

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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 14/10 al 18/10	Pasta al pomodoro e pesto* Farinata di ceci* Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Passato di verdura con maccheroncini Frittata al forno Purè di patate Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchette di ceci e zucca Carote al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Mozzarella Finocchi gratinati Pane ◊ Frutta di stagione	Fagiolini Lasagne vegetariane Pane ◊ Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> dal 21/10 al 25/10	Passato di verdure con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane ◊ Frutta di stagione	Riso al pomodoro Farinata di ceci* Fagiolini Pane ◊ Frutta di stagione	MERCOLEDI Pasta al ragù di verdura Asiago DOP Broccoli e cavolfiori freschi gratinati Pane ◊ Frutta di stagione	GIOVEDI Polenta Stufato di legumi e carote in umido Pane ◊ Frutta di stagione	VENERDI Pasta all'olio EVO Crocchette di piselli* Insalata Pane ◊ Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> dal 28/10 al 01/11	Risotto allo zafferano Frittata alle verdure Fagiolini Pane ◊ Frutta di stagione	MARTEDI Pasta al pesto* Farinata di ceci* Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	MERCOLEDI Pasta integrale al pomodoro <b>Parmigiano Reggiano DOP</b> Broccoli freschi e zucca Pane ◊ Frutta di stagione	GIOVEDI Raviolini alla zucca Crocchette vegetariane Lattughino e mais* Pane ◊ Frutta di stagione & Torta alle carote	VENERDI FESTIVITA'
<b>4° SETTIMANA</b> dal 04/11 al 08/11	Risotto alla parmigiana Piselli* stufati all'origano Finocchi e carote in insalata Pane ◊ Frutta di stagione	MARTEDI Pasta al pomodoro Frittata con patate Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	MERCOLEDI Fagiolini Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane ◊ Frutta di stagione	GIOVEDI Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	VENERDI Polenta Stufato di legumi Spinaci 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**
- \* : 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 e PESCE**

	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	Fagiolini* Lasagne vegetariane Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro* Farinata di ceci* Insalata 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
<b>2° SETTIMANA</b> dal 18/11 al 22/11	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Mozzarella Finocchi gratinati Pane ◊ Frutta di stagione	Passato di verdura con maccheroncini Frittata al forno Patate lesse 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	Polenta Fagioli alla pizzaiola Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> dal 25/11 al 29/11	Risotto alla rapa rossa Crocchette di piselli* Carote Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata alle verdure Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Fagioli al prezzemolo Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura <b>Parmigiano Reggiano DOP</b> Broccoli freschi e zucca 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	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Carote al vapore 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 al pomodoro Patate lesse Pane ◊ Frutta di stagione	Fagiolini* Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita 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 CUCINA - a.s. 2024/2025 **NO CARNE e PESCE**



**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 piselli*
	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

**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 vegetariana	Piselli* stufati all'origano	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 ragù di verdura Parmigiano Reggiano DOP	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Polenta
		Fagiolini*	Farinata* di ceci	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

**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**

**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	Tortino di cannellini	Frittata con verdure	Fagioli 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 e PESCE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/01 al 24/01	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con crostini	Pasta integrale al pomodoro	Riso all'inglese	Lasagne vegetariane
	Frittata al forno	Farinata* di ceci	Mozzarella	Crocchette di piselli*	
	Insalata e mais*	Patate	Spinaci gratinati	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 Keggiano**
- nnp** : 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

	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	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



### Green menu

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**

	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)

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!