresche e verza• stufate Pane•◊ Frutta di stagione• | Pasta• al ragù di verdura• Arrosto di tacchino• Broccoli• freschi e zucca• Pane • ◊ Frutta di stagione • MERCOLEDI Passato di verdura• con | Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Platessa* • impanata Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione • GIOVEDI | Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • VENERDI Fagiolini*• |
| 3° SETT dal 12/01 | Raviolini agli spinaci Frittata• al pomodoro• Finocchi• e carote• in insalata Pane • ◊ Frutta di stagione • LUNEDI | Risotto• allo zafferano Lenticchie• in umido Carote• fresche e verza• stufate Pane•◊ Frutta di stagione • MARTEDI Riso• all'inglese | Pasta• al ragù di verdura• Arrosto di tacchino• Broccoli• freschi e zucca• Pane • ◊ Frutta di stagione • MERCOLEDI Passato di verdura• con crostini | Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Platessa* • impanata Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione • GIOVEDI Pasta• al pomodoro• | Fagiolini* Crescenza • 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • VENERDI |
| 4° SETTIMANA 3° SETTIMANA dai 19/01 ai 23/01 dai 12/01 ai 16/01 | Raviolini agli spinaci Frittata• al pomodoro• Finocchi• e carote• in insalata Pane • ◊ Frutta di stagione • LUNEDI | Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Carote fresche e verza stufate Pane • ◊ Frutta di stagione • MARTEDI Riso all'inglese Frittata al forno | Pasta• al ragù di verdura• Arrosto di tacchino• Broccoli• freschi e zucca• Pane • ◊ Frutta di stagione • MERCOLEDI Passato di verdura• con crostini Petto di pollo• al latte• | Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Platessa* • impanata Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione • GIOVEDI Pasta• al pomodoro• Crocchette di pesce* • | Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • VENERDI Fagiolini*• |



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 Nazionale del Tortellino



Menù di Natale

Tienu di Nata

Giornata Mondiale della Pizza

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



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!



| 0 | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|--|--|--|--|---|--|
| :TTIMANA 01 al 30/01 | Risotto• alla parmigiana | Pasta• al ragù di verdure• | Polenta• | Pasta• al pomodoro• e pesto* | Pasta• all'olio EVO• |
| | Risotto• alla parmigiana Frittata• con patate• Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione • | Farinata di ceci* | Bocconcini di tacchino* alla pizzaiola | Mozzarella• | Insalata calda di merluzzo* • e patate• |
| 1° SE 126/(| Fagiolini*• | Lattughino• | Piselli*∙ e carote• | Finocchi• gratinati | Carote• julienne |
| da | 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 |
| . 70 | Fagiolini*• | Pasta• al pomodoro• | Minestra di orzo• e patate• | Risotto• allo zafferano | Pasta• all'olioi EVO• |
| 2° SETTIMANA dal 02/02 al 06/02 | Crescenza • 1/2 porzione | Platessa* | Arrosto di tacchino• | Lenticchie• in umido | Frittata• al pomodoro• |
| 2° SE 102/(| Pizza margherita | Carote• julienne | Spinaci*• | Carote• al vapore | Insalata• |
| , <u>a</u> | Pane • ◊ | Pane • ◊ | Pane • ◊ | Pane • ◊ | Pane • ◊ |
| | Frutta di stagione • | Frutta di stagione • | Frutta di stagione • | Frutta di stagione • | Frutta di stagione • |
| | | Illicocon | | | |
| C. | LUNEDI | MARTEDI MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI (|
| 02 | Pasta tricolore all'olio | Risotto• alla parmigiana | MERCOLEDI Raviolini agli spinaci | GIOVEDI Pasta• al pomodoro• | VENERDI Pizzoccheri |
| TIMANA 2 al 13/02 | Pasta tricolore all'olio EVO• Bocconcini di pollo* panati | and the second second | | | |
| 1° SETTIMANA 09/02 al 13/02 | Pasta tricolore all'olio EVO• Bocconcini di pollo* panati Insalata Arlecchino con | Risotto• alla parmigiana Crocchette di piselli*• | Raviolini agli spinaci | Pasta• al pomodoro• | Pizzoccheri |
| 3° SETTIMANA dal 09/02 al 13/02 | Pasta tricolore all'olio EVO• Bocconcini di pollo* panati Insalata Arlecchino con carote• olive e mais* Pane • ◊ | Risotto• alla parmigiana Crocchette di piselli*• carote• e patate• | Raviolini agli spinaci Tonno all'olio d'oliva | Pasta• al pomodoro• Frittata• con verdure• | Primo sale• 1/2 porzione |
| 3° SETTIMANA dal 09/02 al 13/02 | Pasta tricolore all'olio EVO• Bocconcini di pollo* panati Insalata Arlecchino con carote• olive e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione • & | Risotto• alla parmigiana Crocchette di piselli*• carote• e patate• Broccoli• e zucca• | Raviolini agli spinaci Tonno all'olio d'oliva Flnocchi• julienne | Pasta• al pomodoro• Frittata• con verdure• Carote• julienne | Prizoccheri Primo sale• 1/2 porzione Fagiolini*• |
| 3° SETTIMANA dal 09/02 al 13/02 | Pasta tricolore all'olio EVO• Bocconcini di pollo* panati Insalata Arlecchino con carote• olive e mais* Pane • ◊ | Risotto• alla parmigiana Crocchette di piselli*• carote• e patate• Broccoli• e zucca• Pane • ◊ | Raviolini agli spinaci Tonno all'olio d'oliva FInocchi∗ julienne Pane • ◊ | Pasta• al pomodoro• Frittata• con verdure• Carote• julienne Pane • ◊ | Pizzoccheri Primo sale• 1/2 porzione Fagiolini*• Pane • ◊ |
| | Pasta tricolore all'olio EVO Bocconcini di pollo* panati Insalata Arlecchino con carote olive e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione • & Chiacchiere LUNEDI | Risotto• alla parmigiana Crocchette di piselli*• carote• e patate• Broccoli• e zucca• Pane • ◊ Frutta di stagione • | Raviolini agli spinaci Tonno all'olio d'oliva Flnocchi• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • MERCOLEDI Risotto• allo zafferano | Pasta• al pomodoro• Frittata• con verdure• Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • | Pizzoccheri Primo sale• 1/2 porzione Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione • |
| | Pasta tricolore all'olio EVO Bocconcini di pollo* panati Insalata Arlecchino con carote olive e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione • & Chiacchiere LUNEDI | Risotto• alla parmigiana Crocchette di piselli*• carote• e patate• Broccoli• e zucca• Pane • ◊ Frutta di stagione • MARTEDI | Raviolini agli spinaci Tonno all'olio d'oliva FInocchi• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • MERCOLEDI | Pasta• al pomodoro• Frittata• con verdure• Carote• julienne Pane • ♦ Frutta di stagione • GIOVEDI Passato di verdura• con | Pizzoccheri Primo sale• 1/2 porzione Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione • VENERDI |
| | Pasta tricolore all'olio EVO Bocconcini di pollo* panati Insalata Arlecchino con carote olive e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione • & Chiacchiere LUNEDI | Risotto• alla parmigiana Crocchette di piselli*• carote• e patate• Broccoli• e zucca• Pane • ◊ Frutta di stagione • | Raviolini agli spinaci Tonno all'olio d'oliva Flnocchi• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • MERCOLEDI Risotto• allo zafferano Parmigiano Reggiano | Pasta• al pomodoro• Frittata• con verdure• Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • GIOVEDI Passato di verdura• con crostini | Pizzoccheri Primo sale• 1/2 porzione Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione • VENERDI Pasta• al pomodoro• |
| 4° SETTIMANA 3° SETTIMANA dai 16/02 ai 13/02 | Pasta tricolore all'olio EVO Bocconcini di pollo* panati Insalata Arlecchino con carote olive e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione • & Chiacchiere LUNEDI | Risotto• alla parmigiana Crocchette di piselli*• carote• e patate• Broccoli• e zucca• Pane • ◊ Frutta di stagione • MARTEDI | Raviolini agli spinaci Tonno all'olio d'oliva Flnocchi• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • MERCOLEDI Risotto• allo zafferano Parmigiano Reggiano DOP | Pasta• al pomodoro• Frittata• con verdure• Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • GIOVEDI Passato di verdura• con crostini Hamburger di manzo* | Pizzoccheri Primo sale• 1/2 porzione Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione • VENERDI Pasta• al pomodoro• Crocchette di pesce* • |



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



Giornata Mondiale dei Legumi



Giornata Nazionale dei Pizzoccheri

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



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