

MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2023/2024 **VEGAN**



1° SETTIMANA
dal 01/04 al 05/04

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	Green menu VENERDI
VACANZE DI PASQUA		Pasta integrale al pomodoro e basilico	Carote julienne	Riso all'inglese
VACANZE DI PASQUA		Farinata di ceci*	Formaggio vegetale	Lenticchie in umido
VACANZE DI PASQUA		Fagiolini	Pizza pomodoro e origano	Spinaci
VACANZE DI PASQUA		Pane	Pane	Pane
VACANZE DI PASQUA		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

2° SETTIMANA
dal 08/04 al 12/04

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro	Fagiolini	Risotto allo zafferano	Minestra di orzo e patate	Pasta all'olio EVO
Formaggio vegetale	Pasta al ragù di lenticchie	Crocchette di legumi	Fagioli in umido	Tofu alle verdure
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

3° SETTIMANA
dal 15/04 al 19/04

Green menu LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro	Passato di verdura con crostini	Risotto con crema di asparagi*	Orzo agli spinaci	Pasta al basilico
Farinata di ceci*	Tofu alla pizzaiola	Polpette di piselli	Formaggio vegetale	Lenticchie in umido
Insalata	Patate lesse	Carote al vapore	Pomodori	Fagiolini
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

4° SETTIMANA
dal 22/04 al 26/04

Green menu LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta all'olio EVO	Risotto	Pasta al ragù di verdura	FESTIVITA'	PONTE
Crocchette di piselli e carote	Formaggio vegetale	Farinata di ceci*		
Pomodori	Carote julienne	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

MENU' SPECIALI



Menù di Primavera



Giornata Mondiale della Terra

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 "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 CUCINA - a.s. 2023/2024 **VEGAN**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 29/04 al 03/05	Risotto	Pasta al pomodoro	FESTIVITA'	Pasta al basilico	Risotto allo zafferano e zucchine fresche
	Formaggio vegetale	Farinata di ceci*		Piselli* al pomodoro	Crocchetta di tofu e patate
	Erbette	Carote fresche al vapore		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 basilico
	Lenticchie in umido	Tofu alle verdure	Crocchette di legumi	Formaggio vegetale	Ceci in insalata
	Carote al vapore	Insalata e mais*	Zucchine trifolate	Pizza pomodoro e origano	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 basilico	Risò al pomodoro	Pasta con crema di zucchine fresche	Fagiolini	Pasta all'olio EVO
	Cotoletta vegana	Fagioli stufati	Formaggio vegetale	Pasta al ragù di lenticchie	Farinata di ceci*
	Pomodori	Carote julienne	Erbette	Pane	Zucchine
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione & Crostata s/latte e uovo	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	Orzo agli spinaci	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatiz	Pasta al basilico	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro
	Formaggio vegetale	Crocchette di fagioli e melanzane	Ceci alla pizzaioia	Crocchetta di tofu e patate	Tortino di cannellini
	Zucchine fresche	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



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 CUCINA - a.s. 2023/2024 **VEGAN**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 27/05 al 31/05	Pasta al sugo di melanzane fresche Formaggio vegetale Insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi con cema di zucchine Tofu alla pizzaiola Patate lesse Pane Frutta di stagione	Risotto Insalata di fagioli Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Farinata di ceci* Fagiolini Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 03/06 al 07/06	Risotto zafferano e zucchine fresche Polpette di legumi Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Insalata Pane Frutta di stagione	Pomodori Formaggio vegetale Pizza pomodoro e origano Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Tortino di ceci e zucchine Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e basilico Piselli* stufati al prezzemolo Pomodori Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 10/06 al 14/06	Pasta al ragù di verdura Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione	MARTEDI Pasta al ragù di legumi Fagiolini Pane Frutta di stagione	MERCOLEDI Riso all'inglese Crocchette di legumi Insalata Pane Frutta di stagione	GIOVEDI Pasta con crema di zucchine fresche Formaggio vegetale Erbette Pane Frutta di stagione	VENERDI Risotto Tofu alle verdure Pomodori Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 17/06 al 21/06	LUNEDI Orzo agli spinaci Formaggio vegetale Zucchine fresche Pane Frutta di stagione	MARTEDI Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Carote julienne Pane Frutta di stagione	MERCOLEDI Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Crocchette di fagioli e melanzane Pomodori Pane Frutta di stagione	GIOVEDI Pasta al basilico Crocchetta di tofu e patate Insalata Pane Frutta di stagione	VENERDI Risotto allo zafferano Ceci alla pizzaiola 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
- NONP**
- * : 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

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 CUCINA - a.s. 2023/2024 **VEGAN**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 24/06 al 28/06	Tofu e Pomodori in insalata Pizza pomodoro e origano Pane Frutta di stagione Gelato* di soia	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto Tortino di cannellini Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi con crema di zucchine Lenticchie in umido Patate lesse Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Formaggio vegetale 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

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!