

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **VEGET**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/02 al 21/02	Pasta integrale• al pomodoro 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 piselli* Carote• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 24/02 al 28/02	Pasta tricolore all'olio EVO• Crocchette vegetariane 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 Ceci in insalata Finocchi• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini*• Pizza margherita Pane • ◇ Frutta di stagione • Yogurt •	PASTA 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• Farinata di ceci* 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 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 Tortino di cannellini 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 di Carnevale



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 **VEGET**



	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 piselli* 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 • Fagioli al pomodoro Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Frittata • alle verdure • Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Piselli* • stufati all'origano 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 Tortino di cannellini 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 piselli* Carote • fresche 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 • vegetariane Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Insalata calda di ceci 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 **VEGET**



1° SETTIMANA
dal 14/04 al 18/04

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Tortelli ai piselli	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
Cotoletta vegetariana	Asiago DOP	Frittata al forno		
Insalata, carote & mais*	Spinaci* gratinati	Fagiolini*		
Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦		
Frutta di stagione & Colomba	Frutta di stagione	Frutta di stagione		

2° SETTIMANA
dal 21/04 al 25/04

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta al pomodoro e pesto	Risotto allo zafferano	FESTIVITA'
		Mozzarella	Farinata di ceci*	
		Zucchine gratinate	Fagiolini*	
		Pane ♦	Pane ♦	
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	

3° SETTIMANA
dal 28/04 al 02/05

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riso all'inglese	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	FESTIVITA'	Pasta all'olio EVO
Frittata al forno	Pomodori	Piselli* stufati all'origano		Farinata di ceci*
Fagiolini*	Pane ♦	Insalata & mais*		Zucchine
Pane ♦	Frutta di stagione	Pane ♦		Pane ♦
Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione		Frutta di stagione

4° SETTIMANA
dal 05/05 al 09/05

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro	Scarpinocc de Par	Risotto zafferano e zucchine fresche	Lasagne vegetariane	Pasta al pesto
Lenticchie in umido	Taleggio del Monte Bronzone	Frittata con patate		Farinata di ceci*
Carote julienne	Lattughino	Pomodori	Fagiolini*	Erbette*
Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	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 **VEGET**



	LUNEDI	MARTEDI	green menu MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 12/05 al 16/05	Trofie al pesto* Crocchette vegetariane Zucchine trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione • & Crostatina alla marmellata	Pasta integrale• al pomodoro 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• Tortino di cannellini 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 ceci Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta• al pomodoro• Crocchette di piselli* 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•■ Lenticchie in umido Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta• al sugo di melanzane• fresche Mozzarella• Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione •	GIOVEDI Risotto• alla parmigiana Insalata di fagioli 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• Piselli*• stufati all'origano 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 Farinata di ceci* Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •

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)



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

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