

MENU' ESTIVO PER LA SCUOLA SEC. DI I GRADO CAMOZZI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 01/04 al 05/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Riso all'inglese Lenticchie in umido Spinaci* Pane Frutta di stagione	Carote julienne Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Pasta al pomodoro e pesto Tonno all'olio d'oliva Fagiolini* Pane Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 08/04 al 12/04	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Carote julienne Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne al ragù di manzo Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette di pesce* Insalata e mais* Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pesto Arrosto di tacchino Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata al forno Zucchine Pane Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 15/04 al 19/04	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Insalata Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Frittata al forno Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pane con hamburger di manzo fresco e formaggio Patatine al forno Pomodori Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Mozzarella 1/2 porzione Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 22/04 al 26/04	Pasta all'olio EVO Burger di piselli* e carote Pomodori Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Asiago DOP Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Coscia di pollo al forno Fagiolini* Pane Frutta di stagione	FESTIVITA'	PONTE

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 Primavera



Giornata Mondiale della Terra



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!

MENU' ESTIVO PER LA SCUOLA SEC. DI I GRADO CAMOZZI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 29/04 al 03/05	Pasta 🌿 al pesto	Scarpinocc de Par	FESTIVITA'	Pasta 🌿 al pomodoro 🌿	Risotto 🌿 allo zafferano e zucchine 🌿 fresche
	Spiedino di tacchino*	Taleggio del Monte Bronzone		Insalata di Nasello* 🌿	Uovo 🌿 sodo
	Pomodori 🌿	Lattughino 🌿		Fagiolini* 🌿	Carote 🌿 julienne
	Pane 🌿 ◊	Pane 🌿 ◊		Pane 🌿 ◊	Pane 🌿 ◊
	Frutta di stagione 🌿	Frutta di stagione 🌿		Frutta di stagione 🌿	Frutta di stagione 🌿

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 06/05 al 10/05	Pasta 🌿 all'olio EVO 🌿	Pasta 🌿 al ragù di verdura 🌿	Riso 🌿 all'inglese	Pomodori 🌿	Pasta 🌿 al pomodoro 🌿 e pesto
	Lenticchie 🌿 in umido	Frittata 🌿 al forno	Arrosto di tacchino 🌿	Pizza margherita	Tonno all'olio d'oliva
	Carote 🌿 al vapore	Insalata 🌿 e mais*	Zucchine 🌿 trifolate	Pane 🌿 ◊	Fagiolini* 🌿
	Pane 🌿 ◊	Pane 🌿 ◊	Pane 🌿 ◊	Frutta di stagione 🌿	Pane 🌿 ◊
	Frutta di stagione 🌿	Frutta di stagione 🌿	Frutta di stagione 🌿	Yogurt 🌿	Frutta di stagione 🌿

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 13/05 al 17/05	Trofie al pesto	Riso 🌿 al pomodoro 🌿	Pasta 🌿 alle olive	Fagiolini* 🌿	Pasta 🌿 all'olio EVO 🌿
	Cotoletta di pollo*	Crocchette di pesce*	Mozzarella 🌿	Lasagne 🌿 al ragù di manzo 🌿	Farinata di ceci*
	Pomodori 🌿	Carote 🌿 julienne	Insalata 🌿 e mais*		Zucchine 🌿
	Pane 🌿 ◊	Pane 🌿 ◊	Pane 🌿 ◊	Pane 🌿 ◊	Pane 🌿 ◊
	Frutta di stagione 🌿 & Crostata alla marmellata	Frutta di stagione 🌿	Frutta di stagione 🌿	Frutta di stagione 🌿	Frutta di stagione 🌿

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 20/05 al 24/05	Raviolini agli spinaci	Gnocchetti sardi 🌿 all'olio EVO 🌿 aromatiz	Pasta 🌿 al pesto	Risotto 🌿 allo zafferano	Pasta 🌿 al pomodoro 🌿
	Asiago DOP	Crocchette vegetariane*	Insalata di pollo 🌿	Frittata 🌿 con patate 🌿	Platessa* 🌿 impanata
	Zucchine 🌿 fresche gratinate	Pomodori 🌿	Fagiolini* 🌿	Insalata 🌿	Carote 🌿 julienne
	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

Menù Bergamasco

Menù della Festa della Mamma



Green menu

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!

MENU' ESTIVO PER LA SCUOLA SEC. DI I GRADO CAMOZZI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 27/05 al 31/05	Pomodori	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine ■	Risotto alla parmigiana	Pasta al ragù di verdura	Riso all'inglese
	Pizza margherita	Cosica di pollo al forno	Insalata di nasello*	Uovo sodo	Lenticchie in umido
	Yogurt	Patate lesse	Lattughino	Fagiolini*	Carote al vapore
	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 03/06 al 07/06	Panzerotto pomodoro e mozzarella	Pasta al pomodoro	Risotto zafferano e zucchine ■ fresche	Pasta all'olio EVO	Pasta integrale al pomodoro e pesto
	Pomodorini e carote bastoncino	Farinata di ceci*	Polpette di manzo*	Frittata alle zucchine	Tonno all'olio d'oliva
	Patatine al forno	Insalata	Fagiolini*	Carote julienne	Pomodori
	Frutta di stagione	Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇
	Gelato*	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 10/06 al 14/06	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 17/06 al 21/06	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE

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 fine anno scolastico



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!