

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2023/2024 **VEGAN**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 08/01 al 12/01	Pasta al ragù di verdura	Risotto	Polenta	Riso agli spinaci	Pasta al pomodoro
	Formaggio vegetale	Farinata di ceci*	Stufato di legumi	Crocchetta di tofu e patate	Crocchette di fagioli e zucca
	Spinaci	Fagiolini	Carote fresche in umido	Carote julienne	Cavolfiori al vapore
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 15/01 al 19/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Risotto allo zafferano	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Tofu e Fagiolini	Minestra di orzo e patate	Pasta al pomodoro
	Crocchette vegane	Lenticchie in umido	Pizza pomodoro e origano	Fagioli alla pizzaiola	Formaggio vegetale
	Insalata	Carote fresche e verza stufate	Pane	Broccoli freschi e zucca	Finocchi e carote in insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
3° SETTIMANA dal 22/01 al 26/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Risotto	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con crostini	Pasta all'olio EVO	Pasta integrale al pomodoro
	Farinata di ceci*	Crocchette di fagioli	Ceci in umido	Formaggio vegetale	Crocchetta di tofu e patate
	Insalata e mais*	Carote julienne	Patate e zucca	Broccoli freschi e cavolfiori	Fagiolini
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
4° SETTIMANA dal 29/01 al 02/02	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al ragù di legumi	Pasta all'olio EVO	Risotto al radicchio rosso	Maccheroncini in crema di fagioli
	Piselli* stufati al prezzemolo	Spinaci	Farinata di ceci*	Lenticchie in umido	Formaggio vegetale 1/2 porzione
	Carote julienne	Pane	Insalata	Fagiolini	Finocchi
	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

MENU' SPECIALI

- Giornata Mondiale della Pizza
- Giornata Nazionale del Radicchio Rosso

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e biscotti
- Pane e Cioccolato
- Biscotti / crackers non salati
- Torta
- Pop corn



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

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)

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 DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2023/2024 **VEGAN**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 05/02 al 09/02	Pasta tricolore all'olio EVO Crocchette vegane Insalata Arlecchino con carote, olive e mais* Pane ◊ Frutta di stagione e Dolce s/latte e uova	Pasta al pomodoro Formaggio vegetale Spinaci Pane ◊ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Polpette di piselli Carote Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette di cannellini e miglio Broccoli freschi e zucca Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Farinata di ceci* Fagiolini Pane ◊ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 12/02 al 16/02	CARNEVALE	CARNEVALE	Pasta al pomodoro Tofu alle verdure Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Polenta Stufato di legumi Carote in umido Pane ◊ Frutta di stagione	Pizzoccheri s/formaggio Formaggio vegetale Fagiolini Pane ◊ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 19/02 al 23/02	Risotto Tortino di legumi Carote al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata di ceci* Insalata e mais* Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e basilico Fagioli e patate in insalata Finocchi al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Passato di verdura con maccheroncini Lenticchie al pomodoro Patate lesse Pane ◊ Frutta di stagione	Tofu e Fagiolini* Pizza pomodoro e origano Pane ◊ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 26/02 al 01/03	Risotto allo zafferano Formaggio vegetale Lattughino Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Stufato di fagioli e patate Carote fresche al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al ragù di legumi Fagiolini Pane ◊ Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Tofu alla pizzaiola Patate al forno Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al basilico Crocchette di ceci Carote julienne 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 **Farmigiano Keggiano**
- ROP**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Menù di Carnevale



Giornata Mondiale dei Legumi



Giornata Nazionale dei Pizzoccheri

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e biscotti
- Pane e Cioccolato
- Biscotti / crackers non salati
- Torta
- Pop corn



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

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)

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 DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2023/2024 **VEGAN**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 04/03 al 08/03	Riso all'inglese Lenticchie in umido Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Crocchette di fagioli Insalata Pane Frutta di stagione	Minestra di riso e patate Farinata di ceci* Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchetta di tofu e patate Carote julienne Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Formaggio vegetale Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 11/03 al 15/03	Passato di verdura con crostini Fagioli alla pizzaiola Patate Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro Formaggio vegetale Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata di ceci* Carote julienne Pane Frutta di stagione	Tofu e Fagiolini Pizza pomodoro e origano Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e basilico Insalata di ceci e patate Finocchi al vapore Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 18/03 al 22/03	Risotto Lenticchie al pomodoro Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Formaggio vegetale Lattughino Pane Frutta di stagione e Torta s/latte e uova	Polenta Stufato di legumi e carote in umido Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arrosto di ceci e carote Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta al basilico Tofu con verdure Finocchi e carote in insalata Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 25/03 al 29/03	Riso ai piselli Cotoletta vegetale al forno Insalata, carote e mais* Pane Frutta di stagione e Dolce s/latte e uovo	Pasta al pomodoro Tortino di legumi Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Formaggio vegetale Spinaci Pane Frutta di stagione	VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI

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**
- NONP**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



- Menù della Festa del Papà
- Menù Libera Terra
- Menù di Pasqua

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e biscotti
- Pane e Cioccolato
- Biscotti / crackers non salati
- Torta
- Pop corn



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

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)

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!