

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA 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• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
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 •	Fagiolini*• Cannellini in insalata Pizza pomodoro e origano Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Stufato di lenticchie• e patate• Carote• al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 03/03 al 07/03	LUNEDI CARNEVALE	MARTEDI CARNEVALE	MERCOLEDI Pasta all'olio evo Formaggio vegetale Finocchi• Pane • ◊ Frutta di stagione •	GIOVEDI Riso• all'inglese Piselli*• stufati all'origano Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta• al ragù di verdura• Farinata di ceci* Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 10/03 al 14/03	LUNEDI Polenta• Lenticchie in umido• Spinaci*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	MARTEDI Passato di verdura• con maccheroncini• Tofu alla pizzaiola Patate• Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta• all'olio EVO• Burger di piselli*• e carote• Lattughino• con cavolo cappuccio bianco/viola• Pane • ◊ Frutta di stagione •	GIOVEDI Riso• al pomodoro• Formaggio vegetale Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta• al basilico Tortino di cannellini Fagiolini*• 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

Menù di Carnevale

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

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

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** 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
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 Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	MARTEDI Minestra di orzo • e patate • Fagioli al pomodoro Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta • al pomodoro • Tofu alle verdure • Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	GIOVEDI Risotto • allo zafferano Piselli* • stufati all'origano Finocchi • e carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Fagiolini* • Ceci in insalata Pizza pomodoro e origano Pane • ◊ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 31/03 al 04/04	LUNEDI Riso • all'inglese Tortino di cannellini Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	MARTEDI Pasta • al ragù di verdura • Lenticchie • in umido Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Risotto • con crema d'asparagi* Crocchette di piselli* Carote • fresche Pane • ◊ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta • all'olio EVO • Formaggio vegetale Finocchi • Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • integrale al pomodoro • e basilico Tofu alle verdure Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 07/04 al 11/04	LUNEDI Pasta • al pomodoro • Formaggio vegetale Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	MARTEDI Pasta al ragù di legumi • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta • all'olio EVO • Insalata calda di ceci e patate • Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	GIOVEDI Polenta • Legumi in umido Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Risotto • allo zafferano Burger di piselli* • e carote • Lattughino • con cavolo cappuccio bianco/viola • 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

- Menù Festa del Papà
- Menù Libera Terra
- Menù di Primavera

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

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



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 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 in insalata Pomodori• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Piselli*• stufati all'origano Insalata• & mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	FESTIVITA'	VENERDI 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 zucchini• 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 •



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

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

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



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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **VEGAN**



	LUNEDI	MARTEDI	green menu MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 12/05 al 16/05	Trofie al basilico Crocchette vegane Zucchine trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione • & Crostatina 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 •
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 Ceci • alla pizzaiola Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Crocchette di piselli* Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
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 •
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 •	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 •



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

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

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



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

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 09/06 al 13/06	Pasta• integrale al pomodoro Formaggio vegetale Pomodori• Pane •◇ Frutta di stagione •	Pasta• al basilico Crocchette vegane Zucchine• trifolate 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•
2° SETTIMANA dal 16/06 al 20/06	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 •	Pasta• al basilico Ceci in umido Fagiolini*• Pane •◇ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Crocchetta di tofu e patate Erbette*• Pane •◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Crocchette di piselli* Carote• julienne Pane •◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 23/06 al 27/06	Riso• al pomodoro• Farinata di ceci* Insalata• Pane •◇ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi• alle zucchine• fresche Crocchette vegane Fagiolini*• Pane •◇ Frutta di stagione •	Pizza pomodoro e Ceci e Pomodori• Pane •◇ Frutta di stagione • Gelato* di soia	Pasta• al sugo di melanzane• fresche Piselli* stufati all'origano Carote• julienne Pane •◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Tofu alla pizzaiola Zucchine• trifolate Pane•◇ Frutta di stagione•
4° SETTIMANA dal 30/06 al 04/07	Pasta• al basilico Formaggio vegetale Pomodori• Pane •◇ Frutta di stagione •	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	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

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

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



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!