

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE SCURI & DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - 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 •	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 •	Riso • all'inglese Bruscitt di manzo • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 10/03 al 14/03	Polenta • Arrosti di tacchino • Spinaci* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Passato di verdura • con maccheroncini • Frittata • al forno Patate • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Burger di piselli* • e carote • Lattughino • con cavolo cappuccio viola/bianco • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso • al pomodoro • Asiago DOP Carote • julienne 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 LE SCUOLE PRIMARIE SCURI & DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - 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 •	A LUNEDI'
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 •	Fagiolini* • Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt •	A LUNEDI'
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 •	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 • Arrostito 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 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 SCURI & DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025

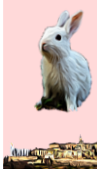
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/04 al 18/04	Tortelli ai piselli Cotoletta di pollo* al forno Insalata, carote & mais* Pane ♦ Frutta di stagione & Colomba	 Pasta al pomodoro Asiago DOP Spinaci* gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
2° SETTIMANA dal 21/04 al 25/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta al pomodoro e pesto Mozzarella Zucchine gratinate Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Polpette di manzo* Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	FESTIVITA'
3° SETTIMANA dal 28/04 al 02/05	Riso all'inglese Bocconcini di tacchino* Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Pizza margherita Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione Yogurt	Pasta al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Insalata & mais* Pane ♦ Frutta di stagione	FESTIVITA'	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 05/05 al 09/05	Pasta al pomodoro Merluzzo* impanato Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	 Scarpinocc de Par Taleggio del Monte Bronzone Lattughino Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto zafferano e zucchine fresche Frittata con patate Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo 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 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

MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE PRIMARIE SCURI & DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - 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 • Insalata • e mais* 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 •	green menu Gnocchetti sardi • all'olio EVO • aromatizzato Burger di fagioli • e melanzane • Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Risotto • allo zafferano Frittata • con patate • Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta • al pesto Insalata di pollo • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 26/05 al 30/05	green menu Riso • al pomodoro • Farinata di ceci* Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	MARTEDI Gnocchetti sardi • al pesto di zucchine • ■ Petto di pollo • al limone • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta • al sugo di melanzane • fresche Mozzarella • Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	GIOVEDI Risotto • alla parmigiana Insalata di nasello* • ◊ Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 02/06 al 06/06	LUNEDI FESTIVITA'	MARTEDI Pasta • al pomodoro • Tonno all'olio d'oliva Insalata • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pizza margherita Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione • Gelato*	GIOVEDI Pasta • all'olio EVO • Hamburger di manzo Carote • julienne Frutta di stagione • Gelato*	VENERDI BUONA ESTATE



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