

MENU' DEL RIENTRO PER LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	 MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERI
1° SETTIMANA dal 18/09 al 22/09	Pasta  al pesto* Tonno all'olio d'oliva Pomodori  Pane  Frutta di stagione 	Fagiolini*  Pizza margherita Pane  Frutta di stagione  Yogurt 	Pasta  all'olio EVO  Farinata di ceci* Insalata  Pane  Frutta di stagione 	Risotto  zafferano e piselli*  Petto di pollo  alle mele  Zucchine  fresche trifolate  Pane  Frutta di stagione  & Torta di mele 	A LUNEDI'
2° SETTIMANA dal 25/09 al 29/09	Pasta  al ragù di manzo Crocchette di pollo* Pomodori  Pane  Frutta di stagione  & Gelato* 	Riso  al pomodoro  Insalata di nasello*  e patate  Carote  julienne Pane  Frutta di stagione 	Pasta  al pesto di zucchine  fresche Frittata  al forno Fagiolini*  Pane  Frutta di stagione 	Risotto  allo zafferano Mozzarella  Erbette*  gratinate Pane  Frutta di stagione 	A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 02/10 al 06/10	 LUNEDI Gnocchetti sardi  all'olio EVO  aromatizzato Stufato di ceci  e patate in umido Carote  al vapore Pane  Frutta di stagione  	MARTEDI Pasta  al ragù di verdura  Frittata  con patate  Insalata verde  Pane  Frutta di stagione 	MERCOLEDI Raviolini agli spinaci Crescenza  1/2 porzione Finocchi  gratinati Pane  Frutta di stagione 	GIOVEDI Pasta  al pomodoro  e pesto*  Spezzatino di tacchino  con carote  e piselli*  Pane  Frutta di stagione 	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 09/10 al 13/10	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**

* : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

 **Giornata Nazionale della Mela**

 **Menù di Inizio Anno**

 **Giornata Mondiale Vegetariana**



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