

# MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024 **VEGAN**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 01/04 al 05/04	VACANZE DI PASQUA		Riso all'inglese	Tofu e Carote julienne	Pasta integrale al pomodoro e basilico
	VACANZE DI PASQUA		Lenticchie in umido	Pizza pomodoro e origano	Farinata di ceci*
			Spinaci	Pizza margherita	Fagiolini
			Pane	Pane	Pane
			Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

LEGENDA
: prodotto da <b>agricoltura biologica</b>
: prodotto proveniente da <b>Mercato Equosolidale</b>
: prodotto <b>Km Zero</b>
: prodotto proveniente da <b>pesca sostenibile (MSC)</b>
: gratinatura con l'uso di <b>Parmigiano Reggiano DOP</b>
* : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 08/04 al 12/04	Pasta al pomodoro	Fagiolini	Risotto allo zafferano	Minestra di orzo e patate	Pasta all'olio EVO
	Formaggio vegetale	Pasta agli aromi	Crocchette di legumi	Fagioli in umido	Tofu alle verdure
	Carote julienne	Lenticchie in umido	Insalata e mais*	Carote al vapore	Zucchine
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

MENU' SPECIALI
<b>Menù di Primavera</b>
<b>Giornata Mondiale della Terra</b>

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 15/04 al 19/04	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con crostini	Risotto con crema di asparagi*	Ravioli VEG	Pasta al basilico
	Farinata di ceci*	Tofu alla pizzaiola	Polpette di piselli	Formaggio vegetale	Lenticchie in umido
	Insalata	Patate lesse	Carote al vapore	Pomodori	Fagiolini
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

MERENDE POMERIDIANE a rotazione
• Yogurt
• Pane e Marmellata
• Banana
• Succo di frutta e biscotti
• Pane e Cioccolato
• Biscotti / crackers non salati
• Torta
• Pop corn

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 22/04 al 26/04	Pasta all'olio EVO	Risotto	Pasta al ragù di verdura	FESTIVITA'	PONTE
	Burger di piselli e carote	Formaggio vegetale	Tortino di cannellini		
	Pomodori	Carote julienne	Fagiolini		
	Pane	Pane	Pane		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		

**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' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024 **VEGAN**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 29/04 al 03/05	Pasta al basilico	Risotto	FESTIVITA'	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano e zucchine fresche
	Farinata di ceci*	Formaggio vegetale		Insalata di fagioli	Crocchetta di tofu e patate
	Erbette	Lattughino		Fagiolini	Carote julienne
	Pane	Pane		Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione		Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 06/05 al 10/05	Pasta all'olio EVO	Pasta al ragù di verdura	Risò all'inglese	Tofu e Pomodori	Pasta integrale al pomodoro e basilico
	Lenticchie in umido	Tofu alle verdure	Crocchette di legumi	Pizza pomodoro e origano	Ceci in insalata
	Carote al vapore	Insalata e mais*	Zucchine trifolate	Pizza margherita	Fagiolini
	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 13/05 al 17/05	Trofie al basilico	Risò al pomodoro	Pasta con crema di zucchine fresche	Fagiolini	Pasta all'olio EVO
	Cotoletta vegana	Fagioli stufati	Formaggio vegetale	Pasta al pomodoro	Farinata di ceci*
	Pomodori	Carote julienne	Erbette	Lenticchie in umido	Zucchine
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione & Crostata s/latte e uovo	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 20/05 al 24/05	Ravioli VEG	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatiz	Pasta al basilico	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro
	Formaggio vegetale	Burger di fagioli e melanzane	Ceci alla pizzaiola	Crocchetta di tofu e patate	Tortino di cannellini
	Zucchine fresche	Pomodori	Fagiolini	Insalata	Carote julienne
	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 l'armigiano Keggiano
- : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

### MENU' SPECIALI

- Menù Bergamasco
- 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
- Pop corn

### Green menu 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 "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' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024 **VEGAN**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 27/05 al 31/05	Pasta al sugo di melanzane fresche	Gnocchetti sardi con cema di zucchine	Risotto	Pasta al ragù di verdura	Riso all'inglese
	Formaggio vegetale	Tofu alla pizzaiola	Insalata di fagioli	Farinata di ceci*	Lenticchie in umido
	Insalata	Patate lesse	Pomodori	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	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 03/06 al 07/06	Tofu e Pomodori	Pasta al pomodoro	Risotto zafferano e zucchine fresche	Pasta all'olio EVO	Pasta integrale al pomodoro e basilico
	Pizza pomodoro e origano	Farinata di ceci*	Polpette di legumi	Tortino di ceci e zucchine	Formaggio vegetale
	Pizza margherita	Insalata	Fagiolini	Carote julienne	Pomodori
	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 10/06 al 14/06	Pasta al ragù di verdura	Pasta al ragù di legumi	Riso all'inglese	Pasta con crema di zucchine fresche	Risotto
	Lenticchie in umido		Crocchette di legumi	Formaggio vegetale	Tofu alle verdure
	Carote al vapore	Fagiolini	Insalata	Erbette	Pomodori
	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
4° SETTIMANA dal 17/06 al 21/06	Ravioli VEG	Pasta al pomodoro	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Pasta al basilico	Risotto allo zafferano
	Formaggio vegetale	Farinata di ceci*	Burger di fagioli e melanzane	Crocchetta di tofu e patate	Ceci alla pizzaiola
	Zucchine fresche	Carote julienne	Pomodori	Insalata	Fagiolini
	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
- NONP**
- \* : 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 "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' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024 **VEGAN**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 24/06 al 28/06	Tofu e Pomodori insalata Pizza pomodoro e origano Pane Frutta di stagione Gelato* di soia	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto Tortino di cannellini Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi con crema di zucchine Lenticchie in umido Patate lesse Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Formaggio vegetale Fagiolini Pane Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> dal 01/07 al 05/07	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE
<b>3° SETTIMANA</b> dal 08/07 al 12/07	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE
<b>4° SETTIMANA</b> dal 15/07 al 19/07	VACANZE ESTIVE	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**
- NONP**
- \* : congelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

### MENU' SPECIALI

**Menù di fine anno scolastico**

### MERENDE POMERIDIANE a rotazione

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

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!