

MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO MONTESSORI - a.s. 2023/2024



1° SETTIMANA
dal 18/09 al 22/09

2° SETTIMANA
dal 25/09 al 29/09

3° SETTIMANA
dal 02/10 al 06/10

4° SETTIMANA
dal 09/10 al 13/10

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI



GIOVEDI

VENERDI

A DOMANI

Fagiolini*

Pizza margherita

Yogurt

Pane

Frutta di stagione

Risotto zafferano e piselli*

Petto di pollo alle mele

Zucchine fresche trifolate

Pane

Frutta di stagione & Torta di Mele



Pasta all'olio EVO

Farinata* di ceci

Insalata

Pane

Frutta di stagione

A LUNEDI'

LUNEDI

MARTEDI



MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

A DOMANI

Pasta al ragù di manzo

Crocchette di pollo

Pomodori

Pane

Frutta di stagione & Gelato*



Pasta all'olio EVO

Lenticchie in umido

Patate al forno

Pane

Frutta di stagione

Risotto allo zafferano

Mozzarella

Erbette* gratinate

Pane

Frutta di stagione

A LUNEDI'

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

A DOMANI

Pasta al ragù di verdura

Frittata con patate

Insalata verde

Pane

Frutta di stagione

Raviolini agli spinaci

Crescenza 1/2 porzione

Finocchi gratinate

Pane

Frutta di stagione

Pasta al pomodoro e pesto

Crocchette di pesce*

Fagiolini*

Pane

Frutta di stagione

A LUNEDI'

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

PRESTO IL NUOVO MENU'

PRESTO IL NUOVO MENU'

PRESTO IL NUOVO MENU'

PRESTO IL NUOVO MENU'

PRESTO IL NUOVO MENU'

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



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!