

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2024/2025 **VEGAN**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/10 al 18/10	Pasta al pomodoro e basilico Farinata di ceci* Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con maccheroncini Tofu alla pizzaiola Patate Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchette di ceci e zucca Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Formaggio vegetale Finocchi Pane Frutta di stagione	Fagiolini Pasta al ragù di lenticchie Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 21/10 al 25/10	Passato di verdure con crostini Tofu alla pizzaiola Patate lesse Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro Farinata di ceci* Fagiolini Pane Frutta di stagione	MERCOLEDI Pasta al ragù di verdura Formaggio vegetale Broccoli e cavolfiori freschi Pane Frutta di stagione	GIOVEDI Polenta Stufato di legumi e carote in umido Pane Frutta di stagione	VENERDI Pasta all'olio EVO Crocchette di piselli* Insalata Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 28/10 al 01/11	Risotto allo zafferano Tofu alle verdure Fagiolini Pane Frutta di stagione	MARTEDI Pasta al basilico Farinata di ceci* Carote julienne Pane Frutta di stagione	MERCOLEDI Pasta integrale al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	GIOVEDI Risotto alla zucca Crocchette di lenticchie Lattughino e mais* Pane Frutta di stagione & Torta veg	VENERDI FESTIVITA'
4° SETTIMANA dal 04/11 al 08/11	Risotto Piselli* stufati all'origano Finocchi e carote in insalata Pane Frutta di stagione	MARTEDI Pasta al pomodoro Crocchetta di tofu e patate Insalata Pane Frutta di stagione	MERCOLEDI Fagiolini Ceci in insalata Pizza pomodoro e origano Pane Frutta di stagione	GIOVEDI Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione	VENERDI Polenta Stufato di legumi Spinaci 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**
- * : congelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

- Giornata mondiale dell'Alimentazione
- Giornata mondiale della Pasta
- Menù di Halloween

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt di soia
- 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!



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 11/11 al 15/11	Riso all'inglese Formaggio vegetale Finocchi e zucca al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Fagiolini* Pasta al ragù di lenticchie Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette di piselli* carote e patate Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Tofu alle verdure Spinaci* Pane ◊ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 18/11 al 22/11	Pasta integrale al pomodoro e basilico Formaggio vegetale Finocchi Pane ◊ Frutta di stagione	Passato di verdura con maccheroncini Tofu alla pizzaiola Patate lesse Pane ◊ Frutta di stagione	Riso all'inglese Farinata* di ceci Lattughino Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Tortino di cannellini Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Polenta Fagioli alla pizzaiola Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 25/11 al 29/11	Risotto alla rapa rossa Crocchette di piselli* Carote Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tofu alle verdure Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto agli spinaci Fagioli al prezzemolo Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Formaggio vegetale Broccoli freschi e zucca Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Polpettone di ceci Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 02/12 al 06/12	Risotto Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Piselli* stufati all'origano Finocchi e carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Crema di zucca e porri con crostini Ceci al pomodoro Patate lesse Pane ◊ Frutta di stagione	Fagiolini* Fagioli in insalata Pizza pomodoro e origano Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchetta di tofu e patate Insalata 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
- : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt di soia
- 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 CUCINA - a.s. 2024/2025 **VEGAN**



1° SETTIMANA
dal 09/12 al 13/12

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta all'olio EVO	Pasta al ragù di verdura	Risotto	Minestra di orzo e patate	Trofie al pomodoro e basilico
Farinata* di ceci	Formaggio vegetale	Fagioli alla pizzaiola	Tofu alle verdure	Crocchette di piselli*
Spinaci	Broccoli e cavolfiori	Carote e verza ■ stufate	Fagiolini	Finocchi e carote in insalata
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mela IGP ■	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Torta veg

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

- Giornata Mondiale della Montagna
- Menù di Santa Lucia
- Menù di Natale
- Giornata Mondiale della Pizza

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt di soia
- 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

2° SETTIMANA
dal 16/12 al 20/12

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto agli spinaci	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Pasta aurora con besò veg	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio EVO
Ceci e patate in umido	Formaggio vegetale	Cotoletta vegana	Piselli* stufati all'origano	Crocchette di ceci e zucca
Patate	Spinaci	Lattughino ■ e mais*	Carote julienne	Fagiolini
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Dolce veg	Frutta di stagione	Frutta di stagione

3° SETTIMANA
dal 06/01 al 10/01

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
FESTIVITA'	Pasta al ragù di verdura	Risotto	Pasta al pomodoro	Polenta
	Formaggio vegetale	Farinata* di ceci	Crocchetta di tofu e patate	Stufato di legumi e carote in umido
	Fagiolini	Carote julienne	Insalata	
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

4° SETTIMANA
dal 13/01 al 17/01

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto allo zafferano	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Risotto agli spinaci	Pasta al ragù di verdura	Fagiolini
Lenticchie in umido	Tortino di cannellini	Tofu alle verdure	Fagioli in umido	Ceci in insalata
Carote fresche e verza stufate	Insalata	Finocchi e carote in insalata	Broccoli freschi e zucca	Pizza pomodoro e origano
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione



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 20/01 al 24/01

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro	Passato di verdura con crostini	Pasta integrale al pomodoro	Riso all'inglese	Pasta al ragù di lenticchie
Tofu alle verdure	Farinata* di ceci	Formaggio vegetale	Crocchette di piselli*	
Insalata e mais*	Patate	Spinaci	Carote julienne	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 Keggiano**
- : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

- Giornata Nazionale del Radicchio Rosso**
- Giornata Mondiale dei legumi**
- Giornata Nazionale dei Pizzoccheri**

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt di soia
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e biscotti
- Pane e Cioccolato
- Biscotti / crackers non salati
- Torta
- Pop corn

2° SETTIMANA
dal 27/01 al 31/01

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al ragù di verdura	Risotto	Maccheroncini in crema di fagioli	Polenta	Pasta al pomodoro e basilico
Farinata* di ceci	Crocchetta di tofu e patate	Formaggio vegetale	Stufato di legumi	Crocchette di lenticchie
Lattughino	Fagiolini	Finocchi	Carote al vapore	Carote julienne
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

3° SETTIMANA
dal 03/02 al 07/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto al radicchio rosso	Pasta all'olio EVO	Fagiolini	Pasta al pomodoro	Minestra di orzo e patate
Ceci e patate in umido	Lenticchie in umido	Fagioli in insalata	Tortino di cannellini	Tofu alla pizzaiola
Spinaci	Carote al vapore	Pizza pomodoro e origano	Carote julienne	Insalata
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

4° SETTIMANA
dal 10/02 al 14/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto allo zafferano	Polenta	Riso all'inglese	Pasta al pomodoro	Pizzoccheri s/formaggio
Crocchette di piselli* carote e patate	Fagioli alla pizzaiola	Piselli* stufati all'origano	Tofu alle verdure	Formaggio vegetale
Broccoli e zucca	Piselli e carote	Finocchi julienne	Carote julienne	Fagiolini
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione



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!