

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO 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 • | Pasta • all'olio EVO • 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 • | Risotto • alla parmigiana Crocchette di pesce* ♀ Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione • |
| 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 • | PASTA • al pomodoro • Stufato di lenticchie • e patate • Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione • |
| 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 • | Riso • all'inglese Merluzzo* ♀ impanato Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione • |
| 4° SETTIMANA dal 10/03 al 14/03 | Polenta • Bruscitti di manzo • Spinaci* • Pane • ◇ Frutta di stagione • | Passato di verdura • con maccheroncini • Frittata • al forno Patate • Pane • ◇ Frutta di stagione • | Pasta • all'olio EVO • Crocchette di piselli* • e carote • Lattughino • con cavolo cappuccio bianco • Pane • ◇ Frutta di stagione • | Riso • al pomodoro • Asiago DOP Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione • | Pasta • al pesto* Platessa* ♀ impanata Carote • julienne Pane • ◇ 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 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 LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2024/2025



| | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|--|---|--|---|
| 1° SETTIMANA dal 17/03 al 21/03 | Pasta • all'olio EVO • Spezzatino di tacchino* con piselli* e carote • in umido 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 | Passato di verdura • con crostini Frittata • al forno Patate • Pane • ◊ Frutta di stagione • | Pasta • al pomodoro • Insalata di ceci • e patate • al pesto* Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • |
| 2° SETTIMANA dal 24/03 al 28/03 | Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione • | 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 • | Fagiolini* • Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt • |
| 3° SETTIMANA dal 31/03 al 04/04 | Riso • all'inglese 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 • | Pasta • integrale al pomodoro • e pesto* Frittata • al forno Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione • |
| 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 • Arrostito di tacchino • Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione • | Risotto • allo zafferano Crocchette di piselli* • e carote • Lattughino • con cavolo cappuccio bianco • Pane • ◊ 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 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 LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2024/2025

1° SETTIMANA
dal 14/04 al 18/04

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|------------------------------|--------------------|-------------------------|-------------------|-------------------|
| Tortelli ai piselli | Pasta al pomodoro | Risotto alla parmigiana | VACANZE DI PASQUA | VACANZE DI PASQUA |
| Cotoletta di pollo* al forno | Mozzarella | Frittata al forno | | |
| Insalata, carote & mais* | Spinaci* gratinati | Fagiolini* | | |
| Pane | Pane | Pane | | |
| Frutta di stagione & Colomba | Frutta di stagione | Frutta di stagione | | |

2° SETTIMANA
dal 21/04 al 25/04

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|-------------------|-------------------|----------------------------|--------------------|------------|
| VACANZE DI PASQUA | VACANZE DI PASQUA | Pasta al pomodoro e pesto* | Riso all'inglese | FESTIVITA' |
| | | Asiago DOP | Polpette di manzo* | |
| | | Carote al vapore | Fagiolini* | |
| | | Pane | Pane | |
| | | Frutta di stagione | Frutta di stagione | |

3° SETTIMANA
dal 28/04 al 02/05

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|------------------------|--------------------|--------------------------|------------|--------------------|
| Risotto allo zafferano | Pizza margherita | Pasta al pomodoro | FESTIVITA' | Pasta all'olio EVO |
| Tonno all'olio d'oliva | Pomodori | Petto di pollo al limone | | Farinata di ceci* |
| Insalata & mais* | Pane | Fagiolini* | | Zucchine |
| Pane | Frutta di stagione | Pane | | Pane |
| Frutta di stagione | Yogurt | Frutta di stagione | | Frutta di stagione |

4° SETTIMANA
dal 05/05 al 09/05

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|--------------------|-----------------------------|--------------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Pasta al pomodoro | Scarpinocc de Par | Risotto zafferano e zucchine fresche | Lasagne al ragù di manzo | Pasta al pesto* |
| Merluzzo* impanato | Taleggio del Monte Bronzone | Frittata con patate | | Bocconcini di tacchino* |
| Carote julienne | Lattughino | Pomodori | Fagiolini* | Erbette* |
| 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 di Pasqua
- Menù Bergamasco

| | |
|--|--|
| | |
| | |



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 LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO 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 • Frittata • al forno Insalata • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione • | Pasta • all'olio EVO • Arrosto di tacchino • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione • |
| 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 • | Pasta • al pomodoro • Platessa* • impanata Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • |
| 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 • | Pasta • al ragù di verdura • Frittata • al forno Zucchine trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione • |
| 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* | Pasta • all'olio EVO • Frittata • alle zucchine • Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • | Risotto • zafferano e zucchine • fresche Hamburger di manzo Fagiolini* • Pane • ◊ 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 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