

MENU' ESTIVO PER LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO MONTESSORI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 01/04 al 05/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Riso all'inglese Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	ALLA PROSSIMA SETTIMANA
2° SETTIMANA dal 08/04 al 12/04	A DOMANI	Fagiolini* Lasagne al ragù di manzo Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette di pesce* Insalata e mais* Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Arrosto di tacchino Carote al vapore Pane Frutta di stagione	ALLA PROSSIMA SETTIMANA
3° SETTIMANA dal 15/04 al 19/04	A DOMANI	Pasta al pomodoro Frittata al forno Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto con crema di asparagi* Polpette di manzo* con carote fresche e piselli* Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Mozzarella 1/2 porzione Pomodori Pane Frutta di stagione	ALLA PROSSIMA SETTIMANA
4° SETTIMANA dal 22/04 al 26/04	A DOMANI	Risotto alla parmigiana Asiago DOP Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Coscia di pollo al forno Fagiolini* Pane Frutta di stagione	FESTIVITA'	PONTE

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 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 "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' ESTIVO PER LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO MONTESSORI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 29/04 al 03/05	A DOMANI	Scarpinocc de Par Taleggio del Monte Bronzone Lattughino Pane Frutta di stagione	FESTIVITA'	Pasta al pomodoro Spiedino di tacchino* Fagiolini* Pane Frutta di stagione	ALLA PROSSIMA SETTIMANA
2° SETTIMANA dal 06/05 al 10/05	A DOMANI	Pasta al ragù di verdura Frittata al forno Insalata e mais* Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Arrosto di tacchino Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Pomodori Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	ALLA PROSSIMA SETTIMANA
3° SETTIMANA dal 13/05 al 17/05	A DOMANI	Trofie al pesto Cotoletta di pollo* Pomodori Pane Frutta di stagione & Crostata alla marmellata	Pasta al pesto di zucchine fresche Mozzarella Erbette gratinate Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne al ragù di manzo Pane Frutta di stagione	ALLA PROSSIMA SETTIMANA
4° SETTIMANA dal 20/05 al 24/05	A DOMANI	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatiz Crocchette vegetariane* Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Insalata di pollo Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata con patate Insalata Pane Frutta di stagione	ALLA PROSSIMA SETTIMANA

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



Menù della Festa della Mamma



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 **"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' ESTIVO PER LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO MONTESSORI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 27/05 al 31/05	A DOMANI	Gnocchi al pomodoro 🌿 Petto di pollo 🌿 al limone Carote 🌿 julienne Pane 🌿 ◊ Frutta di stagione 🌿	Risotto 🌿 alla parmigiana Insalata di nasello* 🐟 Pomodori 🌿 Pane 🌿 ◊ Frutta di stagione 🌿	Pasta 🌿 al ragù di verdura 🌿 Mozzarella 🌿 Fagiolini* 🌿 Pane 🌿 ◊ Frutta di stagione 🌿	ALLA PROSSIMA SETTIMANA
2° SETTIMANA dal 03/06 al 07/06	A DOMANI	MARTEDI Pasta 🌿 al pomodoro 🌿 Farinata di ceci* Insalata 🌿 Pane 🌿 ◊ Frutta di stagione 🌿	MERCOLEDI Risotto 🌿 zafferano e zucchine 🌿 ■ fresche Polpette di manzo* Fagiolini* 🌿 Pane 🌿 ◊ Frutta di stagione 🌿	GIOVEDI 🏁 Pomodori 🌿 Pizza margherita Pane 🌿 ◊ Frutta di stagione 🌿 Gelato*	VACANZE ESTIVE
3° SETTIMANA dal 10/06 al 14/06	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE
4° SETTIMANA dal 17/06 al 21/06	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE

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 fine anno scolastico

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 "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!