

# MENU' DEL RIENTRO (SETTEMBRE-INIZIO OTTOBRE) PER LE SCUOLE PRIMARIE RODARI E DIAZ - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 16/09 al 20/09	Pasta  al pomodoro Frittata  alle zucchine Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Pomodori Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Pasta  all'olio EVO Lenticchie  in umido Carote  al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta  al pesto di zucchine  fresche Crocchette di pesce* Carote  julienne Pane Frutta di stagione	Risotto  zafferano e piselli* Arrosto di tacchino  alle mele Zucchine  fresche trifolate Pane Frutta di stagione  & Torta di mele
<b>2° SETTIMANA</b> dal 23/09 al 27/09	Pasta  al ragù di manzo Crocchette di pollo* Pomodori Pane Frutta di stagione  & Gelato*	Riso  al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Carote  julienne Pane Frutta di stagione	Pasta  all'olio EVO Farinata* di ceci Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto  allo zafferano Parmigiano Reggiano DOP Erbette*  gratinate ▲ Pane Frutta di stagione	Pasta  al pesto Frittata  al forno Fagiolini* Pane Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> dal 30/09 al 04/10	Pasta  al ragù di verdura Mozzarella Pomodori Pane Frutta di stagione	Riso  all'inglese Crocchette di piselli*  e carote Lattughino Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata  al forno Zucchine  gratinate ▲ Pane Frutta di stagione	Pasta  al pomodoro  e pesto Platessa*  impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi  all'olio EVO  aromatizz Bocconcini di pollo  alla pizzaiola Carote  al vapore Pane Frutta di stagione
<b>4° SETTIMANA</b> dal 07/10 al 11/10	Carote  julienne Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Pasta  all'olio EVO Lenticchie  in umido Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Pasta  integrale al pomodoro Frittata  al forno Carote  e piselli* Pane Frutta di stagione	Risotto  alla parmigiana Tonno all'olio d'oliva Insalata Pane Frutta di stagione	Minestra di orzo  e patate Arrosto di tacchino Spinaci* 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
- \* : congelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

## MENU' SPECIALI

- Giornata Nazionale della Mela
- Menù di inizio anno scolastico
- 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](http://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](http://bergamo.scuole.sercar.it) aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!