

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



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

	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 pesce*	Merluzzo* 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

MENU' SPECIALI
Menù di Primavera
Giornata Mondiale della Terra

	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 pesce* con carote fresche e piselli	Mozzarella 1/2 porzione	Platessa* impanata
	Insalata	Patate lesse	Pane	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 alla parmigiana	Pasta al ragù di verdura	FESTIVITA'	PONTE
	Burger di piselli e carote	Asiago DOP	Merluzzo* al limone		
	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 **NO CARNE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 29/04 al 03/05	Pasta al pesto	Scarpinocc de Par	FESTIVITA'	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano e zucchine fresche
	Farinata di ceci*	Formaggio Branzi		Insalata di nasello*	Frittata con 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	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	Burger 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 PASTI TRASPORTATI - 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	Pomodori	Pasta al pomodoro	Risotto zafferano e zucchine fresche	Pasta all'olio EVO	Pasta integrale al pomodoro e pesto
	Crescenza 1/2 porzione	Farinata di ceci*	Polpette di pesce*	Frittata alle zucchine	Tonno all'olio d'oliva
	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	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	Burger 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](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 **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 Merluzzo* alla pizzaiola 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](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!