






MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 22/11 al 26/11	Fagiolini* al pomodoro Mozzarella 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Polenta Arrostito di tacchino Broccoli e cavolfiori freschi gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di tonno Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Petto di pollo al latte Finocchi freschi al vapore Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 29/11 al 03/12	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Farinata* di lenticchie Spinaci* gratinati Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Crescenza Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Merluzzo* impanato Carote julienne Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo Fagiolini* al pomodoro Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con riso Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 06/12 al 10/12	Risotto alla zucca Tortino di ricotta e spinaci Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con maccheroncini Petto di pollo alla pizzaiola Purè di patate Pane Frutta di stagione	FESTIVITA'	Pasta al pomodoro Polpette di pesce* Finocchi freschi al vapore Pane Frutta di stagione	Risotto al Branzi Brasato di manzo Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 13/12 al 17/12	Trofie al pomodoro e pesto Polpette di pollo Carote* baby Pane Frutta di stagione & Torta di Santa Lucia	Raviolini in brodo Frittata con patate Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di legumi Parmigiano Reggiano DOP 1/2 porzione Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino con piselli* carote fresche in umido Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Cubetti di merluzzo* in umido 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 della Montagna
-  Menù di Santa Lucia
-  Giornata nazionale del Tortellino

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



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)

Tutta la frutta somministrata sarà BIOLOGICA ed inoltre, una volta a settimana, la MELA BIOLOGICA sarà anche a KM ZERO e la BANANA BIOLOGICA sarà anche EQUOSOLIDALE

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/12 al 24/12	Scarpinocc de Parr Cotoletta di pollo al forno Carote julienne e mais Pane Frutta di stagione & Pandoro	Pasta al sugo di tonno Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta di stagione	Fagiolini* al pomodoro Mozzarella 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI
2° SETTIMANA dal 27/12 al 31/12	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI
3° SETTIMANA dal 03/01 al 07/01	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI	VACANZE INVERNALI
4° SETTIMANA dal 10/01 al 14/01	Risotto allo zafferano Cubetti di merluzzo* in umido con piselli* e carote Pane Frutta di stagione	Maccheroncini in crema di fagioli Parmigiano Reggiano DOP Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo Fagiolini* al pomodoro Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata con patate Cavolo cappuccio bianco e viola Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e pesto* Farinata* di ceci Spinaci* 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 di Natale



Giornata Nazionale della Farinata

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



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)

Tutta la frutta somministrata sarà BIOLOGICA ed inoltre, una volta a settimana, la MELA BIOLOGICA sarà anche a KM ZERO e la BANANA BIOLOGICA sarà anche EQUOSOLIDALE

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/01 al 21/01	Polenta Spezzatino di tacchino con piselli* e carote fresche in umido Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di tonno Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta di stagione	Fagiolini* al pomodoro Mozzarella 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Petto di pollo al latte Finocchi freschi al vapore Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Carote julienne Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 24/01 al 28/01	Pasta al ragù di verdura Frittata al forno Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Crema di zucca con maccheroncini Arrostito di tacchino Patate lesse Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Farinata* di lenticchie Spinaci* gratinati Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Merluzzo* impanato Carote julienne Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Crescenza Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 31/01 al 04/02	Pasta al pomodoro Polpette di pesce* Finocchi al vapore Pane Frutta di stagione	Polenta Bruscitt di manzo Broccoli freschi e cavolfiori freschi gratinati Pane Frutta di stagione	Risotto ai piselli* Tortino di ricotta e spinaci Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di olive Frittata con patate Insalata Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con riso Petto di pollo alla pizzaiola Purè di patate Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 07/02 al 11/02	Pasta al pomodoro e pesto* Farinata* di ceci Cavolo cappuccio bianco e viola Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Cubetti di merluzzo* in umido con fagiolini* al pomodoro Pane Frutta di stagione	Maccheroncini in crema di fagioli Parmigiano Reggiano DOP Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo Spinaci* gratinati Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Bocconcini di tacchino al curry Carote prezzemolate 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

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



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)

Tutta la frutta somministrata sarà BIOLOGICA ed inoltre, una volta a settimana, la MELA BIOLOGICA sarà anche a KM ZERO e la BANANA BIOLOGICA sarà anche EQUOSOLIDALE

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/02 al 18/02	Pizzoccheri Crescenza Fagiolini* al pomodoro Pane Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Platessa* impanata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino con piselli* e carote fresche in umido Pane Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Petto di pollo al latte Finocchi freschi al vapore Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 21/02 al 25/02	Pasta tricolore all'extravergine Bocconcini di pollo panati Insalata arlecchino: carote, olive e mais Pane Frutta di stagione & Chiacchiere	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Spinaci* Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta di stagione	Crema di zucca con maccheroncini Arrosto di tacchino Patate lesse Pane Frutta di stagione	Fagiolini* al pomodoro Mozzarella 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 28/02 al 04/03	VACANZE DI CARNEVALE	VACANZE DI CARNEVALE	Zuppa di Farro Merluzzo* impanato Patate e fagiolini* Pane Frutta di stagione	Pasta all'extravergine Polpette di manzo alla pizzaiola Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Tortino di ricotta e spinaci Lattughino Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 07/03 al 11/03	Minestra di riso e patate Bocconcini di tacchino al curry Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto* Cubetti di merluzzo* in umido con fagiolini* al pomodoro Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo Spinaci* gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Farinata* di ceci Cavolo cappuccio bianco e viola Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Formaggio Branzi FTB 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

- Giornata Nazionale dei Pizzoccheri
- Menù di Carnevale
- Giornata Nazionale del Farro

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



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)

Tutta la frutta somministrata sarà **BIOLOGICA** ed inoltre, una volta a settimana, la **MELA BIOLOGICA** sarà anche a **KM ZERO** e la **BANANA BIOLOGICA** sarà anche **EQUOSOLIDALE**

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2021/2022



1° SETTIMANA
dal 14/03 al 18/03

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro e pesto*	Risotto allo zafferano	Minestra di orzo e patate	Polenta	Pasta e ceci
Lenticchie in umido	Platessa* impanata	Petto di pollo al latte	Arrostito di tacchino	Asiago DOP
Patate al forno	Carote julienne	Piselli* e carote fresche	Broccoli e cavolfiori freschi gratinati	Lattughino
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Torta al Cacao



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

2° SETTIMANA
dal 21/03 al 25/03

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro	Fagiolini*	Crema di zucca con maccheroncini	Pasta integrale alle olive	Risotto alla parmigiana
Polpette di ceci	Mozzarella 1/2 porzione	Hamburger fresco di manzo	Tonno all'olio d'oliva	Frittata al forno
Spinaci* gratinati	Pizza margherita	Patate lesse	Carote julienne	Fagiolini*
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione



MENU' SPECIALI



Menù della Festa del Papà



Menù Libera Terra

3° SETTIMANA
dal 28/03 al 01/04

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE
IL MENU'	IL MENU'	IL MENU'	IL MENU'	IL MENU'
ESTIVO A.S. 2021-2022	ESTIVO A.S. 2021-2022	ESTIVO A.S. 2021-2022	ESTIVO A.S. 2021-2022	ESTIVO A.S. 2021-2022

4° SETTIMANA
dal 04/04 al 08/04

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE
IL MENU'	IL MENU'	IL MENU'	IL MENU'	IL MENU'
ESTIVO A.S. 2021-2022	ESTIVO A.S. 2021-2022	ESTIVO A.S. 2021-2022	ESTIVO A.S. 2021-2022	ESTIVO A.S. 2021-2022



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

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)

Tutta la frutta somministrata sarà BIOLOGICA ed inoltre, una volta a settimana, la MELA BIOLOGICA sarà anche a KM ZERO e la BANANA BIOLOGICA sarà anche EQUOSOLIDALE