

MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE PRIMARIE DIAZ e RODARI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 01/04 al 05/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Riso all'inglese Lenticchie in umido Spinaci* Pane Frutta di stagione	Carote julienne Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Pasta integrale al pomodoro e pesto Tonno all'olio d'oliva Fagiolini* Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 08/04 al 12/04	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Carote julienne Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne al ragù di manzo Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette di pesce* Insalata e mais* Pane Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Arrosto di tacchino Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata al forno Zucchine Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 15/04 al 19/04	LUNEDI Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Insalata Pane Frutta di stagione	MARTEDI Risotto con crema di asparagi* Polpette di manzo* con carote fresche e piselli* Pane Frutta di stagione	MERCOLEDI Passato di verdura con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta di stagione	GIOVEDI Raviolini agli spinaci Mozzarella 1/2 porzione Pomodori Pane Frutta di stagione	VENERDI Pasta al pesto Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 22/04 al 26/04	LUNEDI Pasta all'olio EVO Burger di piselli* e carote Pomodori Pane Frutta di stagione	MARTEDI Risotto alla parmigiana Petto di pollo al limone Carote julienne Pane Frutta di stagione	MERCOLEDI Pasta al ragù di verdura Asiago DOP Fagiolini* Pane Frutta di stagione	GIOVEDI FESTIVITA'	VENERDI PONTE

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 Primavera



Giornata Mondiale della Terra



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 "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 DIAZ e RODARI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 29/04 al 03/05	Pasta al pesto	Scarpinocc de Par	FESTIVITA'	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano e zucchine fresche
	Bocconcini di tacchino*	Taleggio del Monte Bronzone		Insalata di nasello*	Frittata con patate
	Erbette*	Lattughino		Fagiolini*	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 06/05 al 10/05	Pasta all'olio EVO	Pasta al ragù di verdura	Riso all'inglese	Pomodori	Pasta integrale al pomodoro e pesto
	Lenticchie in umido	Arrosto di tacchino	Frittata al forno	Pizza margherita	Tonno all'olio d'oliva
	Carote al vapore	Insalata e mais*	Zucchine trifolate	Pane	Fagiolini*
	Pane	Pane	Pane	Frutta di stagione	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 13/05 al 17/05	Trofie al pesto	Riso al pomodoro	Pasta al pesto di zucchine fresche	Fagiolini*	Pasta all'olio EVO
	Cotoletta di pollo*	Mozzarella	Crocchette di pesce*	Lasagne al ragù di manzo	Farinata di ceci*
	Pomodori	Carote julienne	Erbette gratinate	Pane	Zucchine
	Pane	Pane	Pane	Frutta di stagione	Pane
	Frutta di stagione & Crostata alla marmellata	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 20/05 al 24/05	Raviolini agli spinaci	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatiz	Pasta al pesto	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro
	Asiago DOP	Burger di fagioli e melanzane	Frittata con patate	Insalata di pollo	Platessa impanata
	Zucchine fresche gratinate	Pomodori	Fagiolini*	Insalata	Carote julienne
	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 (MSC)
- : gratinatura con l'uso di Parmigiano Reggiano DOP
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

Menù Bergamasco

Menù della Festa della Mamma



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 "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 DIAZ e RODARI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 27/05 al 31/05	Pasta al sugo di melanzane fresche	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine	Risotto alla parmigiana	Pasta al ragù di verdura	Riso all'inglese
	Mozzarella	Petto di pollo al limone	Insalata di nasello*	Frittata al forno	Lenticchie in umido
	Insalata	Patate lesse	Pomodori	Fagiolini*	Carote al vapore
	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 03/06 al 07/06	Pomodori	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio EVO	Pasta integrale al pomodoro e pesto
	Pizza margherita	Polpette di manzo*	Farinata di ceci*	Frittata alle zucchine	Tonno all'olio d'oliva
	Pane	Insalata	Fagiolini*	Carote julienne	Pomodori
	Frutta di stagione	Pane	Pane	Pane	Pane
	Gelato*	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 10/06 al 14/06	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 17/06 al 21/06	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE

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



Menù di fine anno scolastico



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 "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!