



7 – 11 APRILE 2025

La **Green Food Week** vuole valorizzare e diffondere l'alimentazione a basso impatto ambientale all'interno delle mense scolastiche, universitarie e aziendali – e per farlo ci serve la partecipazione di tutti.

COSA SONO I PIATTI GREEN

La GFW è un'occasione per servire in mensa piatti vegetali, privilegiando ingredienti biologici e locali.

Per ridurre le emissioni di gas serra, il consumo di acqua e di suolo, accogliamo le richieste della comunità scientifica internazionale, che raccomanda di rendere i legumi e non solo protagonisti del pasto. La Green Food Week dura una settimana, ma l'impegno richiesto alle diverse realtà di ristorazione collettiva è diversificato in base alla loro natura. Quest'anno anche noi vogliamo **FARE LA DIFFERENZA!!!!**
Giovedì 10 aprile è la giornata clou, la grande festa che riunisce alla stessa tavola green decine di scuole in tutta Italia. In questa giornata in mensa verrà servito:

COUS COUS
CON CONCASSE' DI POMODORINI E PISELLINI FRESCHI
PANE ALLA QUINOA
FRAGOLE

Come merenda al doposcuola:

TORTA AL CIOCCOLATO CON FARINA DI CECI

