

MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 28/03 al 01/04	Polenta Spezzatino di tacchino alla pizzaiola Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Mozzarella 1/2 porzione Fagiolini al pomodoro Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata alle zucchine Insalata, carote julienne e pomodori semi secchi Pane & Frutta di stagione	Risotto allo zafferano e piselli Petto di pollo al limone Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato salvia e rosmarino Verdesca* al pomodoro Patate lesse Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 04/04 al 08/04	Pasta all'extravergine Sformato alle carote Lattughino Pane Frutta di stagione & Torta alle carote	Risotto alla parmigiana Arrosto di tacchino Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta di stagione	Fagiolini Pizza margherita Yogurt Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata al forno Finocchi al vapore Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 11/04 al 15/04	Tortelli ai piselli Cotoletta di pollo al forno Lattughino, carote e mais* Pane Frutta di stagione & Colomba	Lasagne al pesto* Taleggio del Monte Bronzone Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Fagiolini Pane Frutta di stagione	VACANZE PASQUALI	
4° SETTIMANA dal 18/04 al 22/04	VACANZE PASQUALI		Risotto alla parmigiana Merluzzo impanato Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto* Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta di stagione	Fagiolini Lasagne di carne 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

- Giornata Nazionale del Pesce al forno
- Giornata Internazionale della Carota
- Menù di Pasqua
- Giornata nazionale del Risotto alla Parmigiana



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 **DOLCI SOGNI LIBERI** 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 E SECONDARIE DI 1° GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2021/2022

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 25/04 al 29/04	FESTIVITA'	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato salvia e rosmarino Farinata di lenticchie*	Pasta al pomodoro	Risotto con crema di asparagi*	Raviolini agli spinaci
		Insalata , carote julienne e pomodori semi secchi Pane & Fruita di stagione	Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Bocconcini di tacchino con carote e piselli* Pane Frutta di stagione	Crescenza 1/2 porzione Pomodori Pane Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 02/05 al 06/05	Pasta all'extravergine Frittata con patate Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto zafferano e zucchine fresche Polpette di manzo* Erbette* Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Yogurt Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Tonno all'olio d'oliva Pomodori Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Petto di pollo al limone Zucchine fresche trifolate Pane Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 09/05 al 13/05	Trofie al pomodoro e basilico Polpette di pesce* Lattughino Pane Frutta di stagione & Crostata alla marmellata	Pasta al ragù di verdura Hamburger di tacchino Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Lasagne al pesto* Taleggio del Monte Bronzone Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta all'extravergine Frittata al forno Pomodori Pane Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 16/05 al 20/05	Fagiolini* Pasta pasticciata con ragù e besciamella Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Insalata di nasello* Pomodori Pane Frutta di stagione	Insalata d'orzo con pomodorini , olive, pomodori semi secchi e basilico Arrostito di tacchino Zucchine fresche Pane & Fruita di stagione	Pasta al pesto di zucchine fresche Mozzarella Erbette* gratinate Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di piselli* Carote fresche al vapore 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 Primavera**
- Giornata Nazionale della Frittata**
- Menù della Festa della Mamma**



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 **DOLCI SOGNI LIBERI** 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 E SECONDARIE DI 1° GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 23/05 al 27/05	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato salvia e rosmarino Farinata di ceci* Pomodori Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Primosale 1/2 porzione Zucchine fresche gratinate Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto* Frittata con patate Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di melanzane fresche Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Spezzatino di tacchino Fagiolini* Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 30/05 al 03/06	Pasta integrale al pomodoro Mozzarella Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Pomodori Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine fresche Insalata di pollo Patate lesse Pane Frutta di stagione	FESTIVITA'	
3° SETTIMANA dal 06/06 al 10/06	Pomodori Pizza margherita Pane Frutta di stagione Gelato*	Pasta al pomodoro Merluzzo* impanato Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto zafferano e zucchine fresche Hamburger fresco di manzo Fagiolini* Pane Frutta di stagione	VACANZE ESTIVE	
4° SETTIMANA dal 13/06 al 17/06	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



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 **DOLCI SOGNI LIBERI** 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 E SECONDARIE DI 1° GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2022/2023



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 12/09 al 16/09	Pasta al pomodoro con zucchine fresche Frittata con patate Insalata Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Yogurt Pane Frutta di stagione	Pasta all'extravergine Tonno all'olio d'oliva Pomodori Pane Frutta di stagione	Cous cous alle verdure Polpette di manzo* Zucchine fresche Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Polpette di piselli* Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 19/09 al 23/09	Pasta al pesto* Polpette di pesce* Pomodori Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano e piselli* Petto di pollo alle mele Zucchine fresche trifolate Pane Frutta di stagione & Torta di mele	Pasta al sugo di melanzane fresche Taleggio del Monte Bronzone Erbette* gratinate Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Farinata di ceci* Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata alle zucchine Carote julienne Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 26/09 al 30/09	Pasta al ragù Crocchette di pollo Pomodori Pane Frutta di stagione & Gelato*	Risotto alla parmigiana Mozzarella Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta all'extravergine Insalata di nasello* Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Orzo al pomodoro e basilico Arrosti di tacchino Zucchine Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto* Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 03/10 al 07/10	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato salvia e rosmarino Farinata di ceci* Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Frittata con patate Insalata con pomodori semi secchi Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Primo sale 1/2 porzione Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e pesto* Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Spezzatino di tacchino con carote e piselli* 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



Giornata Nazionale del cous cous



Giornata Nazionale della Mela



Menù di Inizio Anno



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 **DOLCI SOGNI LIBERI** 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!