

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO 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 •	Risotto • alla parmigiana Crocchette di pesce* • Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •
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 •	Pasta • al pomodoro • Stufato di lenticchie • e patate • Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 03/03 al 07/03	CARNEVALE		Raviolini agli spinaci Parmigiano Reggiano DOP Finocchi • gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso • all'inglese Bruscitt di manzo • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Merluzzo* • impanato Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
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 •	Pasta • al pesto Platessa* • impanata Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •



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)



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



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:

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 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 •	Pasta • al pomodoro • Insalata di ceci • e patate • al pesto Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
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 •	Risotto • allo zafferano Tonno all'olio d'oliva Finocchi • e carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt •
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 •	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto Frittata • al forno Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •
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 • Arrosto di tacchino • Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Burger di piselli* • e carote • Lattughino • con cavolo cappuccio viola/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



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 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 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'	Pasta all'olio EVO Farinata di ceci* Zucchine Pane • ◊ Frutta di stagione •
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 zucchini fresche Frittata con patate Pomodori Pane • ◊ Frutta di stagione •	Lasagne al ragù di manzo Fagiolini* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta al pesto Petto di pollo al limone Erbette* 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 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

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 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 • Frittata • al forno Insalata • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Arrosto di tacchino • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •
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 Pasta • al pomodoro • Platessa* ◊ impanata Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
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 Pasta • al ragù di verdura • Frittata • al forno Zucchine • trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione •
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 • Frittata • alle zucchine • Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI 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

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