

# MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI I° GRADO CON CUCINA - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 28/03 al 01/04	Polenta Spezzatino di tacchino alla pizzaiola Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata alle zucchine Insalata, carote julienne e pomodori semi secchi Pane & <b>Frutta di stagione</b>	Raviolini agli spinaci Mozzarella 1/2 porzione Fagiolini al pomodoro 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
<b>2° SETTIMANA</b> 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
<b>3° SETTIMANA</b> 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	
<b>4° SETTIMANA</b> 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
- : congelati 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](http://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 CUCINA - a.s. 2021/2022



1° SETTIMANA  
dal 25/04 al 29/04

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



2° SETTIMANA  
dal 02/05 al 06/05

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

3° SETTIMANA  
dal 09/05 al 13/05

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Trofie al pomodoro e basilico	Pasta al ragù di verdura	Lasagne al pesto*	Risotto allo zafferano	Pasta all'extravergine
Polpette di pesce*	Coscia di pollo al forno	Taleggio del Monte Bronzone	Lenticchie in umido	Frittata al forno
Lattughino	Fagiolini*	Carote julienne	Patate al forno	Pomodori
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione & Crostata alla marmellata	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

### MENU' SPECIALI

- Menù di Primavera
- Giornata Nazionale della Frittata
- Menù della Festa della Mamma

4° SETTIMANA  
dal 16/05 al 20/05

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pesto di zucchine fresche	Insalata d'orzo con pomodorini, olive, pomodori semi secchi e basilico	Pasta al pomodoro	Riso all'inglese	Fagiolini*
Mozzarella	Arrosto di tacchino	Polpette di piselli*	Insalata di nasello*	Pasta pasticciata con ragù e besciamella
Erbette gratinate	Zucchine fresche	Carote fresche al vapore	Pomodori	Pane
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Pane & Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione



Una volta a settimana, la MELA sarà e la BANANA sarà e 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](http://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 CUCINA - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 23/05 al 27/05	Gnocchetti sardi  all'olio aromatizzato salvia e rosmarino	Pasta  al pesto*	Raviolini agli spinaci	Pasta  al sugo di melanzane  fresche	Risotto  allo zafferano
	Farinata di ceci* Pomodori	Frittata  con patate	Primosale  ■ 1/2 porzione	Tonno all'olio d'oliva	Spezzatino di tacchino
	Pane	Insalata  ■	Zucchine  ■ fresche gratinate	Carote  julienne	Fagiolini*
	Frutta di stagione	Pane	Pane	Pane	Pane
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> dal 30/05 al 03/06	Pasta integrale  al pomodoro	Risotto  alla parmigiana	Gnocchetti sardi  al pesto di zucchine  ■ fresche	FESTIVITA'	Pasta  all'extravergine
	Mozzarella	Frittata  al forno	Insalata di pollo		Cubetti di merluzzo*  in umido
	Insalata  ■	Pomodori	Patate  lesse		Fagiolini*
	Pane	Pane	Pane		Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> dal 06/06 al 10/06	Pomodori	Pasta  al pomodoro	Risotto  zafferano e zucchine  ■ fresche	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE
	Pizza margherita	Merluzzo*  impanato	Hamburger fresco di manzo		
	Pane	Carote  julienne	Fagiolini*		
	Frutta di stagione	Pane	Pane		
	Gelato*	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
<b>4° SETTIMANA</b> dal 13/06 al 17/06	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**
- \* : decongelati 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 CUCINA - a.s. 2022/2023



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> 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
<b>2° SETTIMANA</b> 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
<b>3° SETTIMANA</b> 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 fresche Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto* Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta di stagione
<b>4° SETTIMANA</b> dal 03/10 al 07/10	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato salvia e rosmarino Farinata di lenticchie* 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](http://bergamo.scuole.sercar.it) aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!