

# MENU' DEL RIENTRO (SETT- OTT) PER LE SCUOLE PRIMARIE CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **no carne**



	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	Pasta all'olio EVO Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pomodori Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Pasta al pesto di zucchine fresche Crocchette di pesce* Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto zafferano e piselli* Merluzzo* in umido Zucchine fresche trifolate Pane Frutta di stagione & Torta di mele
<b>2° SETTIMANA</b> dal 23/09 al 27/09	Pasta al ragù di verdura Crocchette di pesce* 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 <b>Parmigiano Reggiano DOP</b> 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 Merluzzo* 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	Risotto alla parmigiana Tonno all'olio d'oliva Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Carote e piselli* Pane Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Farinata* di ceci Spinaci* Pane Frutta di stagione



LEGENDA
: prodotto da <b>agricoltura biologica</b>
: prodotto proveniente da <b>Mercato Equosolidale</b>
: prodotto <b>Km Zero</b>
: prodotto proveniente da <b>pesca sostenibile (MSC)</b>
: gratinatura con l'uso di <b>Parmigiano Reggiano DOP</b>
* : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI
<b>Giornata Nazionale della Mela</b>
<b>Menù di inizio anno scolastico</b>
<b>Giornata Mondiale Vegetariana</b>

MERENDE POMERIDIANE a rotazione
• Yogurt
• Pane  e Marmellata
• Banana
• Succo di frutta  e biscotti
• Pane  e Cioccolato
• Biscotti / crackers non salati
• Torta
• Pop corn



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 "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!