

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **NO CARNE e PESCE**



	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	Pasta al pomodoro Farinata* di ceci Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne vegetariane Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette di piselli* carote e patate Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Frittata al forno 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	Polenta Fagioli alla pizzaiola Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Riso all'inglese Farinata* di ceci Lattughino Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Tortino di cannellini Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Passato di verdura con maccheroncini Frittata al forno Patate lesse Pane ◊ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 25/11 al 29/11	Risotto alla rapa rossa Polpette di piselli* Carote Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura 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 Fagioli al prezzemolo Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Polpettone di ceci Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 02/12 al 06/12	Fagiolini* Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane ◊ Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Piselli* stufati all'origano Finocchi e carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Crema di zucca e porri con crostini Ceci in umido 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

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. 2024/2025 **NO CARNE e PESCE**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 09/12 al 13/12	Pasta all'olio EVO Farinata* di ceci Spinaci* Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Mozzarella Broccoli e cavolfiori gratinati Pane Frutta di stagione	Risotto al Branzi Fagioli al pomodoro Carote e verza ■ stufate Pane Mela IGP	Minestra di orzo e patate Frittata al forno Fagiolini Pane Frutta di stagione	Trofie al pomodoro e pesto Crocchette vegetariane Finocchi e carote in insalata Pane Frutta di stagione & Torta di S. Lucia
2° SETTIMANA dal 16/12 al 20/12	Raviolini agli spinaci Frittata al forno Purè di patate Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e pesto Asiago DOP Spinaci gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta aurora Cotoletta vegetariana Lattughino ■ e mais* Pane Frutta di stagione & Pandoro	Risotto allo zafferano Farinata* di ceci Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchette di ceci e zucca Fagiolini Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 06/01 al 10/01	FESTIVITA'	Pasta al ragù di verdura Parmigiano Reggiano DOP Fagiolini Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Tortino di cannellini Carote julienne Pane Frutta di stagione	Polenta Stufato di legumi e carote in umido Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con patate Insalata Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 13/01 al 17/01	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Carote fresche e verza stufate Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Formaggio Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Farinata* di ceci Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata con verdure Finocchi e carote in insalata Pane Frutta di stagione	Fagiolini Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita 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 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



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!

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

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2024/2025 **NO CARNE e PESCE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/01 al 24/01	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdurà con crostini	Pasta al pomodoro	Risò all'inglese	Lasagne vegetariane
	Mozzarella	Farinata* di ceci	Frittata al forno	Crocchette di piselli*	
	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 verdurà	Risotto alla parmigiana	Maccheroncini in crema di fagioli	Polenta	Pasta al pomodoro e pesto
	Farinata* di ceci	Frittata con patate	Formaggio Branzi	Stufato di legumi	Crocchette di lenticchie
	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
	Ceci e patate in umido	Lenticchie in umido	Mozzarella 1/2 porzione	Tortino di cannellini	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	Fagioli alla pizzaiola	Piselli* stufati all'origano	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

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)

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

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