MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 VEGAN

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/02 al 21/02	Pasta integrale• al pomodoro Formaggio vegetale Spinaci*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* Insalata• e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta agli aromi• Lenticchie in umido• Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Passato di verdura• con crostini Tofu alla pizzaiola Patate Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• Crocchette di piselli* Carote• al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 24/02 al 28/02	Pasta tricolore all'olio EVO• Crocchette vegane Insalata arlecchino (carote•, olive e mais*) Pane • ◊ Frutta di stagione• & Dolce veg	Minestra di orzo• e patate• Tofu alla pizzaiola Broccoli• e zucca• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Ceci in insalata Finocchi• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Cannellini e Fagiolini*• Pizza pomodoro e origano Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt di soia	Pasta• al pomodoro• Stufato di lenticchie• e patate• Carote• al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 03/03 al 07/03	CARNEVALE	CARNEVALE	Pasta all'olio evo Formaggio vegetale Finocchi• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Riso• all'inglese Piselli* stufati all'origano Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Farinata di ceci* Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 10/03 al 14/03	Polenta• Lenticchie in umido Spinaci*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Passato di verdura• con maccheroncini• Tofu alla pizzaiola Patate• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Burger di piselli*• e carote• Lattughino• con cavolo cappuccio viola/bianco• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Riso• al pomodoro• Formaggio vegetale Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al basilico Tortino di cannellini Fagiolini*• 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 AL FRESCO" 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 Carnevale

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:

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 E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 VEGAN

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/03 al 21/03	Pasta• all'olio EVO• Stufato di legumi• e carote• in umido Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• Crocchette di piselli* Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Formaggio vegetale Lattughino• Pane • ◊ Frutta di stagione• & Torta veg	Passato di verdura• con crostini Tofu alla pizzaiola Patate• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Insalata di ceci• e patate• al basilico Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 24/03 al 28/03	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Minestra di orzo• e patate• Fagioli al pomodoro Spinaci*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Tofu alle verdure• Carote• al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Piselli* stufati all'origano Finocchi• e carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Ceci e Fagiolini*• Pizza pomodoro e origano Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt di soia
3° SETTIMANA dal 31/03 al 04/04	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Riso• all'inglese Tortino di cannellini Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Lenticchie• in umido Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• con crema d'asparagi* Crocchette di piselli* Carote• fresche Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Formaggio vegetale Finocchi• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• integrale al pomodoro• e basilico Tofu alle verdure Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 07/04 al 11/04	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta• al pomodoro• Formaggio vegetale Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta al ragù di legumi• Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Insalata calda di ceci e patate• Carote• al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Polenta• Legumi in umido Spinaci*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Burger di piselli*• e carote• Lattughino• con cavolo cappuccio viola/bianco• 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 AL FRESCO" 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 Festa del Papà
Menù Libera Terra
Menù di Primavera

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

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 E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 VEGAN

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/04 al 18/04	Riso ai piselli Cotoletta vegana Insalata,• carote• & mais* Pane • ◊ Frutta di stagione • & Dolce veg	Pasta• al pomodoro• Formaggio vegetale Spinaci*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• Tofu alla pizzaiola Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
2° SETTIMANA dal 21/04 al 25/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta• al pomodoro• e basilico Formaggio vegetale Zucchine• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Farinata di ceci* Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	FESTIVITA'
3° SETTIMANA dal 28/04 al 02/05	Riso• all'inglese Tofu alle verdure Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pizza pomodoro e origano Ceci e Pomodori• Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt di soia	Pasta• al pomodoro• Piselli* stufati all'origano Insalata• & mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	FESTIVITA'	Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* Zucchine• Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 05/05 al 09/05	Pasta• al pomodoro• Lenticchie in umido Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta all'olio evo Formaggio vegetale Lattughino• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• zafferano e zucchine• fresche Crocchetta di tofu e patate Pomodori• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta al ragù di legumi• Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al basilico Farinata di ceci* Erbette*• 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 AL FRESCO" 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 Pasqua

Menù Bergamasco

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

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 E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 VEGAN

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 12/05 al 16/05	Trofie al basilico Crocchette vegane Zucchine• trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione • & Crostata veg	Pasta integrale• al pomodoro Formaggio vegetale Pomodori• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Tofu alle verdure Insalata• e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Tortino di cannellini Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 19/05 al 23/05	Riso all'inglese Formaggio vegetale Zucchine• fresche Pane • ◊ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Burger di fagioli• e melanzane• Pomodori• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Crocchetta di tofu e patate Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al basilico Insalata di ceci Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Crocchette di piselli* Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 26/05 al 30/05	Riso• al pomodoro• Farinata di ceci* Carote• al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi• alle zucchine•■ Lenticchie in umido Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al sugo di melanzane• fresche Formaggio vegetale Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• Insalata di fagioli Pomodori• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Tofu al pomodoro Zucchine• trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione •
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 02/06 al 06/06	FESTIVITA'	Pasta• al pomodoro• Piselli* stufati all'origano Insalata • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pizza pomodoro e origano Tofu e Pomodori• Pane • ◊ Frutta di stagione • Gelato*di soia	Pasta• all'olio EVO• Tortino ceci e zucchine• Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• zafferano e zucchine• fresche Farinata di ceci* Fagiolini*• 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 AL FRESCO" 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 della Festa della Mamma

Menù di Fine Anno

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

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