

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



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA dal 20/10 al 24/10	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano e piselli* Arrosto di tacchino alle mele Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione & Torta di mele	Pasta all'olio EVO Crocchette di pesce* Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce* Parmigiano Reggiano DOP Broccoli e cavolfiori freschi gratinati Pane ♦ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 27/10 al 31/10	Pasta al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Finocchi in insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Minestra di riso e patate Frittata al forno Carote alla julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Crocchette di piselli* patate e carote Insalata e mais* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e pesto* Mozzarella Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Raviolini alla zucca Polpette di manzo* alla pizzaiola Broccoli freschi e zucca Pane ♦ Frutta di stagione & Torta alle carote
3° SETTIMANA dal 03/11 al 07/11	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizzato Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino* Spinaci gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	Fagiolini* Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Finocchi e carote in insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata alle verdure Insalata Pane ♦ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 10/11 al 14/11	Pasta al ragù di verdure Asiago DOP Spinaci gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	Riso all'inglese Farinata di ceci* Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne al ragù di manzo Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Merluzzo* alla pizzaiola Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Petto di pollo al latte Patate Pane ♦ Frutta di stagione



LEGENDA

- : prodotto da **agricoltura biologica**
- 🌿 : prodotto proveniente da **Mercato Equosolidale**
- : prodotto **Km Zero**
- 🐟 : prodotto proveniente da **pescata sostenibile (MSC)**
- ▲ : gratinatura con l'uso di **Parmigiano Reggiano DOP**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

-  **Giornata mondiale della Mela**
-  **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



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:

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. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	green menu 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	Polenta Bocconcini di tacchino alla pizzaiola Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette di ceci e zucca Lattughino 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	green menu LUNEDI Pasta all'olio EVO Farinata di ceci* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	MARTEDI Pasta integrale al tonno Primo sale Spinaci* gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	MERCOLEDI Crema di zucca con crostini Petto di pollo al latte Patate lesse Pane ♦ Frutta di stagione	GIOVEDI Risotto alla parmigiana Frittata al pomodoro Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	VENERDI Pasta al pomodoro Platessa* impanata Insalata Pane ♦ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 01/12 al 05/12	LUNEDI Fagiolini* Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane ♦ Frutta di stagione	green menu MARTEDI Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizzato Lenticchie in umido Finocchi al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	MERCOLEDI Risotto alla rapa rossa ■ Polpette di manzo* Piselli* e carote Pane ♦ Frutta di stagione	GIOVEDI Pasta al pomodoro Crocchette di pesce* Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	VENERDI Raviolini agli spinaci Frittata alle verdure Finocchi e carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 08/12 al 12/12	LUNEDI FESTIVITA'	MARTEDI Pasta al ragù di verdura Grana padano DOP Broccoli e cavolfiori gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	MERCOLEDI Minestra di orzo e patate Frittata al forno Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	GIOVEDI Risotto al Branzi Brasato di manzo Carote e verza stufate Pane ♦ Mela IGP	VENERDI 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
- 🐟 : 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.foodpolicyberghamo.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. 2025/2026



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



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



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. 2025/2026



	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 26/01 al 30/01	Risotto alla parmigiana Frittata con patate Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure Farinata di ceci* Lattughino Pane ♦ Frutta di stagione	Polenta Bocconcini di tacchino* alla pizzaiola Piselli* e carote Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e pesto* Mozzarella Finocchi gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Insalata calda di merluzzo* e patate Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	 GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 02/02 al 06/02	Fagiolini* Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa* impanata Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Arrosto di tacchino Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata al pomodoro Insalata Pane ♦ Frutta di stagione
	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
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 Crocchette 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
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 16/02 al 20/02	CARNEVALE	CARNEVALE	Risotto allo zafferano Parmigiano Reggiano 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