

MENU' SETTEMBRE-OTTOBRE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **NO CARNE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 02/09 al 06/09	VACANZE ESTIVE			Raviolini agli spinaci Crescenza 1/2 porzione Zucchine ■ gratinate Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata con patate Pomodori Pane ◊ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 09/09 al 13/09	Pasta al pesto Mozzarella Pomodori Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Platessa* impanata Fagiolini Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Insalata ■ Pane ◊ Frutta di stagione	green menu GIOVEDI Pasta al pomodoro Burger di fagioli e melanzane Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	VENERDI Cous cous alle verdure Polpette di pesce* Zucchine fresche trifolate Pane ◊ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 16/09 al 20/09	Pasta al pomodoro Frittata alle zucchine Fagiolini Pane ◊ Frutta di stagione	green menu MARTEDI Pasta all'olio EVO Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	MERCOLEDI Pomodori Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane ◊ Frutta di stagione	GIOVEDI Pasta al pesto di zucchine fresche Crocchette di pesce* Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	VENERDI Risotto zafferano e piselli Merluzzo* in umido Zucchine fresche trifolate Pane ◊ Frutta di stagione & Torta di mele
4° SETTIMANA dal 23/09 al 27/09	Pasta al ragù di verdura Crocchette di pesce* Pomodori Pane ◊ Frutta di stagione & Gelato*	MARTEDI Riso al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	green menu MERCOLEDI Pasta all'olio EVO Farinata* di ceci Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	GIOVEDI Risotto allo zafferano Parmigiano Reggiano DOP Erbette gratinate ▲ Pane ◊ Frutta di stagione	VENERDI Pasta al pesto Frittata al forno 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 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



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' SETTEMBRE-OTTOBRE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **NO CARNE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 30/09 al 04/10	Pasta al ragù di verdura	Riso all'inglese	Raviolini agli spinaci	Pasta al pomodoro e pesto	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatiz
	Mozzarella	Crocchette di piselli e carote	Frittata al forno	Platessa* impanata	Merluzzo* alla pizzaiola
	Pomodori	Lattughino	Zucchine gratinate	Fagiolini	Carote al vapore
	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
2° SETTIMANA dal 07/10 al 11/10	Carote julienne	Pasta all'olio EVO	Risotto alla parmigiana	Pasta integrale al pomodoro	Minestra di orzo e patate
	Crescenza 1/2 porzione	Lenticchie in umido	Tonno all'olio d'oliva	Frittata al forno	Farinata* di ceci
	Pizza margherita	Fagiolini	Insalata	Carote e piselli	Spinaci
	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 14/10 al 18/10	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'

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

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

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



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!