

MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA SEC. I GRADO CAMOZZI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 08/01 al 12/01	Pasta al tonno	Risotto alla parmigiana	Polenta	Raviolini agli spinaci	Pasta al pomodoro
	Parmigiano Reggiano DOP	Platessa* impanata	Arrosti di tacchino	Frittata con patate	Farinata di ceci*
	Spinaci* gratinati	Fagiolini*	Piselli* e carote fresche in umido	Carote julienne	Cavolo cappuccio bianco e viola in insalata
	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
2° SETTIMANA dal 15/01 al 19/01	Risotto allo zafferano	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromat	Fagiolini*	Gnocchi al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Merluzzo* impanato	Lenticchie in umido	Pizza margherita	Coscia di pollo al forno	Frittata con verdure
	Insalata	Carote fresche e verza stufate	Pane	Broccoli freschi e zucca	Finocchi e carote in insalata
	Pane	Pane	Frutta di stagione	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 22/01 al 26/01	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Pane con hamburger di manzo e formaggio	Tortellini all'olio EVO	Pasta al tonno
	Farinata di ceci*	Crocchette di pesce*	Insalata e mais*	Asiago DOP	Uovo sodo
	Spinaci*	Carote julienne	Patatine al forno	Broccoli freschi e cavolfiori	Fagiolini*
	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
4° SETTIMANA dal 29/01 al 02/02	Pasta al pomodoro e pesto	Lasagne al ragù di manzo	Pasta all'olio EVO	Risotto al radicchio rosso	Finocchi gratinati
	Insalata calda di merluzzo* e patate	Spinaci* gratinati	Frittata al forno	Spiedino di tacchino*	Pizza margherita
	Carote julienne	Spinaci* gratinati	Insalata	Fagiolini*	Pane
	Pane	Pane	Pane	Pane	Frutta di stagione
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt



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 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!

MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA SEC. I GRADO CAMOZZI CON PASTI TRASPORTATI - 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 Cavolo cappuccio bianco e viola Pane ♦ Frutta di stagione	Riso all'inglese Frittata al forno Piselli* e carote in umido Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Farinata di ceci* Broccoli freschi e zucca Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 12/02 al 16/02	CARNEVALE		Pasta all'olio EVO Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino Piselli* e carote in umido Pane ♦ Frutta di stagione	Pizzoccheri Crescenza 1/2 porzione Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 19/02 al 23/02	Risotto alla parmigiana Frittata con verdure Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata di ceci* Insalata e mais* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Finocchi julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Gnocchi al pesto Petto di pollo al latte Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Pane ♦ Frutta di stagione Yogurt
4° SETTIMANA dal 26/02 al 01/03	Fagiolini* Lasagne al ragù di manzo Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Stufato di lenticchie e patate Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Mozzarella Finocchi gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Coscia di pollo al forno Patate al forno Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pesto* Filetto di merluzzo* gratinato Lattughino Pane ♦ Frutta di stagione



LEGENDA

- : prodotto da **agricoltura biologica**
- : prodotto proveniente da **Mercato Equisolidale**
- : 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**
- Giornata Nazionale dei Pizzoccheri**



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 SEC. I GRADO CAMOZZI CON PASTI TRASPORTATI - 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	 Risotto allo zafferano Spiedino di tacchino* Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata con patate Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP Broccoli freschi e zucca Pane ♦ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 11/03 al 15/03	Pasta alle olive 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* Cavolo cappuccio bianco e viola in insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Pane ♦ Frutta di stagione Yogurt	Pasta al pomodoro e pesto Tonno all'olio d'oliva Finocchi julienne Pane ♦ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 18/03 al 22/03	Risotto alla parmigiana Insalata calda di merluzzo* e patate 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 con piselli* e carote in umido Pane ♦ Frutta di stagione	 Pasta al pomodoro Crocchette vegetariane* Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata con verdure Finocchi e carote in insalata Pane ♦ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 25/03 al 29/03	Tortelli ai piselli Cotoletta di pollo* al forno Insalata, carote e mais* Pane ♦ Frutta di stagione e Colomba	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo* gratinato Carote fresche al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Mozzarella 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 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!