

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2025/2026 **SENZA CARNE**



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA dal 20/10 al 24/10	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano e piselli* Stufato di legumi e carote Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione & Torta di mele	Pasta all'olio EVO Crocchette di pesce* Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce* Parmigiano Reggiano DOP Broccoli e cavolfiori freschi gratinati Pane ♦ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 27/10 al 31/10	Pasta al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Finocchi in insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Minestra di riso e patate Frittata al forno Carote alla julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Green menu Risotto alla parmigiana Crocchette di piselli* patate e carote Insalata e mais* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e pesto* Mozzarella Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Raviolini alla zucca Crocchette di pesce Broccoli freschi e zucca Pane ♦ Frutta di stagione & Torta alle carote
3° SETTIMANA dal 03/11 al 07/11	Green menu Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizzato Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Polenta Stufato di legumi Spinaci gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	Fagiolini* Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Finocchi e carote in insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata alle verdure Insalata Pane ♦ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 10/11 al 14/11	Pasta al ragù di verdure Asiago DOP Spinaci gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	Green menu Riso all'inglese Farinata di ceci* Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne vegetariane Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Merluzzo* alla pizzaiola Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Frittata al forno Patate Pane ♦ Frutta di stagione



LEGENDA

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

MENU' SPECIALI

-  **Giornata mondiale della Mela**
-  **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



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. 2025/2026 **SENZA CARNE**



	LUNEDI	MARTEDI	 MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/11 al 21/11	Scarpinocc de Par Mozzarella ■ di Seriate Finocchi e zucca al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Polenta Fagioli alla pizzaiola Fagiolini Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette di ceci e zucca Lattughino Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e pesto* Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Passato di verdura con maccheroncini Frittata al forno Patate lesse Pane ♦ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 24/11 al 28/11	 LUNEDI Pasta all'olio EVO Farinata di ceci* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	MARTEDI Pasta integrale al tonno Primo sale Spinaci gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	MERCOLEDI Crema di zucca con crostini Merluzzo* in umido Patate lesse Pane ♦ Frutta di stagione	GIOVEDI Risotto alla parmigiana Frittata al pomodoro Fagiolini Pane ♦ Frutta di stagione	VENERDI Pasta al pomodoro Platessa impanata Insalata Pane ♦ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 01/12 al 05/12	LUNEDI Fagiolini Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane ♦ Frutta di stagione	 MARTEDI Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizzato Lenticchie in umido Finocchi al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	MERCOLEDI Risotto alla rapa rossa ■ Farinata di ceci* Piselli e carote Pane ♦ Frutta di stagione	GIOVEDI Pasta al pomodoro Crocchette di pesce Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	VENERDI Raviolini agli spinaci Frittata alle verdure Finocchi e carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 08/12 al 12/12	LUNEDI FESTIVITA'	MARTEDI Pasta al ragù di verdura Grana padano DOP Broccoli e cavolfiori gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	MERCOLEDI Minestra di orzo e patate Frittata al forno Fagiolini Pane ♦ Frutta di stagione	GIOVEDI Risotto al Branzi Fagioli alla pizzaiola Carote e verza stufate Pane ♦ Mela IGP	VENERDI  Trofie al pomodoro e pesto* Bastoncini di pesce Lattughino e mais* Pane ♦ Frutta di stagione & Torta di S. Lucia

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)



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
-  Giornata Mondiale della Montagna
-  Menù di Santa Lucia

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

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. 2025/2026 **SENZA CARNE**



1° SETTIMANA dal 15/12 al 19/12	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	green menù VENERDI
	Raviolini in brodo	Pasta• integrale al pomodoro• e pesto*	Pasta aurora	Risotto• allo zafferano	Pasta• all'olio EVO•
	Frittata• al forno	Mozzarella•	Cotoletta di pesce al forno	Platessa*• impanata	Farinata di ceci*
	Patate• e fagiolini*	Spinaci*• gratinati ▲	Carote• julienne	Insalata•	Finocchi• in insalata
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
2° SETTIMANA dal 05/01 al 09/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	VACANZE INVERNALI	FESTIVITA'	Pasta• al tonno Parmigiano Reggiano DOP	Risotto• alla parmigiana	Polenta•
			Fagiolini*	Frittata• con patate•	Fagioli alla pizzaiola
			Pane • ◇	Spinaci*	Piselli*• e carote• fresche in umido
			Frutta di stagione •	Pane • ◇	Pane • ◇
3° SETTIMANA dal 12/01 al 16/01	LUNEDI	green menù MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Raviolini agli spinaci	Risotto• allo zafferano	Pasta• al ragù di verdura•	Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato	Fagiolini*
	Frittata• al pomodoro•	Lenticchie• in umido	Merluzzo* al limone	Platessa*• impanata	Crescenza• 1/2 porzione
	Finocchi• e carote• in insalata	Carote• fresche e verza• stufate	Broccoli• freschi e zucca•	Insalata•	Pizza margherita
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
4° SETTIMANA dal 19/01 al 23/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta• integrale al tonno	Riso• all'inglese	Passato di verdura• con crostini	Pasta• al pomodoro•	Fagiolini*
	Asiago DOP	Frittata• al forno	Farinata di ceci*	Crocchette di pesce*	Lasagne vegetariane
	Spinaci*• gratinati ▲	Insalata• e mais*	Patate•	Carote• julienne	
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	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 Tortellino
- Menù di Natale
- Giornata Mondiale della Pizzeria

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. 2025/2026 **SENZA CARNE**



	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 26/01 al 30/01	Risotto alla parmigiana Frittata con patate Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure Farinata di ceci* Lattughino Pane ♦ Frutta di stagione	Polenta Fagioli alla pizzaiola Piselli* e carote Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e pesto* Mozzarella Finocchi gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Insalata calda di merluzzo* e patate Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	 GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 02/02 al 06/02	Fagiolini* Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa* impanata Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Merluzzo* al limone Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata al pomodoro Insalata Pane ♦ Frutta di stagione
	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 09/02 al 13/02	Pasta tricolore all'olio EVO Crocchette di pesce Insalata Arlecchino con carote olive e mais* Pane ♦ Frutta di stagione & Chiacchiere	Risotto alla parmigiana Crocchette di piselli* carote e patate Broccoli e zucca Pane ♦ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Tonno all'olio d'oliva Finocchi julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con verdure Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Pizzoccheri Primo sale 1/2 porzione Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 16/02 al 20/02	CARNEVALE	CARNEVALE	Risotto allo zafferano Parmigiano Reggiano DOP Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Frittata al forno Patate Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce* 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**
- * : 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



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