

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



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



Menù di Primavera



Giornata Mondiale della Terra

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
2° SETTIMANA dal 08/04 al 12/04	Pasta al pomodoro	Fagiolini	Risotto allo zafferano	Minestra di orzo e patate	Pasta all'olio EVO
	Parmigiano Reggiano DOP	Lasagne vegetariane	Crocchette di legumi	Fagioli in umido	Frittata al forno
	Carote julienne		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

	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*	Raviolini agli spinaci	Pasta al pesto*
	Farinata di ceci*	Frittata al forno	Polpette di piselli	Mozzarella 1/2 porzione	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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 22/04 al 26/04	Pasta all'olio EVO	Risotto alla parmigiana	Pasta al ragù di verdura	FESTIVITA'	PONTE
	Crocchette di piselli e carote	Asiago DOP	Frittata al forno		
	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

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 e PESCE**



	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*		Piselli* 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	Crocchette di legumi	Crescenza 1/2 porzione	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 pesto	Risò al pomodoro	Pasta al pesto di zucchine fresche	Fagiolini	Pasta all'olio EVO
	Cotoletta vegetariana	Frittata al forno	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	Ceci alla pizzaioia	Frittata con patate	Tortino di cannellini
	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 e PESCE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 27/05 al 31/05	Pasta al sugo di melanzane fresche Mozzarella Insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine Stufato di ceci Patate lesse Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Insalata di fagioli Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Frittata al forno Fagiolini Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 03/06 al 07/06	Risotto zafferano e zucchine fresche Polpette di legumi Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Insalata Pane Frutta di stagione	Pomodori Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata alle zucchine Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Piselli* stufati al prezzemolo Pomodori Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 10/06 al 14/06	Pasta al ragù di verdura Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione	MARTEDI Lasagne vegetariane Fagiolini Pane Frutta di stagione	MERCOLEDI Riso all'inglese Crocchette di legumi Insalata Pane Frutta di stagione	GIOVEDI Pasta al pesto di zucchine fresche Parmigiano Reggiano DOP Erbette gratinate Pane Frutta di stagione	VENERDI Risotto alla parmigiana Frittata al forno Pomodori Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 17/06 al 21/06	LUNEDI Raviolini agli spinaci Mozzarella 1/2 porzione Zucchine fresche gratinate Pane Frutta di stagione	MARTEDI Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Carote julienne Pane Frutta di stagione	MERCOLEDI Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Crocchette di fagioli e melanzane Pomodori Pane Frutta di stagione	GIOVEDI Pasta al pesto* Frittata con patate Insalata Pane Frutta di stagione	VENERDI Risotto allo zafferano Ceci alla pizzaiola 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

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 e PESCE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 24/06 al 28/06	Pomodori Pizza margherita Pane Frutta di stagione Gelato*	Green menu 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 Mozzarella 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!