

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - 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 •	Fagiolini*• Pasta al aragù di lenticchie• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Passato di verdura• con crostini Tofu alla pizzaiola Patate Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• Crocchette di piselli* Carote• al vapore 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	MARTEDI Minestra di orzo• e patate• Farinata di ceci* Broccoli• e zucca• Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Risotto• allo zafferano Ceci in insalata Finocchi• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Tofu e Fagiolini*• Pizza pomodoro e origano Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI 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 Pasta• al ragù di verdura• Piselli*• stufati all'origano Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Riso• all'inglese 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• Crocchette di piselli*• e carote• Lattughino• Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Riso• al pomodoro• Formaggio vegetale Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta• al basilico Tortino di cannellini Carote• julienne 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 CUCINA - 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	Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Minestra di orzo • e patate • Tortino di cannellini Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Tofu alle verdure • Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Piselli* stufati all'origano Finocchi • e carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Ceci e Fagiolini* • Pizza pomodoro e origano Pane • ◊ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 31/03 al 04/04	Riso • all'inglese Farinata di ceci* Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Lenticchie • in umido Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • con crema d'asparagi* Crocchette di piselli* Carote • fresche e piselli* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Formaggio vegetale Finocchi • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • integrale al pomodoro • e basilico Tofu alle verdure Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 07/04 al 11/04	Pasta • al pomodoro • Formaggio vegetale Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta al ragù di legumi • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Insalata calda di ceci e patate • Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Polenta • Lenticchie • in umido Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Crocchette di piselli* • e carote • Lattughino • 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 CUCINA - a.s. 2024/2025 **VEGAN**



1° SETTIMANA dal 14/04 al 18/04

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riso ai piselli	Pasta* al pomodoro*	Risotto*	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
Cotoletta vegana	Formaggio vegetale	Tofu alla pizzaiola		
Insalata, carote & mais*	Spinaci*	Fagiolini*		
Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦		
Frutta di stagione & Dolce veg	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

2° SETTIMANA dal 21/04 al 25/04

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta* al pomodoro* e basilico	Riso* all'inglese	FESTIVITA'
		Formaggio vegetale	Farinata di ceci*	
		Carote* al vapore	Fagiolini*	
		Pane ♦	Pane ♦	
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	

MENU' SPECIALI

Menù di Pasqua

3° SETTIMANA dal 28/04 al 02/05

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto* allo zafferano	Pizza pomodoro e origano	Pasta* al pomodoro*	FESTIVITA'	Pasta* all'olio EVO*
Piselli* stufati all'origano	Ceci in insalata	Tofu alle verdure		Farinata di ceci*
Insalata* & mais*	Pomodori*	Fagiolini*		Zucchine*
Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦		Pane ♦
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

4° SETTIMANA dal 05/05 al 09/05

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	
Pasta* al pomodoro*	Pasta all'olio evo	Risotto* zafferano e zucchine* fresche	Pasta • al ragù di legumi	Pasta* al basilico	
Lenticchie in umido	Formaggio vegetale	Crocchetta di tofu e patate*		Tortino di cannellini	
Carote* julienne	Lattughino*	Pomodori*		Fagiolini*	Erbette*
Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦		Pane ♦	Pane ♦
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		Frutta di stagione	Frutta di stagione

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 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 CUCINA - 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 • & Dolce 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 al pomodoro Insalata• e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* 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 Crocchette di fagioli• e melanzane• Pomodori• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al basilico Ceci alla pizzaiola Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Crocchetta di tofu e patate• Erbette*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Tortino di cannellini 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 ceci 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 Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pizza pomodoro e origano Tofu e Pomodori• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Tortino di ceci • e zucchine• Insalata• e mais* 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 CUCINA - 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 di piselli* Zucchine• trifolate Pane •◇ Frutta di stagione •	Risotto• Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane •◇ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Tofu al pomodoro Insalata• e mais* Pane •◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* 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 Crocchette di fagioli• e melanzane• Pomodori• Pane •◇ Frutta di stagione •	Pasta• al basilico Tortino di cannellini Fagiolini*• Pane •◇ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Crocchetta di tofu e patate• Erbette*• Pane •◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Piselli* stufati all'origano 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 Lenticchie• in umido Fagiolini*• Pane •◇ Frutta di stagione •	Pizza pomodoro e Fagioli e Pomodori• Pane •◇ Frutta di stagione • Gelato* di soia	Pasta• al sugo di melanzane• fresche Ceci in insalata Carote• julienne Pane •◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Tofu alle verdure 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!