

# MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **VEGAN**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 14/10 al 18/10	Risotto allo zafferano Formaggio vegetale Finocchi Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con maccheroncini Tofu alla pizzaiola Purè di patate veg Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchette di ceci e zucca Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Farinata* di ceci Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Lenticchie in umido Fagiolini Pane Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> dal 21/10 al 25/10	Polenta Stufato di legumi e carote in umido Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro Farinata di ceci* Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Formaggio vegetale Broccoli e cavolfiori freschi Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Tofu alla pizzaiola Patate lesse Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchette di piselli* Insalata Pane Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> dal 28/10 al 01/11	Pasta integrale al pomodoro Formaggio vegetale Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Pasta al basilico Tofu alle verdure Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Farinata* di ceci Fagiolini Pane Frutta di stagione	Raviolini alla zucca Crocchette vegane Lattughino e mais* Pane Frutta di stagione & Torta veg	FESTIVITA'
<b>4° SETTIMANA</b> dal 04/11 al 08/11	Risotto Formaggio vegetale Finocchi e carote in insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Fagiolini Ceci in insalata Pizza pomodoro e origano Pane Frutta di stagione	Polenta Stufato di legumi Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchetta di tofu e patate Insalata 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 mondiale dell'Alimentazione
- Giornata mondiale della Pasta
- Menù di Halloween

### 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:

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](http://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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **VEGAN**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 11/11 al 15/11	Riso all'inglese Formaggio vegetale Finocchi e zucca al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Farinata* di ceci Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta agli aromi Lenticchie in umido Fagiolini Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette di piselli e carote e patate Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Tofu alle verdure Spinaci Pane ◊ Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> dal 18/11 al 22/11	Pasta integrale al pomodoro e basilico Formaggio vegetale Finocchi Pane ◊ Frutta di stagione	Polenta Fagioli alla pizzaiola Fagiolini Pane ◊ Frutta di stagione	Riso all'inglese Farinata* di ceci Lattughino Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Tortino di cannellini Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Passato di verdura con maccheroncini Tofu alla pizzaiola Patate lesse Pane ◊ Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> dal 25/11 al 29/11	Risotto alla rapa rossa Crocchette di piselli Carote Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Formaggio vegetale Broccoli freschi e zucca Pane ◊ Frutta di stagione	Riso all'inglese Tofu alle verdure Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Fagioli al prezzemolo Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Polpettone di ceci Fagiolini Pane ◊ Frutta di stagione
<b>4° SETTIMANA</b> dal 02/12 al 06/12	Fagiolini Fagioli in insalata Pizza pomodoro e origano Pane ◊ Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Piselli* stufati all'origano Finocchi e carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Crema di zucca e porri con crostini Ceci in umido Patate lesse Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchetta di tofu e patate Insalata 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

- #### 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 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' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **VEGAN**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 09/12 al 13/12	Pasta all'olio EVO Farinata* di ceci Spinaci* Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Formaggio vegetale Broccoli e cavolfiori Pane Frutta di stagione	Risotto Fagioli al pomodoro Carote e verza ■ stufate Pane Mela IGP ■	Minestra di orzo e patate Tofu alle verdure Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Trofie al pomodoro e basilico Crocchette vegane Finocchi e carote in insalata Pane Frutta di stagione & Torta veg
<b>2° SETTIMANA</b> dal 16/12 al 20/12	Ravioli veg Piselli* stufati all'origano Purè di patate veg Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e basilico Formaggio vegetale Spinaci* Pane Frutta di stagione	Pasta aurora con be ■ Cotoletta vegana Lattughino e mais* Pane Frutta di stagione & Dolce veg	Risotto allo zafferano Farinata* di ceci Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchette di ceci e zucca Fagiolini* Pane Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> dal 06/01 al 10/01	FESTIVITA'				
<b>4° SETTIMANA</b> dal 13/01 al 17/01	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Carote fresche e verza ■ stufate Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Formaggio vegetale Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Farinata* di ceci Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Tofu alle verdure Finocchi e carote in insalata Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Ceci in insalata Pizza pomodoro e origano 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 Mondiale della Montagna
- Menù di Santa Lucia
- Giornata Nazionale del Tortellino
- Menù di Natale
- Giornata Mondiale della Pizza

### 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 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' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **VEGAN**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 20/01 al 24/01	Pasta integrale al pomodoro Formaggio vegetale Spinaci* Pane◇ Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Farinata* di ceci Patate Pane◇ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tofu alle verdure Insalata* e mais* Pane◇ Frutta di stagione	Riso all'inglese Crocchette di piselli* Carote julienne Pane◇ Frutta di stagione	Pasta agli aromi Lenticchie in umido Fagiolini* Pane◇ Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> dal 27/01 al 31/01	Pasta al ragù di verdura Farinata* di ceci Lattughino Pane◇ Frutta di stagione	Risotto Crocchetta di tofu e patate Fagiolini* Pane◇ Frutta di stagione	Maccheroncini in crema di fagioli Formaggio vegetale Finocchi Pane◇ Frutta di stagione	Polenta Stufato di legumi Carote al vapore Pane◇ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Crocchette di lenticchie Carote julienne Pane◇ Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> dal 03/02 al 07/02	Risotto al radicchio rosso Ceci e patate in umido Spinaci* Pane◇ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Lenticchie in umido Carote al vapore Pane◇ Frutta di stagione	Fagiolini* Fagioli in insalata Pizza pomodoro e origano Pane◇ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tortino di cannellini Carote julienne Pane◇ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Tofu alle verdure Insalata Pane◇ Frutta di stagione
<b>4° SETTIMANA</b> dal 10/02 al 14/02	Risotto allo zafferano Crocchette di piselli* carote e patate Broccoli e zucca Pane◇ Frutta di stagione	Polenta Fagioli alla pizzaiola Piselli* e carote Pane◇ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Piselli* stufati all'origano Finocchi julienne Pane◇ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tofu alle verdure Carote julienne Pane◇ Frutta di stagione	Pizzoccheri s/formaggio Formaggio vegetale 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

- Giornata Nazionale del Radicchio Rosso
- 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](http://www.foodpolicybergamo.it)

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