

# MENU' ESTIVO PER LA SCUOLA PRIMARIA G.ROSA - 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	Fagiolini* Pizza margherita Yogurt Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Tonno all'olio d'oliva Carote julienne 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	VACANZE PASQUALI
<b>4° SETTIMANA</b> dal 18/04 al 22/04	VACANZE PASQUALI	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 LA SCUOLA PRIMARIA G.ROSA - 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*	Pasta  al pomodoro	Risotto  con crema di asparagi*	Raviolini agli spinaci
	Insalata  ■, carote  julienne e pomodori semi secchi	Platessa*  impanata	Bocconcini di tacchino  con carote  e piselli*	Crescenza  ■ 1/2 porzione
	Pane  ♦ & <b>Frutta di stagione</b>	Fagiolini*	Pane  ♦	Pomodori
		Pane  ♦	Frutta di stagione	Pane  ♦
		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*	Hamburger di tacchino	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
Fagiolini*	Riso  all'inglese	Insalata d'orzo  con pomodorini  olive, pomodori semi secchi e basilico	Pasta  al pesto di zucchine  fresche	Pasta  al pomodoro
Pasta  pasticcata con ragù  e besciamella	Insalata di nasello*	Arrosto di tacchino	Mozzarella	Polpette di piselli*
Pane  ♦	Pomodori	Zucchine  fresche	Erbette*  gratinate	Carote  fresche al vapore
Frutta di stagione	Pane  ♦	Pane  ♦ & <b>Frutta di stagione</b>	Pane  ♦	Pane  ♦
	Frutta di stagione		Frutta di stagione	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)

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 LA SCUOLA PRIMARIA G.ROSA - 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'	
<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	
<b>4° SETTIMANA</b> 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
- \* : 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](http://bergamo.scuole.sercar.it) aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!

# MENU' ESTIVO PER LA SCUOLA PRIMARIA G.ROSA - 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	Pasta all'extravergine Tonno all'olio d'oliva Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Pomodori Pizza margherita Yogurt 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	Pasta al sugo di melanzane fresche Petto di pollo alle mele Zucchine fresche trifolate Pane Frutta di stagione & Torta di mele	Risotto zafferano e piselli* 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*	Pasta all'extravergine Mozzarella Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana 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 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!