

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **VEGET**



	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 • alla parmigiana Crocchette di piselli* Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Formaggio Branzi FTB Lattughino • Pane • ◊ Frutta di stagione • & Torta al cacao	Passato di verdura • con crostini Frittata • al forno Patate • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Insalata di ceci • e patate • al pesto 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 • Fagioli al pomodoro Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Frittata • alle verdure • Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Piselli* • stufati all'origano Finocchi • e carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Crescenza • 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 31/03 al 04/04	Riso • all'inglese Tortino di cannellini 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 •	Raviolini agli spinaci Mozzarella • 1/2 porzione Finocchi • gratinati Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto Frittata • al forno Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 07/04 al 11/04	Pasta • al pomodoro • Parmigiano Reggiano DOP Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Lasagne • vegetariane Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Insalata calda di ceci e patate • Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Polenta • Legumi in umido Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Burger di piselli* • e carote • Lattughino • con cavolo cappuccio bianco/viola • 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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **VEGET**



	LUNEDI	MARTEDI	green menu MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 12/05 al 16/05	Trofie al pesto Crocchette vegetariene Zucchine trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione • & Crostatina alla marmellata	Pasta integrale• al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Pomodori• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• alla parmigiana Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Frittata• al forno Insalata• e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Tortino di cannellini Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 19/05 al 23/05	Raviolini agli spinaci Asiago DOP Zucchine• fresche gratinate▲ Pane • ◊ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Burger di fagioli• e melanzane• Pomodori• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Frittata• con patate• Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al pesto Ceci alla pizzaiola Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Crocchette di piselli* 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• al pesto di zucchine•■ Lenticchie in umido Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al sugo di melanzane• fresche Mozzarella• Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• alla parmigiana Insalata di fagioli Pomodori• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Frittata• al forno Zucchine• trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 02/06 al 06/06	FESTIVITA'	Pasta• al pomodoro• Piselli*• stufati all'origano Insalata• e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pizza margherita Crescenza• 1/2 porzione Pomodori• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Frittata• alle zucchine• Carote• julienne 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)**
- ▲ : gratinata con l'uso di **Parmigiano Reggiano DOP**
- * : congelati 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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **VEGET**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 09/06 al 13/06	Pasta• integrale al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Pomodori• Pane •◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pesto Crocchette vegetariane Zucchine• trifolate Pane •◇ Frutta di stagione •	Risotto• alla parmigiana Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane •◇ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Frittata• al forno Insalata• e mais* Pane •◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Tortino di cannellini Fagiolini*• Pane•◇ Frutta di stagione•
2° SETTIMANA dal 16/06 al 20/06	Raviolini agli spinaci Asiago DOP Zucchine• fresche gratinate▲ Pane •◇ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Burger di fagioli• e melanzane• Pomodori• Pane •◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pesto Ceci in umido Fagiolini*• Pane •◇ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Frittata• con patate• Erbette*• Pane •◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Crocchette di piselli* 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• al pesto di zucchine• fresche Crocchette vegetariane Fagiolini*• Pane •◇ Frutta di stagione •	Pizza margherita Pomodori• Pane •◇ Frutta di stagione • Gelato*	Pasta• al sugo di melanzane• fresche Piselli*• stufati all'origano Carote• julienne Pane •◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Frittata• al forno Zucchine• trifolate Pane•◇ Frutta di stagione•
4° SETTIMANA dal 30/06 al 04/07	Pasta• al pesto Mozzarella• 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!