

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	green menu VENERDI
1° SETTIMANA dal 08/01 al 12/01	Pasta al ragù di verdura	Risotto	Polenta	Ravioli vegan	Pasta al pomodoro
	Formaggio vegetale	Farinata di ceci*	Stufato di legumi	Crocchetta di tofue e patate	Burger di fagioli e zucca
	Spinaci	Fagiolini	Carote fresche	Carote julienne	Cavolfiori al vapore
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 15/01 al 19/01	LUNEDI	green menu MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Risotto allo zafferano	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Tofu e Fagiolini	Minestra di orzo e patate	Pasta al pomodoro
	Crocchette vegetali	Lenticchie in umido	Pizza pomodoro e origano	Fagioli alla pizzaiola	Formaggio vegetale
	Insalata	Carote fresche e verza stufate	Pane	Broccoli freschi e zucca	Finocchi e carote in insalata
	Pane	Pane	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 22/01 al 26/01	green menu LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Risotto	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con crostini	Ravioli vegan	Pasta integrale al pomodoro
	Farinata di ceci*	Crocchette di fagioli	Ceci in umido	Formaggio vegetale	Crocchetta di tofu e patate
	Insalata e mais*	Carote julienne	Patate e zucca	Broccoli freschi e cavolfiori	Fagiolini
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
4° SETTIMANA dal 29/01 al 02/02	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al ragù di legumi	Pasta all'olio EVO	Risotto al radicchio rosso	Maccheroncini in crema di fagioli
	Insalata calda di ceci e patate	Spinaci	Farinata di ceci*	Lenticchie in umido	Formaggio vegetale 1/2 porzione
	Carote julienne	Pane	Insalata	Fagiolini	Finocchi
	Pane	Frutta di stagione	Pane	Frutta di stagione	Pane

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

- Giornata Mondiale della Pizza
- Giornata Nazionale del Radicchio Rosso

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 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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024 **VEGAN**

1° SETTIMANA
dal 05/02 al 09/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta tricolore all'olio EVO	Pasta al pomodoro	Minestra di orzo e patate	Pasta al ragù di verdura	Risotto allo zafferano
Crocchette vegetali	Formaggio vegetale	Polpette di piselli	Crocchette di cannellini e miglio	Farinata di ceci*
Insalata Arlecchino con carote, olive e mais*	Spinaci	Carote	Broccoli freschi e zucca	Fagiolini
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione e Dolce s/latte e uova	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

2° SETTIMANA
dal 12/02 al 16/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
CARNEVALE	CARNEVALE	Pasta all'olio EVO	Polenta	Pizzoccheri vegan
		Tofu alle verdure	Stufato di legumi e carote in umido	Formaggio vegetale
		Fagiolini	Carote julienne	Carote julienne
		Pane	Pane	Pane
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

3° SETTIMANA
dal 19/02 al 23/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto	Pasta all'olio EVO	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdura con maccheroncini	Tofu e Fagiolini
Crocchetta di tofu e patate	Farinata di ceci*	Insalata di fagioli	Lenticchie al pomodoro	Pizza pomodoro e origano
Carote al vapore	Insalata e mais*	Finocchi al vapore	Patate lesse	
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

4° SETTIMANA
dal 26/02 al 01/03

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al ragù di legumi	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano	Passato di verdura con crostini	Pasta al basilico
Fagiolini	Stufato di lenticchie e patate	Formaggio vegetale	Tofu alla pizzaiola	Tortino di cannellini
Pane	Carote al vapore	Finocchi	Patate al forno	Lattughino
Frutta di stagione	Pane	Pane	Pane	Pane
	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 **Farmigiano Keggiano**
- : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità

MENU' SPECIALI



Menù di Carnevale



Giornata Mondiale dei Legumi



Giornata Nazionale dei Pizzoccheri

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 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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024 **VEGAN**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 04/03 al 08/03	Riso all'inglese Lenticchie in umido Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Crocchette di fagioli Insalata Pane Frutta di stagione	Minestra di riso e patate Farinata di ceci* Fagiolini Pane Frutta di stagione	Ravioli vegan Crocchetta di tofu e patate Carote julienne Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Formaggio vegetale Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 11/03 al 15/03	Passato di verdura con crostini Fagioli alla pizzaiola Patate Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro Formaggio vegetale Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata di ceci* Insalata Pane Frutta di stagione	Tofu e Fagiolini Pizza pomodoro e origano Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e basilico Tortino di cannellini Finocchi julienne Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 18/03 al 22/03	Risotto Insalata calda di ceci e patate Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Formaggio vegetale Lattughino Pane Frutta di stagione e Torta s/latte e uovo	Polenta Stufato di legumi e carote in umido Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arrosto di ceci e carote Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta al basilico Tofu con verdure Finocchi e carote in insalata Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 25/03 al 29/03	Riso ai piselli Cotoletta vegetale al forno Insalata, carote e mais* Pane Frutta di stagione e Dolce s/latte e uovo	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Formaggio vegetale Spinaci Pane Frutta di stagione	VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI

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

- Menù della Festa del Papà
- Menù Libera Terra
- Menù di Pasqua

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

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!

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)