

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2022/2023



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 10/10 al 14/10	Fagiolini* Mozzarella 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato Lenticchie in umido Erbette Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa impanata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Arrosto di tacchino Purè di patate e cavolfiore Pane Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Frittata al forno Finocchi al vapore Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 17/10 al 21/10	Pasta al ragù di verdura Crocchette di cannellini alla menta Carote julienne Pane Frutta di stagione	Polenta Bruscitti di manzo Piselli* e carote in umido Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con maccheroncini Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Primo sale Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e pesto Tonno all'olio d'oliva Fagiolini* Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 24/10 al 28/10	Risotto all'inglese Merluzzo* impanato Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce* Crescenza Broccoli e cavolfiori gratinati Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne di carne Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pepite di ceci e spinaci al finocchietto Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione	Vellutata di zucca e porri con orzo Petto di pollo al latte Purè di patate Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 31/10 al 04/11	Pasta all'extravergine Polpette di pesce* Piselli* e carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione	FESTIVITA'	Raviolini alla zucca Crocchette di pollo Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione & Torta alle Carote	Pasta al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Erbette gratinate Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Farinata* di ceci Fagiolini* Pane 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 **DOLCI SOGNI LIBERI** 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

- Giornata mondiale dell'Alimentazione
- Giornata mondiale della Pasta
- Menù di Halloween

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt 🌿
- Pane 🌿 e Marmellata 🌍
- Banana 🍌
- Succo di frutta 🌿 e pane dolce
- 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

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. 2022/2023



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 07/11 al 11/11	Polenta Spezzatino di tacchino Spinaci* gratinati Pane Frutta di stagione	Minestra di riso e patate Frittata al forno Carote julienne Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Mozzarella 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato Lenticchie in umido Purè di patate e cavolfiore Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa* impanata Insalata Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 14/11 al 18/11	Scarpinocc de Par Formaggio Branzi 1/2 porzione Finocchi* gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettone di fagioli Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con maccheroncini Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Risotto alla rapa rossa Polpette di manzo* Piselli* e carote in umido Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 21/11 al 25/11	Pasta all'extravergine Farinata* di ceci Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne di carne Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Tortino di ricotta e spinaci* Insalata Pane Frutta di stagione	Vellutata di zucca e porri con pastina Petto di pollo alla pizzaiola Purè di patate Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Cubetti di merluzzo* gratinati Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 28/11 al 02/12	Pasta al ragù di verdura Polpette di pesce* Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Sformato di ceci e zucca Lattughino Pane Frutta di stagione	Polenta Arrostito di tacchino Spinaci* Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata con patate Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP Finocchi* 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
- : scongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

Menù Bergamasco

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e pane dolce
- 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

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 **DOLCI SOGNI LIBERI** 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. 2022/2023



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 05/12 al 09/12	Fagiolini* Mozzarella 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato Lenticchie in umido Spinaci* Pane Frutta di stagione	Risotto al Branzi Brasato di manzo Carote e verza stufate Pane Mela IGP	FESTIVITA'	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo* impanato Insalata Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 12/12 al 16/12	Pasta all'extravergine Filetto di platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Trofie al pomodoro e pesto Bocconcini di tacchino Carote* baby Pane Frutta di stagione & Torta di Santa Lucia	Raviolini in brodo Frittata al forno Purè di patate e cavolfiore Pane Frutta di stagione	Risotto alla rapa rossa Primo sale Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di lenticchie rosse Carote julienne Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 19/12 al 23/12	Pasta pasticciata Cotoletta di pollo al forno Lattughino e mais Pane Frutta di stagione & Pandoro	Risotto allo zafferano Polpette di pesce* Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tortino di ricotta e spinaci Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Frittata con verdura Spinaci* Pane Frutta di stagione	VACANZE INVERNALI
4° SETTIMANA dal 26/12 al 30/12	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI



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**

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e pane dolce
- 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

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 **DOLCI SOGNI LIBERI** 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. 2022/2023



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 09/01 al 13/01	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP Finocchi ■ gratinati Pane ◇ Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Cubetti di merluzzo* in umido Piselli* e carote fresche Pane ◇ Frutta di stagione	Polenta Arrostito di tacchino Spinaci* Pane ◇ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata con patate Carote julienne Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Farinata* di ceci Cavolo capp bianco ■ e viola ■ in insalata Pane ◇ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 16/01 al 20/01	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa* impanata Insalata ■ Pane ◇ Frutta di stagione	Fagiolini* Mozzarella 1/2 porzione Pizza margherita Pane ◇ Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato Lenticchie in umido Carote e verza ■ stufate Frutta di stagione	Passato di verdura con orzo Hamburger fresco di manzo Purè di patate e cavolfiore ■ Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata al forno Finocchi ■ freschi al vapore Pane ◇ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 23/01 al 27/01	Risotto allo zafferano Polpettone di fagioli Insalata ■ e mais Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Merluzzo* impanato Carote julienne Pane ◇ Frutta di stagione	Polenta Petto di pollo alla pizzaiola Piselli* e carote Pane ◇ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Crescenza Broccoli freschi e zucca ■ Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta integrale al tonno Frittata con patate Fagiolini* Pane ◇ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 30/01 al 03/02	Pasta al pomodoro e pesto Polpette di pesce* Finocchi ■ al vapore Pane ◇ Frutta di stagione	Risotto al radicchio rosso Arrostito di tacchino Carote fresche al vapore Pane ◇ Frutta di stagione	Vellutata di zucca ■ e porri ■ con maccheroncini Frittata al forno Patate lesse Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta all'extravergine Farinata* di ceci Fagiolini* Pane ◇ Frutta di stagione	Risotto ai piselli* Grana Padano DOP Broccoli e cavolfiori ■ freschi 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 della Farinata
- Giornata Mondiale della Pizza
- Giornata Nazionale del Radicchio Rosso
- Giornata Nazionale del Grana Padano

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e pane dolce
- 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

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 **DOLCI SOGNI LIBERI** 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. 2022/2023



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 06/02 al 10/02	Riso all'inglese	Pasta al pomodoro	Lasagne al ragù di manzo	Maccheroncini in crema di fagioli	Risotto allo zafferano
	Bocconcini di tacchino al curry	Primo sale	Spinaci* gratinati	Focaccia al pomodoro	Cubetti di merluzzo* gratinati
	Carote prezzemolate	Finocchi gratinati	Pane	Cavolo cappuccio bianco e viola in insalata	Fagiolini*
	Pane	Pane	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 13/02 al 17/02	Pasta tricolore all'extravergine	Pasta al pomodoro	Pizzoccheri	Risotto allo zafferano	Minestra di orzo e patate
	Bocconcini di pollo panati	Filetto di platessa* impanata	Crescenza	Lenticchie in umido	Frittata al forno
	Insalata arlecchino (carote , olive e mais)	Carote julienne	Fagiolini*	Patate al forno	Finocchi freschi al vapore
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione & Chiacchiere	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 20/02 al 24/02	VACANZE DI CARNEVALE	VACANZE DI CARNEVALE	Passato di verdura con maccheroncini	Pasta integrale al pomodoro	Fagiolini*
			Spezzatino di tacchino	Tonno all'olio d'oliva	Mozzarella 1/2 porzione
			Patate lesse	Carote julienne	Pizza margherita
			Pane	Pane	Pane
			Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 27/02 al 03/03	NUOVO MENU' IN ARRIVO !	NUOVO MENU' IN ARRIVO !	NUOVO MENU' IN ARRIVO !	NUOVO MENU' IN ARRIVO !	NUOVO MENU' IN ARRIVO !



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 dei Legumi**
- Menù di Carnevale**
- Giornata Nazionale dei Pizzoccheri**

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e pane dolce
- 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