

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 08/01 al 12/01	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP Spinaci* gratinati Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata di ceci* Insalata Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata con patate Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arrosto di tacchino Piselli* e carote fresche Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 15/01 al 19/01	Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Insalata Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Lenticchie in umido Carote fresche e verza stufate Pane Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Petto di pollo alla pizzaiola Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con verdure Finocchi e carote in insalata Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 22/01 al 26/01	Risotto alla parmigiana Farinata di ceci* Insalata e mais* Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce* Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Frittata al forno Purè di patate e zucca Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Asiago DOP Broccoli freschi e cavolfiori Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al tonno Hamburger di manzo Fagiolini* Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 29/01 al 02/02	Pasta al pomodoro e pesto Insalata calda di merluzzo* e patate Carote julienne Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo Spinaci* gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata al forno Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto al radicchio rosso Arrosto di tacchino Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Maccheroncini in crema di fagioli Mozzarella 1/2 porzione Finocchi gratinati 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**
- * : congelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Giornata mondiale della Pizza



Giornata Nazionale del Radicchio Rosso



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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 04/03 al 08/03	 Riso all'inglese Lenticchie in umido Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Arrosto di tacchino Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	 Minestra di riso e patate Crocchette di pesce* Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata con patate Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP Broccoli freschi e zucca Pane ♦ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 11/03 al 15/03	Passato di verdura con crostini Polpette di manzo* alla pizzaiola Purè di patate Pane ♦ Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata al forno Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione	 Pasta all'olio EVO Farinata di ceci* Cavolo cappuccio bianco e viola in insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Pane ♦ Frutta di stagione Yogurt	Pasta integrale al pomodoro e pesto Tonno all'olio d'oliva Finocchi julienne Pane ♦ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 18/03 al 22/03	Risotto alla parmigiana Insalata calda di merluzzo* e patate Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al ragù di manzo Formaggio Branzi FTB Lattughino Pane ♦ Frutta di stagione & Torta al cacao	Polenta Spezzatino di tacchino con piselli* e carote in umido Pane ♦ Frutta di stagione	 Pasta al pomodoro Arrosto di ceci e carote Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata con verdure Finocchi e carote in insalata Pane ♦ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 25/03 al 29/03	Tortelli ai piselli Cotoletta di pollo* al forno Insalata, carote e mais* Pane ♦ Frutta di stagione e Colomba	Pasta al pomodoro Mozzarella Carote fresche al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo* gratinato Spinaci* gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI



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 della Festa del Papà
- Menù Libera Terra
- Menù di Pasqua



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!