

MENU' DEL RIENTRO (SETTEMBRE-INIZIO OTTOBRE) PER LE SCUOLE PRIMARIE CON CUCINA - a.s. 2024/2025

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 16/09 al 20/09	Pasta al pomodoro Frittata alle zucchine Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pomodori Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Pasta al pesto di zucchine fresche Crocchette di pesce* Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto zafferano e piselli* Arrosto di tacchino alle mele Zucchine fresche trifolate Pane Frutta di stagione & Torta di mele
2° SETTIMANA dal 23/09 al 27/09	Pasta al ragù di manzo Crocchette di pollo* Pomodori Pane Frutta di stagione & Gelato*	Riso al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata* di ceci Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Parmigiano Reggiano DOP Erbette* gratinate ▲ Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto* Frittata al forno Fagiolini* Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 30/09 al 04/10	Pasta al ragù di verdura Mozzarella Pomodori Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Crocchette di piselli* e carote Lattughino Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata al forno Zucchine gratinate ▲ Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e pesto* Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Bocconcini di pollo alla pizzaiola Carote al vapore Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 07/10 al 11/10	Risotto alla parmigiana Tonno all'olio d'oliva Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Lenticchie in umido Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Carote julienne Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Carote e piselli* Pane Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Arrosto di tacchino Spinaci* 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
- * : congelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Giornata Nazionale della Mela



Menù di inizio anno scolastico



Giornata Mondiale Vegetariana



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!