

# MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> 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 •
<b>2° SETTIMANA</b> 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 •
<b>3° SETTIMANA</b> dal 03/03 al 07/03	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 •
<b>4° SETTIMANA</b> dal 10/03 al 14/03	Polenta • Bruscitt 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
<b>1° SETTIMANA</b> 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 •
<b>2° SETTIMANA</b> 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 •
<b>3° SETTIMANA</b> 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 •
<b>4° SETTIMANA</b> 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](http://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](http://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
<b>1° SETTIMANA</b> 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 <b>Parmigiano Reggiano DOP</b> 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 •
<b>2° SETTIMANA</b> 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 •
<b>3° SETTIMANA</b> 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 •
<b>4° SETTIMANA</b> 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](http://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](http://bergamo.scuole.sercar.it) aggiungi la webapp alla tua home page e