

мо	WGReen LUNEDI	MARTEDI 🔐	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
VA 4/10	Pasta• al pomodoro•	Risotto• allo zafferano e piselli*•	Pasta• all'olio EVO•	Passato di verdura• con crostini	Pasta• al ragù di verdura
° SETTIMANA 20/10 al 24/1	Farinata di ceci*	Stufato dil legumi e carote	Crocchette di piselli*	Frittata• al forno	Parmigiano Reggiano DOP
1° SETTIMANA dal 20/10 al 24/10	Carote• julienne	Fagiolini*•	Insalata•	Patate• lesse	Broccoli• e cavolfiori• freschi gratinati
-0	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione • & Torta di mele	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •
	LUNEDI	MARTEDI	W GREEN WERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A /10	Pasta• al pomodoro•	Minestra di riso• e patate•	Risotto• alla parmigiana	Pasta• integrale pomodoro• e pesto*	Raviolini alla zucca
2° SETTIMANA dal 27/10 al 31/10	Farinata di ceci*	Frittata• al forno	Crocchette di piselli*• patate• e carote•	Mozzarella•	Crocchette vegetariane*
2° SE 127/	Finocchi• in insalata	Carote• alla julienne	Insalata• e mais*	Fagiolini*•	Broccoli freschi• e zucca•
, <u> </u>	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione • & Torta alle carote
	menù LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
\ 1/11	Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato	Polenta•	Fagiolini*•	Risotto• allo zafferano	Pasta• al pomodoro•
TIMA!	Lenticchie• in umido	Stufato di legumi	Crescenza• 1/2 porzione	Piselli* stufati all'origano	Frittata• alle verdure•
3° SETTIMANA dal 03/11 al 07/11	Carote al vapore	Spinaci*• gratinati	Pizza margherita	Finocchi• e carote• in insalata	Insalata•
÷	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
¥	Pasta• al ragù di verdure•	Riso• all'inglese	Fagiolini*•	Pasta• all'olio EVO•	Passato di verdura• con crostini
4° SETTIMANA dal 10/11 al 14/11	Asiago DOP	Farinata di ceci*	Lasagne vegetariane	Tortino di cannellini	Frittata al forno
4° SE 10/	Spinaci*• gratinati	Insalata•		Carote• al vapore	Patate•
qa ,	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



Giornata mondiale della Mela

Giornata mondiale della Pasta



Menù di Halloween

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata @ •
- Banana 🙈 •
- Succo di frutta e biscotti
- Pane e Cioccolato @ •
- Biscotti / crackers non salati
- Torta





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!



4O	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A 11	LUNEDI Scarpinocc de Par Mozzarella■ di Seriate Finocchi• e zucca• al vapore	Polenta•	Risotto• allo zafferano	Pasta• al pomodoro• e pesto*	Passato di verdura• con maccheroncini•
1° SETTIMAN dal 17/11 al 21	Mozzarella■ di Seriate	Fagioli alla pizzaiola	Crocchette di ceci• e zucca•	Lenticchie in umido	Frittata• al forno
	Finocchi• e zucca• al vapore	Fagiolini*•	Lattughino•	Carote• julienne	Patate• lesse
	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊
	Frutta di stagione	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •
	w GReen LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
N 11.	Pasta• all'olio EVO•	Pasta• integrale al pomodoro	Crema di zucca con crostini	Risotto• alla parmigiana	Pasta• al pomodoro•
2° SETTIMANA dal 24/11 al 28/11	Farinata di ceci*	Primo sale•	Crocchette di piselli*	Frittata• al pomodoro•	Insalata di ceci e patate
° SE 24/1	Carote• julienne	Spinaci*• gratinati	Patate• lesse	Fagiolini*•	Insalata•
dal 2	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •
	LUNEDI	MARTEDI	MEDCOLEDI	CIOVEDI	VENEDDI
	LUNEDI		MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
IA 717	Facialini*:	Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato	Risotto• alla rapa rossa•■	Pasta• al pomodoro•	Raviolini agli spinaci
TTIMANA 12 al 05/12	Facialini*:	Gnocchetti sardi• all'olio			
3° SETTIMANA I 01/12 al 05/12	Facialini*:	Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato	Risotto• alla rapa rossa•■	Pasta• al pomodoro•	Raviolini agli spinaci
3° SETTIMANA al 01/12 al 05/1	Facialini*:	Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Lenticchie• in umido	Risotto• alla rapa rossa•■ Farinata di ceci*	Pasta• al pomodoro• Tortino di cannellini	Raviolini agli spinaci Frittata• alle verdure•
3° SETTIMANA al 01/12 al 05/1	Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita	Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Lenticchie• in umido Finocchi• al vapore	Risotto• alla rapa rossa•■ Farinata di ceci* Piselli*• e carote•	Pasta• al pomodoro• Tortino di cannellini Insalata•	Raviolini agli spinaci Frittata alle verdure Finocchi e carote julienne
3° SETTIMANA al 01/12 al 05/1	Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊	Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Lenticchie• in umido Finocchi• al vapore Pane • ◊	Risotto• alla rapa rossa•■ Farinata di ceci* Piselli*• e carote• Pane • ◊	Pasta• al pomodoro• Tortino di cannellini Insalata• Pane • ◊	Raviolini agli spinaci Frittata• alle verdure• Finocchi• e carote• julienne Pane • ◊
3° SETTIMANA dal 01/12 al 05/1	Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Lenticchie• in umido Finocchi• al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• alla rapa rossa•■ Farinata di ceci* Piselli*• e carote• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Tortino di cannellini Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione • GIOVEDI	Raviolini agli spinaci Frittata• alle verdure• Finocchi• e carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 01/12 al 05/1	Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi* all'olio EVO* aromatizzato Lenticchie* in umido Finocchi* al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione • MARTEDI	Risotto• alla rapa rossa•■ Farinata di ceci* Piselli*• e carote• Pane • ◊ Frutta di stagione • MERCOLEDI	Pasta• al pomodoro• Tortino di cannellini Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione • GIOVEDI	Raviolini agli spinaci Frittata• alle verdure• Finocchi• e carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • VENERDI Trofie• al pomodoro• e
3° SETTIMANA dal 01/12 al 05/1	Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Lenticchie• in umido Finocchi• al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione • MARTEDI Pasta• al ragù di verdura•	Risotto• alla rapa rossa•■ Farinata di ceci* Piselli*• e carote• Pane • ◊ Frutta di stagione • MERCOLEDI Minestra di orzo• e patate•	Pasta• al pomodoro• Tortino di cannellini Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione • GIOVEDI Risotto• al Branzi	Raviolini agli spinaci Frittata• alle verdure• Finocchi• e carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • VENERDI Trofie• al pomodoro• e pesto*
3° SETTIMANA 2 dal 01/12 al 05/1	Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • LUNEDI	Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Lenticchie• in umido Finocchi• al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione • MARTEDI Pasta• al ragù di verdura• Grana padano DOP Broccoli• e cavolfiori•	Risotto• alla rapa rossa• Farinata di ceci* Piselli*• e carote• Pane • ◊ Frutta di stagione • MERCOLEDI Minestra di orzo• e patate• Frittata• al forno	Pasta• al pomodoro• Tortino di cannellini Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione • GIOVEDI Risotto• al Branzi Fagioli alla pizzaiola	Raviolini agli spinaci Frittata* alle verdure* Finocchi* e carote* julienne Pane * ◊ Frutta di stagione * VENERDI Trofie* al pomodoro* e pesto* Crocchette vegetariane*



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 Bergamasco

The same

Giornata Mondiale della Montagna



Menù di Santa Lucia

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata @ •
- Banana 🙈 •
- Succo di frutta e biscotti
- Pane e Cioccolato @•
- Biscotti / crackers non salati
- Torta





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!



	,				
мо	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI 🚧 👸	GIOVEDI	WGReen VENERDI
ETTIMANA 12 al 19/12	LUNEDI Raviolini in brodo Frittata• al forno Patate• e fagiolini*•	Pasta• integrale al pomodoro• e pesto*	Pasta aurora	Risotto• allo zafferano	Pasta• all'olio EVO•
	Frittata• al forno	Mozzarella•	Cotoletta vegetariana*	Piselli* stufati all'origano	Farinata di ceci*
1° SE 115/1	Patate• e fagiolini*•	Spinaci*• gratinati▲	Carote• julienne	Insalata•	Finocchi• in insalata
<u>da</u>	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione• & Pandoro	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
₹ 5			Pasta• al pomodoro	Risotto• alla parmigiana	Polenta•
TIMAN, I al 09,	VACANZE INVERNALI FES		Parmigiano Reggiano DOP	Frittata• con patate•	Fagioli alla pizzaiola
2° SETTIMANA dal 05/01 al 09/01		FESTIVITA'	Fagiolini*•	Spinaci*•	Piselli*• e carote• fresche in umido
			Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊
			Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI 🗼
A 10	Raviolini agli spinaci	Risotto• allo zafferano	Pasta• al ragù di verdura•	Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato	Fagiolini*•
SETTIMANA 2/01 al 16/01	Frittata• al pomodoro•	Lenticchie• in umido	Tortino di cannellini	Ceci all'olio evo	Crescenza• 1/2 porzione
° SETI 12/01	Finocchi• e carote• in insalata	Carote• fresche e verza• stufate	Broccoli• freschi e zucca•	Insalata•	Pizza margherita
da ⊸	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
TIMANA I al 23/01	Pasta• integrale al	Riso• all'inglese	Passato di verdura• con	Pasta• al pomodoro•	Fagiolini*•
	pomodoro	Tues an ingless	crostini	·	
TTIMAN/ 11 al 23/	pomodoro Asiago DOP	Frittata• al forno	Farinata di ceci*	Piselli* stufati all'origano	, and the second
4° SETTIMANA 11 19/01 al 23/0	pomodoro Asiago DOP Spinaci*∙ gratinati ▲	- C		·	Lasagne vegetariane
4° SETTIMANA dal 19/01 al 23/01	pomodoro Asiago DOP Spinaci*• gratinati ▲ Pane • ◊	Frittata• al forno	Farinata di ceci*	Piselli* stufati all'origano	, and the second



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 del Tortellino



Menù di Natale



Giornata Mondiale della Pizza

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt •
- Pane e Marmellata @ •
- Banana 💨 •
- Succo di frutta e biscotti
- Pane e Cioccolato @•
- Biscotti / crackers non salati
- Torta





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!



10	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 26/01 al 30/01	Risotto• alla parmigiana	Pasta• al ragù di verdure•	Polenta•	Pasta• al pomodoro• e pesto*	Pasta• all'olio EVO•
	Frittata• con patate•	Farinata di ceci*	Fagioli alla pizzaiola	Mozzarella•	Insalata di ceci e patate
1° SE 126/0	Fagiolini*•	Lattughino•	Piselli*• e carote•	Finocchi• gratinati	Carote• julienne
p	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
_ 0	Fagiolini*•	Pasta• al pomodoro•	Minestra di orzo• e patate•	Risotto• allo zafferano	Pasta• all'olioi EVO•
2° SETTIMANA dal 02/02 al 06/02	Crescenza • 1/2 porzione	Piselli* stufati all'origano	Tortino di cannellini	Lenticchie• in umido	Frittata• al pomodoro•
2° SE 102/	Pizza margherita	Carote• julienne	Spinaci*•	Carote• al vapore	Insalata•
da ,	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •
		Illenoon			
	LUNEDI	MARTEDI MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI (
4 702	Pasta tricolore all'olio EVO•	Risotto• alla parmigiana	MERCOLEDI Raviolini agli spinaci	GIOVEDI Pasta• al pomodoro•	VENERDI Pizzoccheri
TIMANA 2 al 13/02	Pasta tricolore all'olio	and the same of th			
3° SETTIMANA II 09/02 al 13/02	Pasta tricolore all'olio EVO•	Risotto• alla parmigiana Crocchette di piselli*•	Raviolini agli spinaci	Pasta• al pomodoro•	Pizzoccheri
3° SETTIMANA dal 09/02 al 13/02	Pasta tricolore all'olio EVO• Cotoletta vegetariana* Insalata Arlecchino con carote• olive e mais* Pane • ◊	Risotto• alla parmigiana Crocchette di piselli*• carote• e patate•	Raviolini agli spinaci Fagioli in umido	Pasta• al pomodoro• Frittata• con verdure•	Pizzoccheri Primo sale• 1/2 porzione
3° SETTIMANA dal 09/02 al 13/02	Pasta tricolore all'olio EVO• Cotoletta vegetariana* Insalata Arlecchino con carote• olive e mais*	Risotto• alla parmigiana Crocchette di piselli*• carote• e patate• Broccoli• e zucca•	Raviolini agli spinaci Fagioli in umido Flnocchi• julienne	Pasta• al pomodoro• Frittata• con verdure• Carote• julienne	Pizzoccheri Primo sale• 1/2 porzione Fagiolini*•
3° SETTIMANA dal 09/02 al 13/02	Pasta tricolore all'olio EVO• Cotoletta vegetariana* Insalata Arlecchino con carote• olive e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione • &	Risotto• alla parmigiana Crocchette di piselli*• carote• e patate• Broccoli• e zucca• Pane • ◊	Raviolini agli spinaci Fagioli in umido Flnocchi• julienne Pane • ◊	Pasta• al pomodoro• Frittata• con verdure• Carote• julienne Pane • ◊	Pizzoccheri Primo sale• 1/2 porzione Fagiolini*• Pane • ◊
	Pasta tricolore all'olio EVO Cotoletta vegetariana* Insalata Arlecchino con carote olive e mais* Pane ◆ Frutta di stagione • & Chiacchiere LUNEDI	Risotto• alla parmigiana Crocchette di piselli*• carote• e patate• Broccoli• e zucca• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Raviolini agli spinaci Fagioli in umido Flnocchi• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • MERCOLEDI Risotto• allo zafferano	Pasta• al pomodoro• Frittata• con verdure• Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pizzoccheri Primo sale• 1/2 porzione Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •
	Pasta tricolore all'olio EVO Cotoletta vegetariana* Insalata Arlecchino con carote olive e mais* Pane ◆ Frutta di stagione • & Chiacchiere LUNEDI	Risotto• alla parmigiana Crocchette di piselli*• carote• e patate• Broccoli• e zucca• Pane • ◊ Frutta di stagione • MARTEDI	Raviolini agli spinaci Fagioli in umido FInocchi• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • MERCOLEDI	Pasta• al pomodoro• Frittata• con verdure• Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • GIOVEDI Passato di verdura• con	Pizzoccheri Primo sale• 1/2 porzione Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione • VENERDI
	Pasta tricolore all'olio EVO Cotoletta vegetariana* Insalata Arlecchino con carote olive e mais* Pane ◆ Frutta di stagione • & Chiacchiere LUNEDI	Risotto• alla parmigiana Crocchette di piselli*• carote• e patate• Broccoli• e zucca• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Raviolini agli spinaci Fagioli in umido Flnocchi• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • MERCOLEDI Risotto• allo zafferano Parmigiano Reggiano	Pasta• al pomodoro• Frittata• con verdure• Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • GIOVEDI Passato di verdura• con crostini	Pizzoccheri Primo sale • 1/2 porzione Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione • VENERDI Pasta • al pomodoro •
4° SETTIMANA 3° SETTIMANA da 16/02 al 20/02 da 19/02 al 13/02	Pasta tricolore all'olio EVO Cotoletta vegetariana* Insalata Arlecchino con carote olive e mais* Pane ◆ Frutta di stagione • & Chiacchiere LUNEDI	Risotto• alla parmigiana Crocchette di piselli*• carote• e patate• Broccoli• e zucca• Pane • ◊ Frutta di stagione • MARTEDI	Raviolini agli spinaci Fagioli in umido Flnocchi• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • MERCOLEDI Risotto• allo zafferano Parmigiano Reggiano DOP	Pasta• al pomodoro• Frittata• con verdure• Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • GIOVEDI Passato di verdura• con crostini Frittata al forno	Pizzoccheri Primo sale• 1/2 porzione Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione • VENERDI Pasta• al pomodoro• Crocchette di lenticchie



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



Giornata Mondiale dei Legumi



Giornata Nazionale dei Pizzoccheri

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata @ •
- Banana 🙈 •
- Succo di frutta e biscotti
- Pane e Cioccolato @•
- · Biscotti / crackers non salati
- Torta





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