

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



1° SETTIMANA dal 20/10 al 24/10	Green menu				
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	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 piselli* Insalata Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Parmigiano Reggiano DOP Broccoli e cavolfiori freschi gratinati Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 27/10 al 31/10	Green menu				
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Minestra di riso e patate Frittata al forno Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	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 vegetariane* Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione & Torta alle carote
3° SETTIMANA dal 03/11 al 07/11	Green menu				
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	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 Piselli* stufati all'origano 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	Green menu				
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta al ragù di verdure Asiago DOP Spinaci gratinati Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Farinata di ceci* Insalata Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne vegetariane Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Tortino di cannellini 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 **pesca 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:

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!

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)

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



	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* Lenticchie in umido 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 pomodoro Primo sale • Spinaci* gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Crema di zucca • con crostini Crocchette di piselli* Patate • lesse Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Risotto • alla parmigiana Frittata • al pomodoro • Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • al pomodoro • Insalata di ceci e patate 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 • Tortino di cannellini 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* Crocchette vegetariane* 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 E PESCE**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 15/12 al 19/12	Raviolini in brodo Frittata al forno Patate e fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Mozzarella Spinaci* gratinati ▲ Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta aurora Cotoletta vegetariana* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione & Pandoro	Risotto allo zafferano Piselli* stufati all'origano Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata di ceci* Finocchi in insalata Pane ♦ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 05/01 al 09/01	VACANZE INVERNALI	FESTIVITA'	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata con patate Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione	Polenta Fagioli alla pizzaiola Piselli* e carote fresche in umido Pane ♦ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 12/01 al 16/01	Raviolini agli spinaci Frittata al pomodoro Finocchi e carote in insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Carote fresche e verza stufate Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Tortino di cannellini Broccoli freschi e zucca Pane ♦ Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizzato Ceci all'olio evo Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Fagiolini* Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane ♦ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 19/01 al 23/01	Pasta integrale al pomodoro Asiago DOP Spinaci* gratinati ▲ Pane ♦ Frutta di stagione	Riso all'inglese Frittata al forno Insalata e mais* Pane ♦ Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Farinata di ceci* Patate Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Piselli* stufati all'origano Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne vegetariane 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 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



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 E PESCE**



	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 di ceci 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 Piselli* stufati all'origano Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Tortino di cannellini 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 Cotoletta vegetariana* 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 Fagioli in umido 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 lenticchie 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