

MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/10 al 18/10	Pasta al pomodoro e pesto*	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio EVO	Fagiolini*	A LUNEDI'
	Mozzarella	Petto di pollo al latte	Crocchette di ceci e zucca	Lasagne di ragù di manzo	
	Carote julienne	Purè di patate	Carote al vapore		
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 21/10 al 25/10	Passato di verdura con crostini	Riso al pomodoro	Pasta al ragù di pesce*	Polenta	A LUNEDI'
	Frittata al forno	Farinata* di ceci	Asiago DOP	Spezzatino di tacchino* con piselli* e carote in umido	
	Patate lesse	Fagiolini*	Broccoli e cavolfiori freschi gratinati		
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 28/10 al 01/11	Risotto allo zafferano	Pasta al pesto*	Pasta integrale al pomodoro	Raviolini alla zucca	FESTIVITA'
	Frittata alle verdure	Merluzzo* impanato	Parmigiano Reggiano DOP	Crocchette di pollo*	
	Fagiolini*	Carote julienne	Broccoli freschi e zucca	Lattughino e mais*	
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Torta alle carote	

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 04/11 al 08/11	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Fagiolini*	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	A LUNEDI'
	Tonno all'olio d'oliva	Brusci di manzo	Pizza margherita	Lenticchie in umido	
	Finocchi e carote in insalata	Spinaci* gratinati	Pane ♦	Carote al vapore	
	Pane ♦	Pane ♦	Frutta di stagione	Pane ♦	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	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
- * : congelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

- Giornata mondiale dell'Alimentazione
- Giornata mondiale della Pasta
- Menù di Halloween



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 resta sempre connesso per novità e comunicazioni!

MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 11/11 al 15/11	Scarpinocc de Par	Fagiolini*	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano	A LUNEDI'
	Formaggio Branzi 1/2 porzione	Lassagne al ragù di manzo	Merluzzo* impanato	Arrosto di tacchino	
	Finocchi e zucca al vapore		Insalata	Carote julienne	
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 18/11 al 22/11	Pasta integrale al pomodoro e pesto*	Polenta	Riso all'inglese	Pasta al ragù di verdura	A LUNEDI'
	Mozzarella	Petto di pollo alla pizzaiola	Farinata* di ceci	Crocchette di pesce*	
	Finocchi gratinati	Fagiolini*	Lattughino	Carote julienne	
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 25/11 al 29/11	Risotto alla rapa rossa	Pasta al pomodoro	Raviolini agli spinaci	Pasta al tonno	A LUNEDI'
	Polpette di manzo*	Frittata alle verdure	Platessa* impanata	Parmigiano Reggiano DOP	
	Piselli* e carote in umido	Carote julienne	Insalata	Broccoli freschi e zucca	
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 02/12 al 06/12	Risotto alla parmigiana	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Crema di zucca e porri con crostini	Fagiolini*	A LUNEDI'
	Lenticchie in umido	Tonno all'olio d'oliva	Arrosto di tacchino	Pizza margherita	
	Carote al vapore	Finocchi e carote julienne	Patate lesse	Pane ♦	
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	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
- : gratinatura con l'uso di Parmigiano Reggiano
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



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

MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI - a.s. 2024/2025

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/01 al 24/01	Pasta al pomodoro	Lasagne al ragù di manzo	Pasta integrale al tonno	Riso all'inglese	A LUNEDI'
	Frittata al forno		Mozzarella	Crocchette di pesce*	
	Insalata e mais*	Fagiolini*	Spinaci* gratinati	Carote julienne	
	Pane	Pane	Pane	Pane	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 27/01 al 31/01	Pasta al ragù di verdura	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro e pesto*	Polenta	A LUNEDI'
	Farinata* di ceci	Frittata con patate	Formaggio Branzi	Arrosto di tacchino	
	Lattughino	Fagiolini*	Finocchi gratinati	Carote al vapore	
	Pane	Pane	Pane	Pane	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 03/02 al 07/02	Risotto al radicchio rosso	Pasta all'olio EVO	Fagiolini*	Pasta al pomodoro	A LUNEDI'
	Hamburger di manzo	Lenticchie in umido	Pizza margherita	Platessa* impanata	
	Spinaci*	Carote al vapore	Pane	Carote julienne	
	Pane	Pane	Frutta di stagione	Pane	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 10/02 al 14/02	Risotto allo zafferano	Polenta	Raviolini agli spinaci	Pasta al pomodoro	A LUNEDI'
	Crocchette di piselli* carote e patate	Pollo alla pizzaiola	Tonno all'olio d'oliva	Frittata con verdure	
	Broccoli e zucca	Piselli* e carote	Finocchi julienne	Carote julienne	
	Pane	Pane	Pane	Pane	
	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**
- : gratinatura con l'uso di **Parmigiano Reggiano**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

- Giornata Nazionale Radicchio Rosso**
- Giornata Mondiale dei legumi**



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!