

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/02 al 21/02	Pasta integrale• al tonno Mozzarella• Spinaci*• gratinati ▲ Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* Insalata• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini*• Lasagne• vegetariane Pane • ◇ Frutta di stagione •	Passato di verdura• con crostini Frittata• al forno Purè di patate Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• alla parmigiana Crocchette di pesce* ♀ Carote• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 24/02 al 28/02	Pasta tricolore all'olio EVO• Bocconcini di pesce* panati Insalata arlecchino (carote•, olive e mais*) Pane • ◇ Frutta di stagione • & Chiacchiere	Minestra di orzo• e patate• Frittata• al forno Broccoli• e zucca• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Tonno all'olio d'oliva Finocchi• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini*• Pizza margherita Pane • ◇ Frutta di stagione • Yogurt •	Pasta• al pomodoro• Stufato di lenticchie• e patate• Carote• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 03/03 al 07/03	CARNEVALE	CARNEVALE	Raviolini agli spinaci Parmigiano Reggiano DOP Finocchi• gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso• all'inglese Uovo sodo Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Merluzzo*♀ impanato Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 10/03 al 14/03	Polenta• Lenticchie in umido Spinaci*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Passato di verdura• con maccheroncini• Frittata• al forno Patate• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Burger di piselli*• e carote• Lattughino• con cavolo cappuccio viola/bianco• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso• al pomodoro• Asiago DOP Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pesto Platessa*♀ impanata Fagiolini*• Pane • ◇ 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**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



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!

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/03 al 21/03	Pasta • all'olio EVO • Stufato di legumi • e carote • in umido Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Crocchette di pesce* ◊ Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Formaggio Branzi FTB Lattughino • Pane • ◊ Frutta di stagione • & Torta al cacao	Passato di verdura • con crostini Frittata • al forno Patate • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Insalata di ceci • e patate • al pesto Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 24/03 al 28/03	Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Minestra di orzo • e patate • Merluzzo* al pomodoro Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Frittata • alle verdure • Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Tonno all'olio d'oliva Finocchi • e carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt •
3° SETTIMANA dal 31/03 al 04/04	Riso • all'inglese Merluzzo* impanato ◊ Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Lenticchie • in umido Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • con crema d'asparagi* Crocchette di pesce* Carote • fresche e piselli* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Raviolini agli spinaci Mozzarella • 1/2 porzione Finocchi • gratinati Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto Frittata • al forno Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 07/04 al 11/04	Pasta • al pomodoro • Parmigiano Reggiano DOP Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Lasagne • vegetariene Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Insalata calda di merluzzo* ◊ e patate • Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Polenta • Legumi in umido Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Burger di piselli* • e carote • Lattughino • con cavolo cappuccio viola/bianco • Pane • ◊ 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**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Menù Festa del Papà

Menù Libera Terra

Menù di Primavera



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**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/04 al 18/04	Tortelli ai piselli	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
	Cotoletta di pesce* al forno	Asiago DOP	Frittata al forno		
	Insalata, carote & mais*	Spinaci* gratinati	Fagiolini*		
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦		
	Frutta di stagione & Colomba	Frutta di stagione	Frutta di stagione		

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 21/04 al 25/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta al pomodoro e pesto	Risotto allo zafferano	FESTIVITA'
			Mozzarella	Polpette di pesce*	
			Zucchine gratinate	Fagiolini*	
			Pane ♦	Pane ♦	
			Frutta di stagione	Frutta di stagione	

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 28/04 al 02/05	Riso all'inglese	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	FESTIVITA'	Pasta all'olio EVO
	Frittata al forno	Pomodori	Tonno all'olio d'oliva		Farinata di ceci*
	Fagiolini*	Pane ♦	Insalata & mais*		Zucchine
	Pane ♦	Frutta di stagione	Pane ♦		Pane ♦
	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione		Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 05/05 al 09/05	Pasta al pomodoro	Scarpinocc de Par	Risotto zafferano e zucchine fresche	Lasagne vegetariane	Pasta al pesto
	Merluzzo* impanato	Taleggio del Monte Bronzone	Frittata con patate	Fagiolini*	Farinata di ceci*
	Carote julienne	Lattughino	Pomodori	Pane ♦	Erbette*
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Frutta di stagione	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 DOP**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Menù di Pasqua



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**



	LUNEDI	MARTEDI	green menu MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 12/05 al 16/05	Trofie al pesto* Crocchette di pesce* Zucchine trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione • & Crostatina alla marmellata	Pasta integrale • al tonno Parmigiano Reggiano DOP Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Frittata • al forno Insalata • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Merluzzo* al forno Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 19/05 al 23/05	Raviolini agli spinaci Asiago DOP Zucchine fresche gratinate ▲ Pane • ◊ Frutta di stagione •	green menu Gnocchetti sardi • all'olio EVO • aromatizzato Burger di fagioli • e melanzane • Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Risotto • allo zafferano Frittata • con patate • Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta • al pesto Insalata di nasello • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • al pomodoro • Platessa* ◊ impanata Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 26/05 al 30/05	green menu Riso • al pomodoro • Farinata di ceci* Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	MARTEDI Gnocchetti sardi • al pesto di zucchine • ■ Merluzzo* • al limone • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta • al sugo di melanzane • fresche Mozzarella • Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	GIOVEDI Risotto • alla parmigiana Insalata di nasello* ◊ Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • al ragù di verdura • Frittata • al forno Zucchine trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 02/06 al 06/06	LUNEDI FESTIVITA'	MARTEDI Pasta • al pomodoro • Tonno all'olio d'oliva Insalata • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pizza margherita Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione • Gelato*	GIOVEDI Pasta • all'olio EVO • Frittata • alle zucchine • Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Risotto • zafferano e zucchine • fresche Crocchette di pesce* Fagiolini* • Pane • ◊ 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**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

Menù della Festa della Mamma

Menù di Fine Anno



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