

MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2022/2023



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 27/02 al 03/03	Pasta al pomodoro e pesto* Frittata al forno Spinaci* Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Stufato di ceci e patate in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Crema di verdura con farro Polpette di manzo* Purè di patate Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Insalata mista Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 06/03 al 10/03	Pasta al pesto* Filetto di merluzzo* al limone Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Mozzarella 1/2 porz Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Minestra di riso e patate Arrosto di tacchino Broccoli e cavolfiori Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Farinata* di ceci Cavolo cappuccio bianco e viola Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Frittata alle verdure Carote julienne Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 13/03 al 17/03	Pasta al ragù di verdura Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Spinaci* Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con maccheroncini Petto di pollo al latte Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 20/03 al 24/03	Pasta al ragù di manzo Formaggio Branzi FTB Lattughino Pane Frutta di stagione & Torta al Cacao	Pasta al pomodoro Crocchette di ceci Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino con carote e piselli* in umido Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Frittata al forno Patate lesse 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 Farro**
- Menù della festa del papà**
- Menù Libera Terra**

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 **DOLCI SOGNI LIBERI** 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. 2022/2023



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 27/03 al 31/03	Raviolini agli spinaci Mozzarella 🌱 1/2 porz Fagiolini* 🌱 Pane 🌱 ◊ Frutta di stagione 🌱	Pasta 🌱 al ragù di verdura 🌱 Frittata 🌱 al forno Insalata 🌱 e carote 🌱 julienne Pane 🌱 ◊ Frutta di stagione 🌱	Passato di verdura 🌱 con pastina 🌱 Petto di pollo 🌱 al limone Purè di patate Pane 🌱 ◊ Frutta di stagione 🌱	Risotto 🌱 allo zafferano Lenticchie 🌱 in umido Broccoli 🌱 e zucca 🌱 al forno Pane 🌱 ◊ Frutta di stagione 🌱	Gnocchetti sardi 🌱 al pesto* Insalata calda di nasello* 🌱 e patate 🌱 Carote baby* Pane 🌱 ◊ Frutta di stagione 🌱
2° SETTIMANA dal 03/04 al 07/04	Tortelli ai piselli Cotoletta di pollo* al forno Lattughino 🌱, carote 🌱 e mais Pane 🌱 ◊ Frutta di stagione 🌱 & Colomba	Risotto 🌱 alla parmigiana Crescenza 🌱 Zucchine 🌱 trifolate Pane 🌱 ◊ Frutta di stagione 🌱	Pasta 🌱 al pomodoro 🌱 Platessa* 🌱 impanata Fagiolini* 🌱 Pane 🌱 ◊ Frutta di stagione 🌱	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
3° SETTIMANA dal 10/04 al 14/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta 🌱 all'olio EVO 🌱 Farinata* di ceci Zucchine 🌱 Pane 🌱 ◊ Frutta di stagione 🌱	Fagiolini* 🌱 Mozzarella 🌱 1/2 porz Pizza margherita Pane 🌱 ◊ Frutta di stagione 🌱	Pasta Integrale 🌱 al pomodoro 🌱 e pesto Tonno all'olio d'oliva Carote 🌱 julienne Pane 🌱 ◊ Frutta di stagione 🌱
4° SETTIMANA dal 17/04 al 21/04	Pasta 🌱 al pomodoro 🌱 Parmigiano Reggiano DOP Zucchine 🌱 gratinate Pane 🌱 ◊ Frutta di stagione 🌱	Fagiolini* 🌱 Lasagne al ragù di manzo Pane 🌱 ◊ Frutta di stagione 🌱	Risotto 🌱 allo zafferano Merluzzo* 🌱 impanato Pomodori 🌱 Pane 🌱 ◊ Frutta di stagione 🌱	Minestra di orzo 🌱 e patate 🌱 Arrosto di tacchino 🌱 Carote 🌱 al vapore Pane 🌱 ◊ Frutta di stagione 🌱	Pasta 🌱 all'olio EVO 🌱 Schiacciata di ceci 🌱 e zucchine 🌱 Insalata 🌱 e carote 🌱 julienne 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 pesce**
- Menù di Pasqua**
- Giornata Mondiale della Terra**

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 **DOLCI SOGNI LIBERI** 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. 2022/2023



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 24/04 al 28/04	PONTE	FESTIVITA'	Risotto con crema di asparagi* Polpette di manzo* con carote fresche e piselli* Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Crescenza 1/2 porz Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto* Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 01/05 al 05/05	FESTIVITA'	Risotto zafferano e zucchine fresche Spezzatino di tacchino Erbette* Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Mozzarella 1/2 porz Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Tonno all'olio d'oliva Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata con patate Carote julienne Pane Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 08/05 al 12/05	Trofie al pesto* Petto di pollo al limone Zucchine fresche trifolate Pane Frutta di stagione & Crostata alla marmellata	Pasta all'olio EVO Frittata al forno Pomodori Pane Frutta di stagione	Scarpinocc de Par Branzi 1/2 porzione Lattughino Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Cannellini all'uccelletto Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 15/05 al 19/05	Pasta pasticciata Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Filetto di merluzzo* al limone Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine fresche Mozzarella Erbette* gratinate Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Arrosto di tacchino Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Farinata* di ceci Insalata e mais 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 di Primavera
- Menù della festa della Mamma
- Menù Bergamasco

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 **DOLCI SOGNI LIBERI** 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. 2022/2023

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 22/05 al 26/05	Raviolini agli spinaci Asiago DOP Zucchine ■ fresche gratinate Pane ◇ Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato Polpette di fagioli e melanzane ■ Pomodori Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta al pesto* Frittata con patate Insalata ■ Pane ◇ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Petto di pollo alla pizzaiola Fagiolini* Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane ◇ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 29/05 al 02/06	Pasta al sugo di melanzane ■ fresche Mozzarella Carote al vapore Pane ◇ Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine ■ Bocconcini di tacchino Patate lesse Pane ◇ Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Platessa* impanata Pomodori Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata al forno Fagiolini* Pane ◇ Frutta di stagione	FESTIVITA'
3° SETTIMANA dal 05/06 al 09/06	Pasta al pomodoro Farinata* di ceci Carote julienne Pane ◇ Frutta di stagione	Pomodori Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane ◇ Frutta di stagione	Risotto zafferano e zucchine ■ fresche Hamburger fresco di manzo Fagiolini* Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta al pesto* Merluzzo* impanato Insalata ■ Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata alle verdure Zucchine ■ trifolate Pane ◇ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 12/06 al 16/06	Pasta al ragù di verdura Lenticchie in umido Patate al forno Pane ◇ Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo Fagiolini* Pane ◇ Frutta di stagione	Riso all'inglese Crocchette di pesce* Pomodori Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine ■ Parmigiano Reggiano DOP Erbette* gratinate ▲ Pane ◇ Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Arrosto di tacchino Carote al vapore 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

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 **DOLCI SOGNI LIBERI** 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. 2022/2023 - 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 19/06 al 23/06	Pasta integrale al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Mozzarella 1/2 porz Zucchine fresche gratinate Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato Polpette di fagioli e melanzane Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto* Frittata con patate Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Petto di pollo alla pizzaiola Fagiolini* Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 26/06 al 30/06	Pomodori Pizza margherita Pane Frutta di stagione Gelato*	Pasta al pomodoro Farinata* di ceci Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine Arrosto di tacchino Patate lesse Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 03/07 al 07/07	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE
4° SETTIMANA dal 04/09 al 08/09	Pasta al pomodoro Platessa* impanata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Crescenza 1/2 porz Zucchine fresche gratinate Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato Polpette di fagioli e melanzane Pomodori Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata con patate Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto* Bocconcini di pollo 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 DOP
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

Menù di fine anno scolastico

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 **DOLCI SOGNI LIBERI** 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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 11/09 al 15/09	Pasta all'olio EVO Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di melanzane fresche Mozzarella Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di ceci e spinaci* Carote julienne Pane Frutta di stagione	Cous cous alle verdure Polpette di manzo* Zucchine fresche Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 18/09 al 22/09	Pasta al pesto* Tonno all'olio d'oliva Pomodori Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Risotto zafferano e piselli* Petto di pollo alle mele Zucchine fresche trifolate Pane Frutta di stagione & Torta di Mele	Pasta all'olio EVO Farinata* di ceci Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata alle zucchine Carote julienne Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 25/09 al 29/09	Pasta al ragù di manzo Crocchette di pollo Pomodori Pane Frutta di stagione & Gelato*	Risotto al pomodoro Platessa* impanata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Parmigiano Reggiano DOP Erbe* gratinate Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine fresche Frittata al forno Fagiolini* Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 02/10 al 06/10	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato Stufato di ceci e patate in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Frittata con patate Insalata verde Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Crescenza 1/2 porzione Finocchi gratinate Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e pesto* Crocchette di pesce* Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Risotto all'inglese Spezzatino di tacchino con carote e piselli* 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**
- 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 **DOLCI SOGNI LIBERI** 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!