

# MENU' DEL RIENTRO (SETTEMBRE-INIZIO OTTOBRE) PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2024/2025 **VEGET**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 02/09 al 06/09	VACANZE ESTIVE			Raviolini agli spinaci Crescenza 1/2 porzione Zucchine fresche Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata con patate Pomodori Pane Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> dal 09/09 al 13/09	Pasta al pesto* Mozzarella Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata* di ceci Fagiolini Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di fagioli e melanzane Carote julienne Pane Frutta di stagione	Cous cous alle verdure Piselli* al pomodoro Zucchine fresche trifolate Pane Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> dal 16/09 al 20/09	Pasta al pomodoro Frittata alle zucchine Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pomodori Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine fresche Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto zafferano e piselli Farinata* di ceci Zucchine fresche trifolate Pane Frutta di stagione & Torta di mele
<b>4° SETTIMANA</b> dal 23/09 al 27/09	Pasta al ragù di verdura Crocchette di carote e piselli* Pomodori Pane Frutta di stagione & Gelato*	Risotto al pomodoro Fagioli in insalata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata* di ceci Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano <b>Parmigiano Reggiano DOP</b> Erbette gratinate ▲ Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto* Frittata al forno Fagiolini Pane Frutta di stagione



## LEGENDA

- : prodotto da **agricoltura biologica**
- : prodotto proveniente da **Mercato Equosolidale**
- : prodotto **Km Zero**
- : prodotto proveniente da **pescata 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 scolastico

## 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](http://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 "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](http://bergamo.scuole.sercar.it) aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!

# MENU' DEL RIENTRO (SETTEMBRE-INIZIO OTTOBRE) PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2024/2025 **VEGET**



	LUNEDI	<b>MARTEDI</b>	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 30/09 al 04/10	Pasta al ragù di verdura	Riso all'inglese	Raviolini agli spinaci	Pasta al pomodoro e pesto*	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatiz
	Mozzarella	Crocchette di piselli e carote	Frittata al forno	Farinata* di ceci	Ceci alla pizzaiola
	Pomodori	Lattughino	Zucchine gratinate	Fagiolini	Carote al vapore
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	<b>MARTEDI</b>	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 07/10 al 11/10	Risotto alla parmigiana	Pasta all'olio EVO	Carote julienne	Pasta integrale al pomodoro	Minestra di orzo e patate
	Fagioli in insalata	Lenticchie in umido	Crescenza 1/2 porzione	Frittata al forno	Farinata* di ceci
	Insalata	Fagiolini	Pizza margherita	Carote e piselli	Spinaci
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 14/10 al 18/10	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 21/10 al 25/10	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'

## 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
- : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

## MENU' SPECIALI



Giornata Mondiale Vegetariana

## MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e pane dolce
- 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](http://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 "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](http://bergamo.scuole.sercar.it) aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!