

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> 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 Arrostito 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
<b>2° SETTIMANA</b> 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 Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con maccheroncini Frittata al forno Patate al vapore 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
<b>3° SETTIMANA</b> dal 24/10 al 28/10	Fagiolini* Lasagne di carne Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce* Crescenza Broccoli e cavolfiori gratinati Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Merluzzo* impanato Insalata 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
<b>4° SETTIMANA</b> 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



## 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**

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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2022/2023



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> 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 Carote fresche al vapore Pane ◇ Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa* impanata Purè di patate e cavolfiore Pane ◇ Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> 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 al vapore 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
<b>3° SETTIMANA</b> dal 21/11 al 25/11	Fagiolini* Lasagne di carne Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta all'extravergine Farinata* di ceci Broccoli freschi e zucca 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
<b>4° SETTIMANA</b> 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 Arrosto 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
- \* : 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 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](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 **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](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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2022/2023

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> 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 Mela IGP	FESTIVITA'	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo* impanato Insalata Pane Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> 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
<b>3° SETTIMANA</b> 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 riso e patate Frittata con verdura Spinaci* Pane Frutta di stagione	VACANZE INVERNALI
<b>4° SETTIMANA</b> 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](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 **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](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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2022/2023



1° SETTIMANA  
dal 09/01 al 13/01

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta  al tonno	Risotto  alla parmigiana	Polenta	Raviolini agli spinaci	Pasta  al pomodoro
<b>Parmigiano Reggiano DOP</b>	Cubetti di merluzzo*  gratinati	Arrostato di tacchino	Frittata  con patate	Farinata* di ceci
Finocchi  ■ gratinati	Piselli*  e carote  fresche in umido	Spinaci*	Carote  julienne	Cavolo capp bianco  ■ e viola  ■ in insalata
Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

2° SETTIMANA  
dal 16/01 al 20/01

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto  alla parmigiana	Fagiolini*	Gnocchetti sardi  all'olio  aromatizzato	Passato di verdura  con maccheroncini	Pasta  al pomodoro
Filetto di platessa*  impanata	Mozzarella  1/2 porzione	Lenticchie  in umido	Hamburger fresco di manzo	Frittata  al forno
Insalata  ■	Pizza margherita	Carote  e verza  ■ stufate	Purè di patate e cavolfiore  ■	Finocchi  ■ freschi al vapore
Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione



3° SETTIMANA  
dal 23/01 al 27/01

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto  allo zafferano	Pasta  al pomodoro	Polenta	Raviolini agli spinaci	Pasta integrale  al tonno
Polpettone di fagioli	Merluzzo*  impanato	Petto di pollo  alla pizzaiola	Crescenza	Frittata  con patate
Insalata  ■ e mais	Carote  julienne	Piselli*  e carote	Broccoli freschi  e zucca  ■	Fagiolini*
Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

4° SETTIMANA  
dal 30/01 al 03/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta  al pomodoro  e pesto	Risotto  al radicchio rosso	Vellutata di zucca  ■ e porri  ■ con orzo	Pasta  all'extravergine	Risotto  ai piselli*
Polpette di pesce*	Arrostato di tacchino	Frittata  al forno	Farinata* di ceci	Grana Padano DOP
Carote  julienne	Fagiolini*	Patate  al vapore	Finocchi  ■ al vapore	Broccoli  e cavolfiori  ■ freschi
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 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](http://www.foodpolicybergamo.it)

# MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - 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  al vapore	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](http://www.foodpolicybergamo.it)