

# MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 14/10 al 18/10	Pasta  al pomodoro  e pesto* Merluzzo*  impananto Carote  julienne Pane Frutta di stagione	Passato di verdura  con maccheroncini Petto di pollo  al latte 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  al ragù di manzo 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	<b>MARTEDI</b> Riso  al pomodoro Farinata di ceci* Fagiolini* Pane Frutta di stagione	<b>MERCOLEDI</b> Pasta  al ragù di pesce* Asiago DOP Broccoli  e cavolfiori  freschi gratinati Pane Frutta di stagione	<b>GIOVEDI</b> Polenta Spezzatino di tacchino* con piselli*  e carote  in umido Pane Frutta di stagione	<b>VENERDI</b> Pasta  all'olio EVO Crocchette di pesce* 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	Pasta  al pesto* Platessa*  impanata Carote  julienne Pane Frutta di stagione	Pasta  integrale al pomodoro <b>Parmigiano Reggiano DOP</b> Broccoli  freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Raviolini alla zucca Crocchette di pollo* Lattughino  e mais* Pane Frutta di stagione  & Torta alle carote	FESTIVITA'
<b>4° SETTIMANA</b> dal 04/11 al 08/11	Risotto  alla parmigiana Tonno all'olio d'oliva Finocchi  e carote  in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta  al pomodoro Frittata  con patate Insalata Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Crescenza  1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	<b>GIOVEDI</b> Gnocchetti sardi  all'olio EVO  aromatizz Lenticchie  in umido Carote  al vapore Pane Frutta di stagione	<b>VENERDI</b> Polenta Bruscitti di manzo 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**
- \* : decongelati 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



	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 al ragù di manzo Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Merluzzo* impanato Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette di piselli* carote e patate Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Minestrina di orzo e patate Arrosti di tacchino 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 Crocchette di pesce* Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Polenta Petto di pollo alla pizzaiola Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> dal 25/11 al 29/11	Risotto alla rapa rossa Polpette di manzo* Piselli* e carote in umido Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata alle verdure Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Platessa* impanata Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP 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 Tonno all'olio d'oliva Finocchi e carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Crema di zucca e porri con crostini Arrosti di tacchino 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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 09/12 al 13/12	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	Brasato di manzo*	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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 16/12 al 20/12	Raviolini in brodo	Pasta integrale al pomodoro e pesto*	Pasta pasticciata	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio EVO
	Frittata al forno	Asiago DOP	Cotoletta di pollo 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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 06/01 al 10/01	FESTIVITA'	Pasta al tonno	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Polenta
		Parmigiano Reggiano DOP	Merluzzo* impanato	Frittata con patate	Spezzatino di tacchino*
		Fagiolini*	Carote julienne	Insalata	Piselli* e carote fresche in umido
		Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 13/01 al 17/01	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	Arrosto di tacchino	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



## 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



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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/01 al 24/01	Pasta  al pomodoro	Passato di verdura  con crostini	Pasta  integrale al tonno	Riso  all'inglese	Lasagne  al ragù di manzo
	Frittata  al forno	Petto di pollo  al latte	Mozzarella	Crocchette di pesce*	
	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

	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	Arrosto di tacchino	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

	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
	Hamburger di manzo	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

	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	Pollo  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

### 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](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!