

# MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2024/2025 **NO CARNE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/10 al 18/10	Pasta al pomodoro e pesto*	Passato di verdura con maccheroncini	Pasta all'olio EVO	Risotto allo zafferano	Fagiolini
	Merluzzo* impanato	Frittata al forno	Crocchette di ceci e zucca	Mozzarella	Lasagne vegetariane
	Carote julienne	Purè di patate	Carote al vapore	Finocchi gratinati	
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 21/10 al 25/10	Passato di verdure con crostini	Riso al pomodoro	Pasta al ragù di pesce*	Polenta	Pasta all'olio EVO
	Frittata al forno	Farinata di ceci*	Asiago DOP	Stufato di legumi e carote in umido	Crocchette di pesce*
	Patate lesse	Fagiolini	Broccoli e cavolfiori freschi gratinati	Insalata	
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 28/10 al 01/11	Risotto allo zafferano	Pasta al pesto*	Pasta integrale al pomodoro <b>Parmigiano Reggiano DOP</b>	Raviolini alla zucca	FESTIVITA'
	Frittata alle verdure	Platessa* impanata	Broccoli freschi e zucca	Crocchette di pesce*	
	Fagiolini	Carote julienne	Lattughino e mais*		
	Pane	Pane	Pane	Pane	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Torta alle carote	
4° SETTIMANA dal 04/11 al 08/11	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Fagiolini	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Polenta
	Tonno all'olio d'oliva	Frittata con patate	Crescenza 1/2 porzione	Lenticchie in umido	Stufato di legumi
	Finocchi e carote in insalata	Insalata	Pizza margherita	Carote al vapore	Spinaci gratinati
	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**
- \* : congelati 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 CUCINA - a.s. 2024/2025 **NO CARNE**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 11/11 al 15/11	Scarpinocc de Parr	Fagiolini*	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano	Minestra di orzo e patate
	Formaggio Branzi 1/2 porzione	Lasagne vegetariane	Merluzzo* impanato	Crocchette di piselli, carote e patate	Frittata al forno
	Finocchi e zucca al vapore	Pane	Insalata	Carote julienne	Spinaci*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 18/11 al 22/11	Pasta integrale al pomodoro e pesto*	Passato di verdura con maccheroncini	Riso all'inglese	Pasta al ragù di verdura	Polenta
	Mozzarella	Frittata al forno	Farinata* di ceci	Crocchette di pesce*	Fagioli alla pizzaiola
	Finocchi gratinati	Patate lesse	Lattughino	Carote julienne	Fagiolini*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 25/11 al 29/11	Risotto alla rapa rossa	Pasta al pomodoro	Raviolini agli spinaci	Pasta al tonno	Pasta all'olio EVO
	Polpette di pesce*	Frittata alle verdure	Platessa* impanata	<b>Parmigiano Reggiano DOP</b>	Polpettone di ceci
	Piselli* e carote in umido	Carote julienne	Insalata	Broccoli freschi e zucca	Fagiolini*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 02/12 al 06/12	Risotto alla parmigiana	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Crema di zucca e porri con crostini	Fagiolini*	Pasta al pomodoro
	Lenticchie in umido	Tonno all'olio d'oliva	Merluzzo* al pomodoro	Crescenza 1/2 porzione	Frittata con patate
	Carote al vapore	Finocchi e carote julienne	Patate lesse	Pizza margherita	Insalata
	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 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 CUCINA - a.s. 2024/2025 **NO CARNE**



**1° SETTIMANA dal 09/12 al 13/12**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	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	Fagioli alla pizzaiola	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

**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
- NONP** : 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



**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**

**2° SETTIMANA dal 16/12 al 20/12**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Raviolini agli spinaci	Pasta integrale al pomodoro e pesto*	Pasta aurora	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio EVO
	Frittata al forno	Asiago DOP	Cotoletta di pesce* 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

**3° SETTIMANA dal 06/01 al 10/01**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	FESTIVITA'	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Polenta
		Fagiolini	Merluzzo* impanato	Frittata con patate	Stufato di legumi e carote in umido
		Pane	Carote julienne	Insalata	
		Frutta di stagione	Pane	Pane	Pane
			Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

**4° SETTIMANA dal 13/01 al 17/01**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Risotto allo zafferano	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Raviolini agli spinaci	Pasta al ragù di verdura	Fagiolini
	Lenticchie in umido	Platessa* impanata	Frittata con verdure	Merluzzo* in umido	Crescenza 1/2 porzione
	Carote fresche e verza stufate	Insalata	Finocchi e carote in insalata	Broccoli freschi e zucca	Pizza margherita
	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)

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 CUCINA - a.s. 2024/2025 **NO CARNE**



**1° SETTIMANA**  
dal 20/01 al 24/01

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro	Passato di verdura con crostini	Pasta integrale al tonno	Riso all'inglese	Lasagne vegetariane
Frittata al forno	Merluzzo* al limone	Mozzarella	Crocchette di pesce*	
Insalata e mais*	Patate	Spinaci gratinati	Carote julienne	
Pane	Pane	Pane	Pane	
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
- : 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

**2° SETTIMANA**  
dal 27/01 al 31/01

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
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	Stufato di legumi	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

**3° SETTIMANA**  
dal 03/02 al 07/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto al radicchio rosso	Pasta all'olio EVO	Fagiolini	Pasta al pomodoro	Minestra di orzo e patate
Crocchette di pesce*	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



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**

**4° SETTIMANA**  
dal 10/02 al 14/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto allo zafferano	Polenta	Raviolini agli spinaci	Pasta al pomodoro	Pizzoccheri
Crocchette di piselli, carote e patate	Fagioli 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



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!