

# MENU' DEL RIENTRO (SETTEMBRE-INIZIO OTTOBRE) PER LA SCUOLA SEC. I GRADO CAMOZZI - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 16/09 al 20/09	Pasta  al pomodoro	Pasta  all'olio EVO	Pomodori	Pasta  al pesto di zucchine  fresche	Risotto  zafferano e piselli*
	Frittata  alle zucchine	Lenticchie  in umido	Pizza margherita	Crocchette di pesce*	Arrosto di tacchino  alle mele
	Fagiolini*	Carote  al vapore	Pane	Carote  julienne	Zucchine  fresche trifolate
	Pane	Pane	Frutta di stagione	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione  & Torta di mele
2° SETTIMANA dal 23/09 al 27/09	Pasta  al ragù di manzo	Riso  al pomodoro	Pasta  all'olio EVO	Risotto  allo zafferano	Pasta  al pesto*
	Crocchette di pollo*	Tonno all'olio d'oliva	Farinata* di ceci	Parmigiano Reggiano DOP	Uovo  sodo
	Pomodori	Carote  julienne	Insalata	Erbette*  gratinate ▲	Fagiolini*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione  & Gelato*	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 30/09 al 04/10	Pasta  al ragù di verdura	Riso  all'inglese	Raviolini agli spinaci	Pasta  al pomodoro  e pesto*	Gnocchetti sardi  all'olio EVO  aromatizz
	Mozzarella	Crocchette di piselli*  e carote	Frittata  al forno	Platessa*  impanata	Polpette di manzo* alla pizzaiola
	Pomodori	Lattughino	Zucchine  gratinate ▲	Fagiolini*	Carote  al vapore
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 07/10 al 11/10	Carote  julienne	Pasta  all'olio EVO	Risotto  alla parmigiana	Pasta  al pomodoro	Gnocchi al pesto*
	Pizza margherita	Lenticchie  in umido	Tonno all'olio d'oliva	Frittata  al forno	Spiedino di tacchino*
	Pane	Fagiolini*	Insalata  e mais*	Carote  e piselli*	Spinaci*
	Frutta di stagione	Pane	Pane	Pane	Pane
	Yogurt	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 DOP
- \* : congelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

## MENU' SPECIALI



Giornata Nazionale della Mela



Menù di inizio anno scolastico



Giornata Mondiale Vegetariana



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 "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!