

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/10 al 18/10	Pasta al pomodoro e pesto* Merluzzo* impananto Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con maccheroncini Petto di pollo al latte Purè di patate Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchette di ceci e zucca Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Mozzarella Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne al ragù di manzo Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 21/10 al 25/10	Passato di verdure con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta di stagione	MARTEDI Riso al pomodoro Farinata di ceci* Fagiolini* Pane Frutta di stagione	MERCOLEDI Pasta al ragù di pesce* Asiago DOP Broccoli e cavolfiori freschi gratinati Pane Frutta di stagione	GIOVEDI Polenta Spezzatino di tacchino* con piselli* e carote in umido Pane Frutta di stagione	VENERDI Pasta all'olio EVO Crocchette di pesce* Insalata Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 28/10 al 01/11	Risotto allo zafferano Frittata alle verdure Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto* Platessa* impanata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Raviolini alla zucca Crocchette di pollo* Lattughino e mais* Pane Frutta di stagione & Torta alle carote	FESTIVITA'
4° SETTIMANA dal 04/11 al 08/11	Risotto alla parmigiana Tonno all'olio d'oliva Finocchi e carote in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con patate Insalata Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	GIOVEDI Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione	VENERDI Polenta Brusciti di manzo Spinaci* gratinati 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 mondiale dell'Alimentazione
- Giornata mondiale della Pasta
- Menù di Halloween

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 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' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 11/11 al 15/11	Scarpinocc de Parr Formaggio Branzi 1/2 porzione Finocchi e zucca al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne al ragù di manzo Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Merluzzo* impanato Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette di piselli* carote e patate Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Minestrina di orzo e patate Arrosti di tacchino Spinaci* Pane ◊ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 18/11 al 22/11	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Mozzarella Finocchi gratinati Pane ◊ Frutta di stagione	Passato di verdura con maccheroncini Frittata al forno Patate lesse Pane ◊ Frutta di stagione	Riso all'inglese Farinata* di ceci Lattughino Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Crocchette di pesce* Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Polenta Petto di pollo alla pizzaiola Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 25/11 al 29/11	Risotto alla rapa rossa Polpette di manzo* Piselli* e carote in umido Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata alle verdure Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Platessa* impanata Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP Broccoli freschi e zucca Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Polpettone di ceci Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 02/12 al 06/12	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Tonno all'olio d'oliva Finocchi e carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Crema di zucca e porri con crostini Arrosti di tacchino Patate lesse Pane ◊ Frutta di stagione	Fagiolini* Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con patate Insalata 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 Bergamasco

- ### 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 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' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2024/2025

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 09/12 al 13/12	Pasta all'olio EVO	Pasta al ragù di verdura	Risotto al Branzi	Minestra di orzo e patate	Trofie al pomodoro e pesto*
	Farinata* di ceci	Mozzarella	Brasato di manzo*	Frittata al forno	Crocchette di pesce*
	Spinaci*	Broccoli e cavolfiori gratinati	Carote e verza ■ stufate	Fagiolini*	Finocchi e carote in insalata
	Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mela IGP ■	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Torta di S.Lucia

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 16/12 al 20/12	Raviolini in brodo	Pasta integrale al pomodoro e pesto*	Pasta pasticciata	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio EVO
	Frittata al forno	Asiago DOP	Cotoletta di pollo al forno	Platessa* impanata	Crocchette di ceci e zucca
	Purè di patate	Spinaci* gratinati	Lattughino ■ e mais*	Carote julienne	Fagiolini*
	Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Pandoro	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 06/01 al 10/01	FESTIVITA'	Pasta al tonno	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Polenta
		Parmigiano Reggiano DOP	Merluzzo* impanato	Frittata con patate	Spezzatino di tacchino*
		Fagiolini*	Carote julienne	Insalata	Piselli* e carote fresche in umido
		Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 13/01 al 17/01	Risotto allo zafferano	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Raviolini agli spinaci	Pasta al ragù di verdura	Fagiolini*
	Lenticchie in umido	Platessa* impanata	Frittata con verdure	Arrosto di tacchino	Crescenza 1/2 porzione
	Carote fresche e verza stufate	Insalata	Finocchi e carote in insalata	Broccoli freschi e zucca	Pizza margherita
	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 DOP
- : scongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

- Giornata Mondiale della Montagna
- Menù di Santa Lucia
- Giornata Nazionale del Tortellino
- Menù di Natale
- Giornata Mondiale della Pizza

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 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' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2024/2025

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/01 al 24/01	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con crostini	Pasta integrale al tonno	Riso all'inglese	Lasagne al ragù di manzo
	Frittata al forno	Petto di pollo al latte	Mozzarella	Crocchette di pesce*	
	Insalata e mais*	Patate	Spinaci* gratinati	Carote julienne	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
2° SETTIMANA dal 27/01 al 31/01	Pasta al ragù di verdura	Risotto alla parmigiana	Maccheroncini in crema di fagioli	Polenta	Pasta al pomodoro e pesto*
	Farinata* di ceci	Frittata con patate	Formaggio Branzi	Arrosto di tacchino	Merluzzo* impanato
	Lattughino	Fagiolini*	Finocchi gratinati	Carote al vapore	Carote julienne
	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 03/02 al 07/02	Risotto al radicchio rosso	Pasta all'olio EVO	Fagiolini*	Pasta al pomodoro	Minestra di orzo e patate
	Hamburger di manzo	Lenticchie in umido	Mozzarella 1/2 porzione	Platessa* impanata	Frittata al forno
	Spinaci*	Carote al vapore	Pizza margherita	Carote julienne	Insalata
	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
4° SETTIMANA dal 10/02 al 14/02	Risotto allo zafferano	Polenta	Raviolini agli spinaci	Pasta al pomodoro	Pizzoccheri
	Crocchette di piselli* carote e patate	Pollo alla pizzaiola	Tonno all'olio d'oliva	Frittata con verdure	Crescenza 1/2 porzione
	Broccoli e zucca	Piselli* e carote	Finocchi julienne	Carote julienne	Fagiolini*
	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 DOP
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

- Giornata Nazionale del Radicchio Rosso
- Giornata Mondiale dei legumi
- Giornata Nazionale dei Pizzoccheri

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

Green menù

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 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!