

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/11 al 21/11	Scarpinocc de Par Mozzarella ■ di Seriate Finocchi e zucca al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto• allo zafferano Crocchette di ceci e zucca• Lattughino• Pane ◊ Frutta di stagione •	Polenta• Bocconcini di tacchino alla pizzaiola Fagiolini*• Pane ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• e pesto* Tonno all'olio d'oliva Carote• julienne Pane ◊ Frutta di stagione •	Passato di verdura• con maccheroncini• Frittata• al forno Patate• lesse Pane ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 24/11 al 28/11	Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* Carote• julienne Pane ◊ Frutta di stagione •	Pasta• integrale al tonno Primo sale• Spinaci*• gratinati Pane ◊ Frutta di stagione •	Crema di zucca• con crostini Petto di pollo• al latte• Patate• lesse Pane ◊ Frutta di stagione •	Risotto• alla parmigiana Frittata• al pomodoro• Fagiolini*• Pane ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Platessa* impanata ◊ Insalata• Pane ◊ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 01/12 al 05/12	Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita Pane ◊ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Lenticchie• in umido Finocchi• al vapore Pane ◊ Frutta di stagione •	Risotto• alla rapa rossa• ■ Polpette di manzo* Piselli*• e carote• Pane ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Crocchette di pesce* ◊ Insalata• Pane ◊ Frutta di stagione •	Raviolini agli spinaci Frittata• alle verdure• Finocchi• e carote• julienne Pane ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 08/12 al 12/12	FESTIVITA'	Pasta• al ragù di verdura• Grana padano DOP Broccoli• e cavolfiori• gratinati Pane ◊ Frutta di stagione •	Minestra di orzo• e patate• Frittata• al forno Fagiolini*• Pane ◊ Frutta di stagione •	Risotto• al Branzi Brasato di manzo• Carote• e verza• stufate Pane ◊ Mela IGP•	Trofie• al pomodoro• e pesto Bastoncini di pesce* ◊ Lattughino• e mais* Pane ◊ Frutta di stagione • & Torta di S.Lucia



LEGENDA

- : prodotto da **agricoltura biologica**
- ◊ : prodotto proveniente da **Mercato Equosolidale**
- : prodotto **Km Zero**
- ◊ (blue) : 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**
- Giornata Mondiale della Montagna**
- Menù di Santa Lucia**

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt •
- Pane • e Marmellata ◊
- Banana ◊ •
- Succo di frutta • e biscotti
- Pane • e Cioccolato ◊ •
- Biscotti / crackers non salati
- Torta

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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	green menu VENERDI
1° SETTIMANA dal 15/12 al 19/12	Raviolini in brodo Frittata al forno Patate e fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione •	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Mozzarella • Spinaci* gratinati ▲ Pane ♦ Frutta di stagione •	Pasta pasticciata Cotoletta di pollo* al forno Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione & Pandoro	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Insalata • Pane ♦ Frutta di stagione •	Pasta all'olio EVO • Farinata di ceci* Finocchi in insalata Pane ♦ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 05/01 al 09/01	VACANZE INVERNALI	FESTIVITA'	Pasta al tonno Grana Padano DOP Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione •	Risotto alla parmigiana Frittata con patate • Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione •	Polenta • Bruscitti di manzo Piselli* e carote fresche in umido Pane ♦ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 12/01 al 16/01	Raviolini agli spinaci Frittata al pomodoro • Finocchi e carote in insalata Pane ♦ Frutta di stagione •	Pasta al ragù di verdura • Arrosti di tacchino • Broccoli freschi e zucca • Pane ♦ Frutta di stagione •	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Insalata • Pane ♦ Frutta di stagione •	green menu Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizzato Lenticchie in umido Carote fresche e verza stufate Pane ♦ Frutta di stagione •	Fagiolini* Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane ♦ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 19/01 al 23/01	Pasta integrale al tonno Asiago DOP Spinaci* gratinati ▲ Pane ♦ Frutta di stagione •	Riso all'inglese Frittata al forno Insalata e mais* Pane ♦ Frutta di stagione •	Passato di verdura con crostini Petto di pollo al latte • Patate • Pane ♦ Frutta di stagione •	Pasta al pomodoro • Crocchette di pesce* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione •	Fagiolini* Lasagne al ragù di manzo • 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 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

Green 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

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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 26/01 al 30/01	Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Lattughino • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Frittata • con patate • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Polenta • Bocconcini di tacchino* alla pizzaiola Piselli* • e carote • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdure • Mozzarella • Finocchi • gratinati Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • e pesto* Insalata calda di merluzzo* e patate • Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 02/02 al 06/02	Minestra di orzo • e patate • Arrosto di tacchino • Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Platessa* • impanata Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Crescenza • 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Frittata • al pomodoro • Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 09/02 al 13/02	Pasta tricolore all'olio EVO • Bocconcini di pollo* panati Insalata Arlecchino con carote • olive e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione • & Chiacchiere	Risotto • alla parmigiana Burger di piselli* • carote • e patate • Broccoli • e zucca • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Raviolini agli spinaci Tonno all'olio d'oliva Finocchi • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Frittata • con verdure • Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pizzoccheri Primo sale • 1/2 porzione Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 16/02 al 20/02	CARNEVALE	CARNEVALE	Risotto • allo zafferano Grana Padano DOP Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Passato di verdura • con crostini Hamburger di manzo* Patate • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Crocchette di pesce* • 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 Carnevale
- 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

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