

# MENU' DEL RIENTRO (SETTEMBRE-INIZIO OTTOBRE) PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2024/2025 **VEGAN**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 02/09 al 06/09	VACANZE ESTIVE			Pasta all'olio evo Formaggio vegetale Zucchine fresche Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Crocchetta di tofu e patate Pomodori Pane Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> dal 09/09 al 13/09	Pasta al basilico Formaggio vegetale Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata* di ceci Fagiolini Pane Frutta di stagione	Risotto Tofu alle verdure Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di fagioli e melanzane Carote julienne Pane Frutta di stagione	Cous cous alle verdure Piselli* al pomodoro Zucchine fresche trifolate Pane Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> dal 16/09 al 20/09	Pasta al pomodoro Tortino di ceci e zucchine Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione	MERCOLEDI Pomodori Formaggio vegetale Pizza pomodoro e origano Pane Frutta di stagione	GIOVEDI Pasta alle zucchine fresche Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta di stagione	VENERDI Risotto zafferano e piselli Farinata* di ceci Zucchine fresche trifolate Pane Frutta di stagione & Torta veg
<b>4° SETTIMANA</b> dal 23/09 al 27/09	Pasta al ragù di verdura Crocchette di carote e piselli* Pomodori Pane Frutta di stagione & Gelato* di soia	MARTEDI Riso al pomodoro Fagioli in insalata Carote julienne Pane Frutta di stagione	MERCOLEDI Pasta all'olio EVO Farinata* di ceci Insalata Pane Frutta di stagione	GIOVEDI Risotto allo zafferano Formaggio vegetale Erbette Pane Frutta di stagione	VENERDI Pasta al basilico Tofu alla pizzaiola Fagiolini Pane Frutta di stagione



## LEGENDA

- : prodotto da **agricoltura biologica**
- : prodotto proveniente da **Mercato Equosolidale**
- : prodotto **Km Zero**
- : prodotto proveniente da **pescata sostenibile (MSC)**
- : gratinatura con l'uso di **Parmigiano Reggiano DOP**
- : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

## MENU' SPECIALI



Giornata Nazionale del Cous Cous



Giornata Nazionale della Mela



Menù di inizio anno scolastico

## 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' DEL RIENTRO (SETTEMBRE-INIZIO OTTOBRE) PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2024/2025 **VEGAN**



	LUNEDI	<b>MARTEDI</b>	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 30/09 al 04/10	Pasta al ragù di verdura	Riso all'inglese	Pasta all'olio evo	Pasta al pomodoro e basilico	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatiz
	Formaggio vegetale	Crocchette di piselli e carote	Tofu alle verdure	Farinata* di ceci	Ceci alla pizzaiola
	Pomodori	Lattughino	Zucchine	Fagiolini	Carote al vapore
	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
- : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

	LUNEDI	<b>MARTEDI</b>	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 07/10 al 11/10	Risotto	Pasta all'olio EVO	Carote julienne	Pasta integrale al pomodoro	Minestra di orzo e patate
	Fagioli in insalata	Lenticchie in umido	Formaggio vegetale	Crocchette di piselli	Farinata* di ceci
	Insalata	Fagiolini	Pizza pomodoro e origano	Carote	Spinaci
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

### MENU' SPECIALI

**Giornata Mondiale Vegetariana**

- ### MERENDE POMERIDIANE a rotazione
- Yogurt
  - Pane e Marmellata
  - Banana
  - Succo di frutta e pane dolce
  - Pane e Cioccolato
  - Biscotti / crackers non salati
  - Torta
  - Pop corn

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 14/10 al 18/10	A BREVE IL NUOVO 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](http://www.foodpolicybergamo.it)**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 21/10 al 25/10	A BREVE IL NUOVO MENU'				



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!