

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/02 al 21/02	Pasta integrale• al tonno Mozzarella• Spinaci*• gratinati ▲ Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* Insalata• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini*• Lasagne•vegetariane Pane • ◇ Frutta di stagione •	Passato di verdura• con crostini Frittata• al forno Purè di patate Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• alla parmigiana Crocchette di pesce* • Carote• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 24/02 al 28/02	Pasta tricolore all'olio EVO• Bocconcini di pesce* panati Insalata arlecchino (carote•, olive e mais*) Pane • ◇ Frutta di stagione • & Chiacchiere	Minestra di orzo• e patate• Frittata• al forno Broccoli• e zucca• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Tonno all'olio d'oliva Finocchi• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Stufato di lenticchie• e patate• Carote• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 03/03 al 07/03	CARNEVALE	CARNEVALE	Raviolini agli spinaci Parmigiano Reggiano DOP Finocchi• gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Frittata• al forno Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso• all'inglese Merluzzo*• impanato Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 10/03 al 14/03	Polenta• Lenticchie• in umido Spinaci*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Passato di verdura• con maccheroncini• Frittata• al forno Patate• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Crocchette di piselli*• e carote• Lattughino• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso• al pomodoro• Asiago DOP Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pesto* Platessa*• impanata Carote• julienne 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

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. 2024/2025 **NO CARNE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/03 al 21/03	Pasta • all'olio EVO • Stufato di legumi • e carote • in umido Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Crocchette di pesce* ◊ Fagiolini* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura Formaggio Branzi FTB Lattughino • Pane • ◊ Frutta di stagione • & Torta al cacao	Passato di verdura • con crostini Frittata • al forno Patate • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Insalata di ceci • e patate • al pesto* Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 24/03 al 28/03	Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Minestra di orzo • e patate • Plattessa* ◊ impanata Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Frittata • alle verdure • Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Tonno all'olio d'oliva Finocchi • e carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Crescenza • 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 31/03 al 04/04	Riso • all'inglese Merluzzo* impanato ◊ Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Lenticchie • in umido Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • con crema d'asparagi* Crocchette di pesce* ◊ Carote • fresche e piselli* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Raviolini agli spinaci Mozzarella • 1/2 porzione Finocchi • gratinati Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto* Frittata • al forno Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 07/04 al 11/04	Pasta • al pomodoro • Parmigiano Reggiano DOP Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Lasagne • vegetariane Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Insalata calda di merluzzo* ◊ e patate • Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Polenta • Lenticchie • in umido Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Crocchette di piselli* • e carote • Lattughino • Pane • ◊ Frutta di stagione •



LEGENDA

- : prodotto da **agricoltura biologica**
- ◊ : prodotto proveniente da **Mercato Equosolidale**
- : prodotto **Km Zero**
- ◊ (blue) : 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 Festa del Papà
- Menù Libera Terra
- Menù di Primavera

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt •
- Pane • e Marmellata ◊
- Banana ◊
- Succo di frutta • e biscotti
- Pane • e Cioccolato ◊
- Biscotti / crackers non salati
- Torta

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

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. 2024/2025 **NO CARNE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/04 al 18/04	Tortelli ai piselli Cotoletta di pesce* al forno Insalata, carote & mais* Pane ◊ Frutta di stagione & Colomba	Pasta al pomodoro Mozzarella Spinaci* gratinati Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
2° SETTIMANA dal 21/04 al 25/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta al pomodoro e pesto* Asiago DOP Carote al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Riso all'inglese Polpette di pesce* Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	FESTIVITA'
3° SETTIMANA dal 28/04 al 02/05	Risotto allo zafferano Tonno all'olio d'oliva Insalata & mais* Pane ◊ Frutta di stagione	Pizza margherita Mozzarella 1/2 porzione Pomodori Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata al forno Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	FESTIVITA'	Pasta all'olio EVO Farinata di ceci* Zucchine Pane ◊ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 05/05 al 09/05	Pasta al pomodoro Merluzzo* impanato Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Scarpinocc de Par Formaggio Branzi 1/2 porzione Lattughino Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto zafferano e zucchine fresche Frittata con patate Pomodori Pane ◊ Frutta di stagione	Lasagne vegetariane Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pesto* Platessa* impanata Erbette* 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 Pasqua
- Menù Bergamasco

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. 2024/2025 **NO CARNE**



	LUNEDI	MARTEDI	green menu MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 12/05 al 16/05	Trofie al pesto* Crocchette di pesce* Zucchine trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione • & Crostatina alla marmellata	Pasta integrale • al tonno Parmigiano Reggiano DOP Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Frittata • al forno Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Merluzzo* impanato • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 19/05 al 23/05	Raviolini agli spinaci Asiago DOP Zucchine fresche gratinate ▲ Pane • ◇ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi • all'olio EVO • aromatizzato Crocchette di fagioli • e melanzane • Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pesto* Merluzzo* alla pizzaiola Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Frittata • con patate • Erbette* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Platessa* • impanata Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 26/05 al 30/05	Riso • al pomodoro • Farinata di ceci* Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi • al pesto di zucchine • Crocchette di pesce* • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al sugo di melanzane • fresche Mozzarella • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Insalata di nasello* • Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Frittata • al forno Zucchine trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 02/06 al 06/06	FESTIVITA'	Pasta • al pomodoro • Tonno all'olio d'oliva Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pizza margherita Crescenza • 1/2 porzione Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Frittata • alle zucchine • Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • zafferano e zucchine • fresche Farinata di ceci* 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**
- * : congelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Menù della Festa della Mamma

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

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 09/06 al 13/06	Pasta • integrale al tonno Parmigiano Reggiano DOP Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pesto* Crocchette di pesce* ◊ Zucchine • trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Frittata • al forno Insalata • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Merluzzo* impanato ◊ Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 16/06 al 20/06	Raviolini agli spinaci Asiago DOP Zucchine • fresche gratinate ▲ Pane • ◊ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi • all'olio EVO • aromatizzato Crocchette di fagioli • e melanzane • Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pesto* Merluzzo* al limone Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Frittata • con patate • Erbette* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Platessa* ◊ impanata Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 23/06 al 27/06	Riso • al pomodoro • Farinata di ceci* Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi • al pesto di zucchine • fresche Crocchette di pesce* ◊ Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pizza margherita Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione • Gelato*	Pasta • al sugo di melanzane • fresche Tonno all'olio d'oliva Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Frittata • al forno Zucchine • trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 30/06 al 04/07	Pasta • al pesto* Mozzarella • Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE



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 Fine Anno

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!