

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



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

- 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](http://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](http://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. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 11/11 al 15/11	Scarpinocc de Parr Formaggio Branzi 1/2 porzione Finocchi* e zucca* al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta* al pomodoro* Merluzzo* impanato Insalata* Pane ♦ Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne* al ragù di manzo* Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto* allo zafferano Crocchette di piselli* carote* e patate* Carote* julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Minestrina di orzo* e patate* Arrosto di tacchino* Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> dal 18/11 al 22/11	Pasta* integrale al pomodoro* e pesto Mozzarella* Finocchi* gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	Polenta* Petto di pollo* alla pizzaiola Fagiolini* 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	Passato di verdura* con maccheroncini* Frittata* al forno Patate* lesse Pane ♦ Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> dal 25/11 al 29/11	Risotto* alla rapa rossa* Polpette di manzo* Piselli* e carote* in umido Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta* al tonno Parmigiano Reggiano DOP Broccoli* freschi e zucca* Pane ♦ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata* alle verdure* Carote* julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta* al pomodoro* Platessa* impanata Insalata* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta* all'olio EVO* Polpettone di ceci* Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione
<b>4° SETTIMANA</b> dal 02/12 al 06/12	Fagiolini* Crescenza* 1/2 porzione Pizza margherita 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 Arrosto di tacchino* Patate* lesse Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto* alla parmigiana Lenticchie* in umido Carote* al vapore 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](http://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](http://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. 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	Polenta	Pasta al pomodoro
		Parmigiano Reggiano DOP	Merluzzo* impanato	Spezzatino di tacchino* con piselli* e carote in umido	Frittata con patate
		Fagiolini*	Carote julienne		Insalata
		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	Pasta al ragù di verdura	Raviolini agli spinaci	Fagiolini*
	Lenticchie in umido	Platessa* impanata	Arrosto di tacchino	Frittata con verdure	Crescenza 1/2 porzione
	Carote fresche e verza stufate	Insalata	Broccoli freschi e zucca	Finocchi e carote in insalata	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
- : decongelati 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](http://www.foodpolicybergamo.it)

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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/01 al 24/01	Pasta🌿 integrale al tonno	Passato di verdura🌿 con crostini	Pasta🌿 al pomodoro🌿	Riso🌿 all'inglese	Lasagne🌿 al ragù di manzo🌿
	Mozzarella🌿	Petto di pollo🌿 al latte🌿	Frittata🌿 al forno	Crocchette di pesce* 🐟	
	Spinaci*🌿 gratinati	Patate🌿	Insalata🌿 e mais*	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



## 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](http://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](http://bergamo.scuole.sercar.it) aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!