

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE SCURI & DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/10 al 18/10	Risotto allo zafferano Mozzarella Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne di ragù di manzo Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchette di ceci e zucca Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e pesto Merluzzo* impanato Carote julienne Pane Frutta di stagione	A LUNEDI'
2° SETTIMANA dal 21/10 al 25/10	Polenta Spezzatino di tacchino* con piselli* e carote in umido Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro Farinata* di ceci Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce* Asiago DOP Broccoli e cavolfiori freschi gratinati Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta di stagione	A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 28/10 al 01/11	Pasta integrale al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata alle verdure Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Raviolini alla zucca Crocchette di pollo* Lattughino e mais* Pane Frutta di stagione & Torta alle carote	FESTIVITA'
4° SETTIMANA dal 04/11 al 08/11	Risotto alla parmigiana Tonno all'olio d'oliva Finocchi e carote in insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Polenta Bruscitt di manzo Spinaci* gratinati 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



Giornata mondiale dell'Alimentazione



Giornata mondiale della Pasta



Menù di Halloween



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 SCURI & DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 11/11 al 15/11	Scarpinocc de Par	Pasta al pomodoro	Fagiolini*	Risotto allo zafferano	A LUNEDI'
	Formaggio Branzi 1/2 porzione	Merluzzo* impanato	Lasagne al ragù di manzo	Arrosto di tacchino	
	Finocchi e zucca al vapore	Insalata		Carote julienne	
	Pane	Pane	Pane	Pane	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 18/11 al 22/11	Pasta integrale al pomodoro e pesto	Polenta	Riso all'inglese	Pasta al ragù di verdura	A LUNEDI'
	Mozzarella	Petto di pollo alla pizzaiola	Farinata* di ceci	Crocchette di pesce*	
	Finocchi gratinati	Fagiolini*	Lattughino	Carote julienne	
	Pane	Pane	Pane	Pane	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 25/11 al 29/11	Risotto alla rapa rossa	Pasta al tonno	Raviolini agli spinaci	Pasta al pomodoro	A LUNEDI'
	Polpette di manzo*	Parmigiano Reggiano DOP	Frittata alle verdure	Platessa* impanata	
	Piselli* e carote in umido	Broccoli freschi e zucca	Carote julienne	Insalata	
	Pane	Pane	Pane	Pane	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 02/12 al 06/12	Fagiolini*	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Crema di zucca e porri con crostini	Risotto alla parmigiana	A LUNEDI'
	Pizza margherita	Tonno all'olio d'oliva	Arrosto di tacchino	Lenticchie in umido	
	Pane	Finocchi e carote julienne	Patate lesse	Carote al vapore	
	Frutta di stagione	Pane	Pane	Pane	
	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	



LEGENDA

- : prodotto da **agricoltura biologica**
- : prodotto proveniente da **Mercato Equosolidale**
- : prodotto **Km Zero**
- : prodotto proveniente da **pesca sostenibile**
- : gratinatura con l'uso di **Parmigiano Reggiano**
- * : **decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale**

MENU' SPECIALI

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 SCURI & DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025

1° SETTIMANA dal 09/12 al 13/12	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta all'olio EVO	Pasta al ragù di verdura	Risotto al Branzi	Trofie al pomodoro e pesto	A LUNEDI*
	Farinata* di ceci	Mozzarella	Brasato di manzo*	Crocchette di pesce*	
	Spinaci*	Broccoli e cavolfiori	Carote e verze stufate	Fagiolini*	
	Pane	Pane	Pane	Pane	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mela IGP	Frutta di stagione & Torta di S.Lucia	

2° SETTIMANA dal 16/12 al 20/12	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Raviolini in brodo	Pasta integrale al pomodoro e pesto	Pasta pasticciata	Risotto allo zafferano	ALL'ANNO PROSSIMO!
	Frittata al forno	Asiago DOP	Cotoletta di pollo* al forno	Platessa* impanata	
	Purè di patate	Spinaci* gratinati	Lattughino e mais*	Carote julienne	
	Pane	Pane	Pane	Pane	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Pandoro	Frutta di stagione	

3° SETTIMANA dal 06/01 al 10/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	FESTIVITA'	Pasta al tonno	Risotto alla parmigiana	Polenta	A LUNEDI*
		Parmigiano Reggiano DOP	Merluzzo* impanato	Spezzatino di tacchino*	
		Fagiolini*	Carote julienne	Piselli* e carote fresche in umido	
		Pane	Pane	Pane	
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	

4° SETTIMANA dal 13/01 al 17/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Risotto allo zafferano	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Pasta al ragù di verdura	Fagiolini*	A LUNEDI*
	Lenticchie in umido	Platessa* impanata	Arrosto di tacchino	Pizza margherita	
	Carote fresche e verze stufate	Insalata	Broccoli freschi e zucca	Pane	
	Pane	Pane	Pane	Frutta di stagione	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	



LEGENDA

- : prodotto da **agricoltura biologica**
- : prodotto proveniente da **Mercato Equosolidale**
- : prodotto **Km Zero**
- : prodotto proveniente da **pesca sostenibile**
- : gratinatura con l'uso di **Parmigiano Reggiano**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

- Giornata Mondiale della Montagna**
- Menù di Santa Lucia**
- Giornata Nazionale del Tortellino**
- Menù di Natale**
- Giornata Mondiale della Pizza**



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 SCURI & DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/01 al 24/01	Pasta🌿 integrale al tonno Mozzarella🌿 Spinaci*🌿 gratinati Pane🌿◇ Frutta di stagione🌿	Lasagne🌿 al ragù di manzo🌿 Fagiolini*🌿 Pane🌿◇ Frutta di stagione🌿	Pasta🌿 al pomodoro🌿 Frittata🌿 al forno Insalata🌿 e mais* Pane🌿◇ Frutta di stagione🌿	Riso🌿 all'inglese Crocchette di pesce*🐟 Carote🌿 julienne Pane🌿◇ Frutta di stagione🌿	A LUNEDI'
2° SETTIMANA dal 27/01 al 31/01	LUNEDI Pasta🌿 al ragù di verdura🌿 Farinata* di ceci Lattughino🌿 Pane🌿◇ Frutta di stagione🌿	MARTEDI Risotto🌿 alla parmigiana Frittata🌿 con patate🌿 Fagiolini*🌿 Pane🌿◇ Frutta di stagione🌿	MERCOLEDI Pasta🌿 al pesto Formaggio Branzi Finocchi🌿■ gratinati Pane🌿◇ Frutta di stagione🌿	GIOVEDI Polenta🌿 Arrosto di tacchino* Carote🌿 al vapore Pane🌿◇ Frutta di stagione🌿	A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 03/02 al 07/02	LUNEDI Risotto🌿 al radicchio rosso🌿 Hamburger di manzo Spinaci*🌿 Pane🌿◇ Frutta di stagione🌿	MARTEDI Pasta🌿 all'olio EVO🌿 Lenticchie🌿 in umido Carote🌿 al vapore Pane🌿◇ Frutta di stagione🌿	MERCOLEDI Fagiolini*🌿 Pizza margherita Pane🌿◇ Frutta di stagione🌿 Yogurt🌿	GIOVEDI Pasta🌿 al pomodoro🌿 Merluzzo*🐟 impanato Carote🌿 julienne Pane🌿◇ Frutta di stagione🌿	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 10/02 al 14/02	LUNEDI Risotto🌿 allo zafferano Crocchette di piselli*🌿 carote🌿 e patate🌿 Broccoli🌿 e zucca🌿 Pane🌿◇ Frutta di stagione🌿	MARTEDI Polenta🌿 Pollo🌿 alla pizzaiola Piselli*🌿 e carote🌿 Pane🌿◇ Frutta di stagione🌿	MERCOLEDI Raviolini agli spinaci Tonno all'olio d'oliva Finocchi🌿 julienne Pane🌿◇ Frutta di stagione🌿	GIOVEDI Pasta🌿 al pomodoro🌿 Frittata🌿 con verdure🌿 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**
- ▲ : gratinatura con l'uso di **Parmigiano Reggiano**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Giornata Nazionale Radicchio Rosso



Giornata Mondiale dei legumi



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!