

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2023/2024 **NO CARNE e PESCE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 08/01 al 12/01	Pasta al ragù di verdura Parmigiano Reggiano DOP Spinaci gratinati ▲ Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Farinata di ceci* Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Polenta Stufato di legumi Carote fresche in umido Pane ◊ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata con patate Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di fagioli e zucca Cavolfiori al vapore Pane ◊ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 15/01 al 19/01	Risotto allo zafferano Crocchette vegetariane Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Lenticchie in umido Carote fresche e verza stufate Pane ◊ Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Crescenza 1/2 porzione Pane ◊ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Fagioli alla pizzaiola Broccoli freschi e zucca Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con verdure Finocchi e carote in insalata Pane ◊ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 22/01 al 26/01	Risotto alla parmigiana Farinata di ceci* Insalata e mais* Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di fagioli Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Ceci in umido Purè di patate e zucca Pane ◊ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Asiago DOP Broccoli freschi e cavolfiori Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Frittata con patate Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 29/01 al 02/02	Pasta al pomodoro e pesto* Piselli* stufati al prezzemolo Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Lasagne vegetariane Spinaci gratinati ▲ Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata al forno Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto al radicchio rosso Lenticchie in umido Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Maccheroncini in crema di fagioli Mozzarella 1/2 porzione Finocchi 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 della Pizza**
- Giornata Nazionale del Radicchio Rosso**

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. 2023/2024 **NO CARNE e PESCE**

1° SETTIMANA
dal 05/02 al 09/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta tricolore all'olio EVO	Pasta al pomodoro	Minestra di orzo e patate	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di verdura
Crocchette vegetariane	Parmigiano Reggiano DOP	Frittata al forno	Crocchette di cannellini e miglio	Farinata di ceci*
Insalata Arlecchino con carote, olive e mais*	Spinaci	Piselli e carote in umido	Broccoli freschi e zucca	Fagiolini
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione e Chiacchiere	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

2° SETTIMANA
dal 12/02 al 16/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
CARNEVALE	CARNEVALE	Pasta al pomodoro	Polenta	Pizzoccheri
		Frittata al forno	Stufato di legumi	Crescenza 1/2 porzione
		Carote julienne	Carote in umido	Fagiolini
		Pane	Pane	Pane
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

3° SETTIMANA
dal 19/02 al 23/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto alla parmigiana	Pasta all'olio EVO	Pasta integrale al pomodoro e pesto*	Passato di verdura con maccheroncini	Fagiolini
Frittata con verdure	Farinata di ceci*	Fagioli e patate in insalata	Lenticchie al pomodoro	Pizza margherita
Carote al vapore	Insalata e mais*	Finocchi al vapore	Patate lesse	Crescenza 1/2 porzione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

4° SETTIMANA
dal 26/02 al 01/03

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	Lasagne vegetariane	Passato di verdura con crostini	Pasta al pesto*
Mozzarella	Stufato di fagioli e patate		Frittata al forno	Crocchette di ceci
Lattughino	Carote fresche al vapore	Fagiolini	Patate al forno	Carote julienne
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



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
- 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. 2023/2024 **NO CARNE e PESCE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 04/03 al 08/03	Riso all'inglese Lenticchie in umido Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Crocchette di fagioli Insalata Pane Frutta di stagione	Minestra di riso e patate Farinata di ceci* Fagiolini Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata con patate Carote julienne Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 11/03 al 15/03	Passato di verdura con crostini Fagioli alla pizzaiola Purè di patate Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata al forno Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata di ceci* Carote julienne Pane Frutta di stagione	Fagiolini Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Insalata di ceci e patate Finocchi al vapore Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 18/03 al 22/03	Risotto alla parmigiana Lenticchie al pomodoro Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Formaggio Branzi FTB Lattughino Pane Frutta di stagione e Torta al cacao	Polenta Stufato di legumi e carote in umido Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arrosto di ceci e carote Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto* Frittata con verdure Finocchi e carote in insalata Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 25/03 al 29/03	Tortelli ai piselli Cotoletta di pesce* al forno Insalata, carote e mais* Pane Frutta di stagione e Colomba	Pasta al pomodoro Frittata al forno Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Mozzarella Spinaci gratinati Pane Frutta di stagione	VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI

LEGENDA

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

MENU' SPECIALI



- Menù della Festa del Papà
- Menù Libera Terra
- Menù di Pasqua

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!