

MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE PRIMARIE e SECONDARIE DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 01/04 al 05/04	VACANZE DI PASQUA		Riso all'inglese Lenticchie in umido Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione	Carote julienne Pizza margherita Pane ♦ Frutta di stagione Yogurt	Pasta integrale al pomodoro e pesto Tonno all'olio d'oliva Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione
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	Minestra di orzo e patate Arrosto di tacchino Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata al forno Zucchine Pane ♦ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 15/04 al 19/04	LUNEDI Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	MARTEDI Passato di verdura con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane ♦ Frutta di stagione	MERCOLEDI Risotto con crema di asparagi* Polpette di manzo* con carote fresche e piselli* Pane ♦ Frutta di stagione	GIOVEDI Raviolini agli spinaci Mozzarella 1/2 porzione Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione	VENERDI Pasta al pesto Platessa* impanata Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 22/04 al 26/04	LUNEDI Pasta all'olio EVO Burger di piselli* e carote Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione	MARTEDI Risotto alla parmigiana Asiago DOP Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	MERCOLEDI Pasta al ragù di verdura Petto di pollo al limone Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	GIOVEDI FESTIVITA'	VENERDI 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**

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e pane dolce
- 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!

MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE PRIMARIE e SECONDARIE DI I GRADO 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
	Bocconcini di tacchino*	Taleggio del Monte Bronzone		Insalata di nasello*	Frittata con patate
	Erbette*	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 integrale 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 al pesto di zucchine fresche	Fagiolini*	Pasta all'olio EVO
	Cotoletta di pollo*	Crocchette di pesce*	Mozzarella	Lasagne al ragù di manzo	Farinata di ceci*
	Pomodori	Carote julienne	Erbette gratinate	Pane ♦	Zucchine
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Frutta di stagione	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	Burger di fagioli e melanzane	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

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e pane dolce
- Pane e Cioccolato
- Biscotti / crackers non salati
- Torta
- Pop corn

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 LE SCUOLE PRIMARIE e SECONDARIE DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	 VENERDI
1° SETTIMANA dal 27/05 al 31/05	Pasta  al sugo di melanzane  fresche	Gnocchetti sardi  al pesto di zucchine  ■	Risotto  alla parmigiana	Pasta  al ragù di verdura 	Riso  all'inglese
	Mozzarella 	Petto di pollo  al limone	Insalata di nasello* 	Frittata  al forno	Lenticchie  in umido
	Insalata 	Patate  lesse	Pomodori 	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	Pomodori 	Pasta  al pomodoro 	Risotto  zafferano e zucchine  ■ fresche	Pasta  all'olio EVO 	Pasta integrale  al pomodoro  e pesto
	Pizza margherita	Farinata di ceci*	Polpette di manzo*	Frittata  alle zucchine 	Tonno all'olio d'oliva
	Pane  ◇	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

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt 
- Pane  e Marmellata 
- Banana 
- Succo di frutta  e pane dolce
- 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