

MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI CON CUCINA - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/02 al 21/02	Pasta integrale • al tonno Mozzarella • Spinaci* • gratinati ▲ Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Farinata di ceci* Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Lasagne • al ragù di manzo • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Passato di verdura • con crostini Petto di pollo • al latte • Purè di patate Pane • ◇ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
2° SETTIMANA dal 24/02 al 28/02	Pasta tricolore all'olio EVO • Bocconcini di pollo* panati Insalata arlecchino (carote •, olive e mais*) Pane • ◇ Frutta di stagione • & Chiacchiere	Minestra di orzo • e patate • Frittata • al forno Broccoli • e zucca • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Tonno all'olio d'oliva Finocchi • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Pizza margherita Pane • ◇ Frutta di stagione • Yogurt •	A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 03/03 al 07/03	CARNEVALE	CARNEVALE	Raviolini agli spinaci Parmigiano Reggiano DOP Finocchi • gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Arrosto di tacchino • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 10/03 al 14/03	Polenta • Bruscitt di manzo • Spinaci* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Passato di verdura • con maccheroncini • Frittata • al forno Patate • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Stufato di lenticchie • e patate • Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso • al pomodoro • Asiago DOP Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	A LUNEDI'

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

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!

MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI CON CUCINA - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/03 al 21/03	Passato di verdura con crostini Spezzatino di tacchino* Patate lesse Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Crocchette di pesce Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al ragù di manzo Formaggio Branzi FTB Lattughino Pane ◊ Frutta di stagione & Torta al cacao	Pasta al pomodoro Insalata di ceci e patate al pesto* Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'
2° SETTIMANA dal 24/03 al 28/03	Fagiolini* Pizza margherita Pane ◊ Frutta di stagione Yogurt	Minestra di orzo e patate Petto di pollo al latte Spinaci* Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata alle verdure Carote al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Tonno all'olio d'oliva Finocchi e carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 31/03 al 04/04	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Merluzzo* impanato Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Lenticchie in umido Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto con crema d'asparagi* Hamburger fresco di manzo Carote fresche e piselli* Pane ◊ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Mozzarella 1/2 porzione Finocchi gratinati Pane ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 07/04 al 11/04	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Insalata calda di merluzzo* e patate Carote al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Polenta Arrosto di tacchino Spinaci* Pane ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'



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 Festa del Papà
- Menù Libera Terra
- Menù di Primavera



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!

MENU' ESTIVO PER LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI CON CUCINA - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	green menu MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 12/05 al 16/05	Trofie al pesto* Crocchette di pesce* Zucchine trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione • & Crostatina alla marmellata	Pasta integrale • al tonno Parmigiano Reggiano DOP Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Arrosto di tacchino • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
2° SETTIMANA dal 19/05 al 23/05	Raviolini agli spinaci Asiago DOP Zucchine • fresche gratinate ▲ Pane • ◇ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi • all'olio EVO • aromatizzato Crocchette di fagioli • e melanzane • Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pesto* Insalata di pollo • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Frittata • con patate • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 26/05 al 30/05	Riso • al pomodoro • Farinata di ceci* Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi • al pesto di zucchine • ■ Petto di pollo • al limone • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al sugo di melanzane • fresche Mozzarella • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Insalata di nasello* • Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 02/06 al 06/06	FESTIVITA'	Pasta • al pomodoro • Tonno all'olio d'oliva Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pizza margherita Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione • Gelato*	Risotto • zafferano e zucchine • fresche Hamburger di manzo Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	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 della Festa della Mamma

Menù di Fine Anno



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