

# MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO CAMOZZI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/10 al 18/10	Risotto  allo zafferano	Gnocchi al pomodoro	Pasta  all'olio EVO	Pasta  al pomodoro  e pesto	Fagiolini*
	Mozzarella	Coscia di pollo  al forno	Crocchette di ceci  e zucca	Merluzzo*  impanato	Lasagne  di ragù di manzo
	Finocchi  gratinati	Lattughino  e mais*	Carote  al vapore	Carote  julienne	Pane
	Pane	Pane	Pane	Pane	Frutta di stagione
	Frutta di stagione	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	Polenta	Riso  al pomodoro	Pasta  al ragù di pesce*	Risotto  alla parmigiana	Pasta  all'olio EVO
	Spezzatino di tacchino* con piselli*  e carote  in umido	Farinata* di ceci	Asiago DOP	Frittata  al forno	Crocchette di pesce*
	Pane	Fagiolini*	Broccoli  e cavolfiori freschi gratinati	Carote  julienne	Insalata
	Frutta di stagione	Pane	Pane	Pane	Pane

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 28/10 al 01/11	Pasta  al pomodoro	Pasta  al pesto	Risotto  allo zafferano	Raviolini alla zucca	FESTIVITA'
	Parmigiano Reggiano DOP	Uovo sodo	Platessa*  impanata	Crocchette di pollo*	
	Broccoli  freschi e zucca	Carote  julienne	Fagiolini*	Lattughino  e mais*	
	Pane	Pane	Pane	Pane	

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 04/11 al 08/11	Risotto  alla parmigiana	Gnocchetti sardi  all'olio EVO  aromatizz	Fagiolini*	Polenta	Pasta  al pomodoro
	Tonno all'olio d'oliva	Lenticchie  in umido	Pizza margherita	Bruscitt di manzo*	Frittata  con patate
	Finocchi  e carote  in insalata	Carote  al vapore	Pane	Spinaci*  gratinati	Insalata
	Pane	Pane	Frutta di stagione	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	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
- : gratinatura con l'uso di Parmigiano Reggiano
- \* : decongelati 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](http://www.foodpolicybergamo.it)

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!

# MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO CAMOZZI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 11/11 al 15/11	Scarpinocc de Par	Pasta  al pomodoro	Fagiolini*	Risotto  allo zafferano	Pasta  all'olio EVO
	Formaggio Branzi 1/2 porzione	Merluzzo*  impanato	Lasagne  al ragù di manzo	Crocchette di piselli*  carote  e patate	Spiedino di tacchino*
	Finocchi  e zucca  al vapore	Insalata		Carote  julienne	Spinaci*
	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**
- : gratinatura con l'uso di **Parmigiano Reggiano**
- \* : **decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale**

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

## MENU' SPECIALI

**Menù Bergamasco**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 25/11 al 29/11	Risotto  alla rapa rossa	Pasta  al tonno	Raviolini agli spinaci	Pasta  al pomodoro	Pasta  all'olio EVO
	Polpette di manzo*	<b>Parmigiano Reggiano DOP</b>	Uovo sodo	Platessa*  impanata	Crocchette vegetariane*
	Piselli*  e carote  in umido	Broccoli  freschi e zucca	Carote  julienne	Insalata	Fagiolini*
	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
4° SETTIMANA dal 02/12 al 06/12	Fagiolini*	Gnocchetti sardi  all'olio EVO  aromatizz	Pane  con hamburger di manzo e formaggio	Risotto  alla parmigiana	Pasta  al pomodoro
	Pizza margherita	Tonno all'olio d'oliva		Lenticchie  in umido	Frittata  con patate
	Pane	Finocchi  e carote  julienne	Patatine al forno	Carote  al vapore	Insalata
	Frutta di stagione	Pane	Lattughino  e mais*	Pane	Pane
	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione



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 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!

# MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO CAMOZZI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 09/12 al 13/12	Pasta all'olio EVO	Pasta al ragù di verdura	Risotto al Branzi	Gnocchi al pomodoro	Trofie al pomodoro e pesto
	Farinata* di ceci	Mozzarella	Brasato di manzo*	Frittata al forno	Crocchette di pesce*
	Spinaci*	Broccoli e cavolfiori gratinati	Carote e verze stufate	Fagiolini*	Finocchi e carote in insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mela IGP	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Torta di S.Lucia

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 16/12 al 20/12	Tortellini all'olio EVO	Pasta al pomodoro e pesto	Pasta pasticciata	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio EVO
	Frittata al forno	Asiago DOP	Cotoletta di pollo* al forno	Platessa* impanata	Crocchette di ceci e zucca
	Purè di patate	Spinaci gratinati	Lattughino e mais*	Carote julienne	Fagiolini*
	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
3° SETTIMANA dal 07/01 al 10/01	FESTIVITA'	Pasta al tonno	Risotto alla parmigiana	Polenta	Pasta al pomodoro
		Parmigiano Reggiano DOP	Merluzzo* impanato	Spezzatino di tacchino*	Frittata con patate
		Fagiolini*	Carote julienne	Piselli* e carote fresche in umido	Insalata
		Pane	Pane	Pane	Pane
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 13/01 al 17/01	Risotto allo zafferano	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Pasta al ragù di verdura	Raviolini agli spinaci	Fagiolini*
	Lenticchie in umido	Tonno all'olio d'oliva	Spiedino di tacchino*	Uovo sodo	Pizza margherita
	Carote fresche e verze stufate	Insalata	Broccoli freschi e zucca	Finocchi e carote in insalata	Pane
	Pane	Pane	Pane	Pane	Frutta di stagione
	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

- Giornata Mondiale della Montagna
- Menù di Santa Lucia
- Giornata Nazionale del Tortellino
- Menù di Natale
- Giornata Mondiale della Pizza



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 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!

# MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO CAMOZZI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/01 al 24/01	Pasta  al tonno	Gnocchi al pesto	Pasta  al pomodoro	Riso  all'inglese	Lasagne  al ragù di manzo
	Mozzarella	Coscia di pollo  al forno	Frittata  al forno	Crocchette di pesce*	
	Spinaci*  gratinati	Carote  al vapore	Insalata  e mais*	Carote  julienne	Fagiolini*
	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
2° SETTIMANA dal 27/01 al 31/01	Pasta  al ragù di verdura	Risotto  alla parmigiana	Pasta  alle olive	Polenta	Pasta  al pomodoro  e pesto
	Farinata* di ceci	Frittata  con patate	Formaggio Branzi	Arrosto di tacchino	Merluzzo*  impanato
	Lattughino	Fagiolini*	Finocchi   gratinati	Carote  al vapore	Carote  julienne
	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
3° SETTIMANA dal 03/02 al 07/02	Risotto  al radicchio rosso	Pasta  all'olio EVO	Fagiolini*	Pasta  al pomodoro	Riso  all'inglese
	Hamburger di manzo	Lenticchie  in umido	Pizza margherita	Platessa*  impanata	Uovo sodo
	Spinaci*	Carote  al vapore	Pane	Carote  julienne	Insalata  e mais*
	Pane	Pane	Frutta di stagione	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	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	Pizzoccheri
	Crocchette di piselli*  e carote  e patate	Polpette di manzo* alla pizzaiola	Tonno all'olio d'oliva	Frittata  con verdure	Mozzarella  1/2 porzione
	Broccoli  e zucca	Piselli*  e carote	Finocchi  julienne	Carote  julienne	Fagiolini*
	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 Nazionale del Radicchio Rosso**
- Giornata Mondiale dei Legumi**
- Giornata Nazionale dei Pizzoccheri**



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 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!