

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 14/10 al 18/10	Risotto allo zafferano	Passato di verdura con maccheroncini	Pasta all'olio EVO	Pasta al pomodoro e pesto	Fagiolini
	Mozzarella	Petto di pollo al latte	Crocchette di ceci e zucca	Merluzzo impanato	Lasagne di ragu di manzo
	Finocchi gratinati	Purè di patate	Carote al vapore	Carote julienne	Pane
	Pane	Pane	Pane	Pane	Frutta di stagione
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 21/10 al 25/10	Polenta	Riso al pomodoro	Pasta al ragu di pesce*	Passato di verdura con crostini	Pasta all'olio EVO
	Spezzatino di tacchino* con piselli e carote in umido	Farinata* di ceci	Asiago DOP	Frittata al forno	Crocchette di pesce*
	Pane	Fagiolini	Broccoli e cavolfiori freschi gratinati	Patate lesse	Insalata
	Frutta di stagione	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 28/10 al 01/11	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al pesto	Risotto allo zafferano	Raviolini alla zucca	FESTIVITA'
	Parmigiano Reggiano DOP	Frittata alle verdure	Platessa* impanata	Crocchette di pollo*	
	Broccoli freschi e zucca	Carote julienne	Fagiolini	Lattughino e mais*	
	Pane	Pane	Pane	Pane & Torta alle carote	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Torta alle carote	

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 04/11 al 08/11	Risotto alla parmigiana	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Fagiolini	Polenta	Pasta al pomodoro
	Tonno all'olio d'oliva	Lenticchie in umido	Pizza margherita	Bruscitt di manzo	Frittata con patate
	Finocchi e carote in insalata	Carote al vapore	Pane	Spinaci gratinati	Insalata
	Pane	Pane	Frutta di stagione	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	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**
- * : 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 E SEC. DI I GRADO 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	Minestra di orzo e patate
	Formaggio Branzi 1/2 porzione	Merluzzo* impanato	Lasagne al ragù di manzo	Crocchette di piselli* carote e patate	Arrosto di tacchino
	Finocchi e zucca al vapore	Insalata		Carote julienne	Spinaci*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	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	Passato di verdure con maccheroncini
	Mozzarella	Petto di pollo alla pizzaiola	Farinata* di ceci	Crocchette di pesce*	Frittata al forno
	Finocchi gratinati	Fagiolini*	Lattughino	Carote julienne	Patate lesse
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	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	Pasta all'olio EVO
	Polpette di manzo*	Parmigiano Reggiano DOP	Frittata alle verdure	Platessa* impanata	Polpettone di ceci
	Piselli* e carote in umido	Broccoli freschi e zucca	Carote julienne	Insalata	Fagiolini*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	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	Pasta al pomodoro
	Pizza margherita	Tonno all'olio d'oliva	Arrosto di tacchino	Lenticchie in umido	Frittata con patate
	Pane	Finocchi e carote julienne	Patate lesse	Carote al vapore	Insalata
	Frutta di stagione	Pane	Pane	Pane	Pane
	Yogurt	Frutta di stagione	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 E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 09/12 al 13/12	Pasta all'olio EVO Farinata* di ceci Spinaci* Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Mozzarella Broccoli e cavolfiori gratinati Pane Frutta di stagione	Risotto al Branzi Brasato di manzo* Carote e verze stufate Pane Mela IGP	Minestra di orzo e patate Frittata al forno Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Trofie al pomodoro e pesto Crocchette di pesce* Finocchi e carote in insalata Pane Frutta di stagione & Torta di S.Lucia
2° SETTIMANA dal 16/12 al 20/12	Raviolini in brodo Frittata al forno Purè di patate Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e pesto Asiago DOP Spinaci gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta pasticciata Cotoletta di pollo* al forno Lattughino e mais* Pane Frutta di stagione & Pandoro	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchette di ceci e zucca Fagiolini* Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 07/01 al 10/01	FESTIVITA* Frittata con patate Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Merluzzo* impanato Carote julienne Pane Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino* Piselli* e carote fresche in umido Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con patate Insalata Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 13/01 al 17/01	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Carote fresche e verza stufate Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Platessa* impanata Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Arrosto di tacchino Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata con verdure Finocchi e carote in insalata Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Pane 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 E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/01 al 24/01	Pasta integrale al tonno	Passato di verdura con crostini	Pasta al pomodoro	Riso all'inglese	Lasagne al ragù di manzo
	Mozzarella	Petto di pollo al latte	Frittata al forno	Crocchette di pesce*	
	Spinaci* gratinati	Patate	Insalata e mais*	Carote julienne	Fagiolini*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 27/01 al 31/01	Pasta al ragù di verdura	Risotto alla parmigiana	Maccheroncini in crema di fagioli	Polenta	Pasta al pomodoro e pesto
	Farinata* di ceci	Frittata con patate	Formaggio Branzi	Arrosti di tacchino	Merluzzo* impanato
	Lattughino	Fagiolini*	Finocchi gratinati	Carote al vapore	Carote julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 03/02 al 07/02	Risotto al radicchio rosso	Pasta all'olio EVO	Fagiolini*	Pasta al pomodoro	Minestra di orzo e patate
	Hamburger di manzo	Lenticchie in umido	Pizza margherita	Platessa* impanata	Frittata al forno
	Spinaci*	Carote al vapore	Pane	Carote julienne	Insalata
	Pane	Pane	Frutta di stagione	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 10/02 al 14/02	Risotto allo zafferano	Polenta	Raviolini agli spinaci	Pasta al pomodoro	Pizzoccheri
	Crocchette di piselli* carote e patate	Pollo alla pizzaiola	Tonno all'olio d'oliva	Frittata con verdure	Crescenza 1/2 porzione
	Broccoli e zucca	Piselli* e carote	Finocchi julienne	Carote julienne	Fagiolini*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	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



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!