

MENU' DEL RIENTRO (SETTEMBRE-INIZIO OTTOBRE) PER LE SCUOLE PRIMARIE SCURI E DE AMICIS - 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	Riso all'inglese Crocchette di pesce* Carote julienne Pane Frutta di stagione	A LUNEDI'
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	A LUNEDI'
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 Bocconcini di pollo alla pizzaiola Fagiolini* Pane Frutta di stagione	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 07/10 al 11/10	Carote julienne Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Pasta all'olio EVO Lenticchie in umido Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Tonno all'olio d'oliva Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Arrosto di tacchino Carote e piselli* 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**
- * : congelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



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!