

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



1° SETTIMANA  
dal 25/04 al 29/04

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

2° SETTIMANA  
dal 02/05 al 06/05

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
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

3° SETTIMANA  
dal 09/05 al 13/05

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Trofie al pomodoro  e basilico Polpettine 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

4° SETTIMANA  
dal 16/05 al 20/05

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
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 Arrosto di tacchino Zucchine  fresche Pane  ♦ & <b>Frutta di stagione</b>	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

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)



## 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**



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 PASTI TRASPORTATI - 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 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
<b>2° SETTIMANA</b> 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'	Pasta  all'extravergine Cubetti di merluzzo*  in umido Fagiolini* Pane Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> 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	VACANZE ESTIVE
<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 PASTI TRASPORTATI - 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 Arrosto di tacchino Zucchine 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 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](http://bergamo.scuole.sercar.it) aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!