

MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2023/2024 **NO CARNE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 01/04 al 05/04	VACANZE DI PASQUA		Pasta integrale al pomodoro e pesto* Tonno all'olio d'oliva Fagiolini* Pane* Frutta di stagione*	Carote julienne Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane* Frutta di stagione*	Riso all'inglese Lenticchie in umido Spinaci* Pane* Frutta di stagione*

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 08/04 al 12/04	Pasta al pomodoro* Parmigiano Reggiano DOP Carote julienne Pane* Frutta di stagione*	Fagiolini* Lasagne vegetariane Pane* Frutta di stagione*	Risotto allo zafferano Crocchette di pesce* Insalata e mais* Pane* Frutta di stagione*	Minestra di orzo e patate* Merluzzo* in umido Carote al vapore Pane* Frutta di stagione*	Pasta all'olio EVO Frittata al forno Zucchine* Pane* Frutta di stagione*

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 15/04 al 19/04	Pasta al pomodoro* Farinata di ceci* Insalata* Pane* Frutta di stagione*	Passato di verdura con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane* Frutta di stagione*	Risotto con crema di asparagi* Polpette di pesce* con carote fresche e piselli* Pane* Frutta di stagione*	Raviolini agli spinaci Mozzarella 1/2 porzione Pomodori* Pane* Frutta di stagione*	Pasta al pesto* Platessa* impanata Fagiolini* Pane* Frutta di stagione*

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 22/04 al 26/04	Pasta all'olio EVO* Crocchette di piselli* e carote* Pomodori* Pane* Frutta di stagione*	Risotto alla parmigiana Asiago DOP Carote julienne Pane* Frutta di stagione*	Pasta al ragù di verdura* Merluzzo* al limone Fagiolini* Pane* Frutta di stagione*	FESTIVITA' PONTE	

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 Primavera**
- Giornata Mondiale della Terra**

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e biscotti
- Pane e Gioccolato
- 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 "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' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2023/2024 **NO CARNE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 29/04 al 03/05	Scarpinocc de Par	Pasta al pomodoro	FESTIVITA'	Pasta al pesto*	Risotto allo zafferano e zucchine fresche
	Formaggio Branzi	Farinata di ceci*		Merluzzo* al pomodoro	Frittata con patate
	Erbette gratinate	Carote fresche al vapore		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	Pomodori	Pasta integrale al pomodoro e pesto*
	Lenticchie in umido	Frittata al forno	Platessa* impanata	Crescenza 1/2 porzione	Tonno all'olio d'oliva
	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 pesto	Risò al pomodoro	Pasta al pesto di zucchine fresche	Fagiolini	Pasta all'olio EVO
	Cotoletta di pesce*	Crocchette di pesce*	Mozzarella	Lasagne vegetariane	Farinata di ceci*
	Pomodori	Carote julienne	Erbette gratinate		Zucchine
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione & Crostata alla marmellata	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	Raviolini agli spinaci	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatiz	Pasta al pesto*	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro
	Asiago DOP	Crocchette di fagioli e melanzane	Merluzzo* alla pizzaiola	Frittata con patate	Platessa* impanata
	Zucchine fresche gratinate	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 aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!

MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2023/2024 **NO CARNE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 27/05 al 31/05	Pasta al sugo di melanzane fresche	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine	Risotto alla parmigiana	Pasta al ragù di verdura	Riso all'inglese
	Mozzarella	Merluzzo* al limone	Insalata di nasello*	Frittata al forno	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	Risotto zafferano e zucchine fresche	Pasta al pomodoro	Pomodori	Pasta all'olio EVO	Pasta integrale al pomodoro e pesto*
	Polpette di pesce*	Farinata di ceci*	Crescenza 1/2 porzione	Frittata alle zucchine	Tonno all'olio d'oliva
	Fagiolini	Insalata	Pizza margherita	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	Lasagne vegetariane	Riso all'inglese	Pasta al pesto di zucchine fresche	Risotto alla parmigiana
	Lenticchie in umido		Crocchette di pesce*	Parmigiano Reggiano DOP	Frittata al forno
	Carote al vapore	Fagiolini	Insalata	Erbette gratinate	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	Raviolini agli spinaci	Pasta al pomodoro	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Pasta al pesto*	Risotto allo zafferano
	Mozzarella 1/2 porzione	Platessa* impanata	Crocchette di fagioli e melanzane	Frittata con patate	Merluzzo* alla pizzaiola
	Zucchine fresche gratinate	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
- 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

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 aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!

MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2023/2024 **NO CARNE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 24/06 al 28/06	Pomodori Pizza margherita Pane Frutta di stagione Gelato*	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pesto di zucchini Lenticchie in umido Patate lesse Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Tonno all'olio d'oliva Fagiolini Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 01/07 al 05/07	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE
3° SETTIMANA dal 08/07 al 12/07	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE
4° SETTIMANA 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

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** aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!