

MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA TRASPORTATE - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 28/03 al 01/04	Polenta Spezzatino di tacchino alla pizzaiola Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Mozzarella 1/2 porzione Fagiolini al pomodoro Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata alle zucchine Spinaci gratinati Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano e piselli Petto di pollo al limone Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con maccheroncini Verdesca* al pomodoro Patate lesse Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 04/04 al 08/04	Pasta all'extravergine Sformato alle carote Lattughino Pane Frutta di stagione & Torta alle carote	Minestra di orzo e patate Arrosto di tacchino Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta di stagione	Fagiolini Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata al forno Finocchi al vapore Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 11/04 al 15/04	Tortelli ai piselli Cotoletta di pollo al forno Lattughino, carote e mais* Pane Frutta di stagione & Colomba	Lasagne al pesto* Primo sale 1/2 porzione Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Fagiolini Pane Frutta di stagione	VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI
4° SETTIMANA dal 18/04 al 22/04	VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI	Risotto alla parmigiana Merluzzo impanato Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto* Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta di stagione	Fagiolini Lasagne di carne 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 Pesce al forno
- Giornata Internazionale della Carota
- Menù di Pasqua
- Giornata nazionale del Risotto alla Parmigiana

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



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' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA TRASPORTATE - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 25/04 al 29/04	FESTIVITA'	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato salvia e rosmarino Farinata di lenticchie* Zucchine fresche Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Risotto con crema di asparagi* Bocconcini di tacchino con carote e piselli* Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Crescenza 1/2 porzione Pomodori Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 02/05 al 06/05	Pasta all'extravergine Frittata con patate Carote julienne Pane Frutta di stagione	Crema di zucchini fresche con riso Polpette di manzo* Patate lesse Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Mozzarella 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Tonno all'olio d'oliva Pomodori Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Petto di pollo al limone Zucchine fresche trifolate Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 09/05 al 13/05	Trofie al pomodoro e basilico Polpette di pesce* Lattughino Pane Frutta di stagione & Crostata alla marmellata	Pasta al ragù di verdura Hamburger di tacchino* Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Lasagne al pesto* Primosale 1/2 porzione Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta all'extravergine Frittata al forno Pomodori Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 16/05 al 20/05	Fagiolini* Pasta pasticciata con ragù e besciamella Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Merluzzo* impanato Pomodori Pane Frutta di stagione	Orzo al pomodoro e basilico Arrosto di tacchino Zucchine fresche Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchini fresche Asiago DOP Erbette* gratinate Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di piselli* Carote fresche al vapore 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 Primavera
- Giornata Nazionale della Frittata
- Menù della Festa della Mamma

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



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' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA TRASPORTATE - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 23/05 al 27/05	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato salvia e rosmarino Farinata di ceci* Pomodori Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Primosale 1/2 porzione Zucchine fresche gratinate Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto* Frittata con patate Spinaci* Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di melanzane fresche Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Spezzatino di tacchino Fagiolini* Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 30/05 al 03/06	Pasta integrale al pomodoro Mozzarella Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Pomodori Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine fresche Petto di pollo al latte Patate lesse Pane Frutta di stagione	FESTIVITA'	
3° SETTIMANA dal 06/06 al 10/06	Pomodori Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Merluzzo impanato Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto zafferano e zucchine fresche Hamburger fresco di manzo Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Pasta all'extravergine Polpette di piselli* Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata con zucchine Insalata Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 13/06 al 17/06	Pasta al pesto* Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne al ragù Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico Asiago DOP Zucchine fresche trifolate Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Platessa impanata Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di zucchine fresche Arrosto di tacchino Carote fresche al vapore 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 Pomodoro

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



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' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA TRASPORTATE - a.s. 2021/2022



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/06 al 24/06	Risotto allo zafferano Cubetti di merluzzo* in umido Spinaci* Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato salvia e rosmarino Farinata di lenticchie* Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Frittata con patate Carote julienne Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Crescenza 1/2 porzione Zucchine fresche gratinate Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo di melanzane fresche Spezzatino di tacchino Fagiolini* Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 27/06 al 30/06	Pomodori Pizza margherita Pane Frutta di stagione & Gelato*	Pasta all'extravergine Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine fresche Petto di pollo al latte Patate lesse Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Insalata Pane Frutta di stagione	VACANZE ESTIVE
3° SETTIMANA dal 04/07 al 08/07	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE
4° SETTIMANA dal 11/07 al 15/07	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE



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 Zucchini



Menù di Fine Anno

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



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' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA TRASPORTATE - a.s. 2022/2023



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 29/08 al 02/09	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE
2° SETTIMANA dal 05/09 al 09/09	Pasta al pesto* Frittata al forno Carote julienne Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Crescenza ■ 1/2 porzione Insalata ■ Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Spezzatino di tacchino con carote e piselli Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato salvia e rosmarino Farinata di lenticchie* Pomodori Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 12/09 al 16/09	Pasta al pomodoro con zucchine ■ fresche Frittata con patate Insalata ■ Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Mozzarella 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Pasta all'extravergine Tonno all'olio d'oliva Pomodori Pane Frutta di stagione	Cous cous alle verdure Polpette di manzo* Zucchine fresche ■ Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Polpette di piselli* Carote fresche al vapore Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 19/09 al 23/09	Pasta al pesto* Polpette di pesce* Pomodori Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano e piselli* Petto di pollo alle mele Zucchine fresche trifolate Pane Frutta di stagione & Torta di mele	Pasta al sugo di melanzane fresche Asiago DOP Erbette* gratinate Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Farinata di ceci* Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata alle zucchine Carote julienne 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 cous cous



Giornata Nazionale della Mela

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



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' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA TRASPORTATE - a.s. 2022/2023



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 26/09 al 30/09	Pasta al ragù	Risotto alla parmigiana	Pasta all'extravergine	Minestra di orzo e patate	Pasta al pesto*
	Crocchette di pollo	Mozzarella	Cubetti di merluzzo* in umido	Arrosto di tacchino	Lenticchie in umido
	Pomodori	Carote julienne	Fagiolini*	Zucchine	Patate al forno
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦
	Frutta di stagione & Gelato*	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 03/10 al 07/10	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato salvia e rosmarino	Pasta al ragù di verdura	Raviolini agli spinaci	Pasta al pomodoro e pesto*	Risotto allo zafferano
	Farinata di lenticchie* Carote julienne	Frittata con patate	Primo sale 1/2 porzione	Merluzzo* impanato	Spezzatino di tacchino con carote e piselli*
	Pane ♦	Spinaci*	Finocchi gratinati	Fagiolini*	Pane ♦
	Frutta di stagione	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Frutta di stagione
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 10/10 al 14/10	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE
	IL MENU'	IL MENU'	IL MENU'	IL MENU'	IL MENU'
	INVERNALE A.S. 2022-2023	INVERNALE A.S. 2022-2023	INVERNALE A.S. 2022-2023	INVERNALE A.S. 2022-2023	INVERNALE A.S. 2022-2023

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 17/10 al 21/10	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE	PROSSIMAMENTE
	IL MENU'	IL MENU'	IL MENU'	IL MENU'	IL MENU'
	INVERNALE A.S. 2022-2023	INVERNALE A.S. 2022-2023	INVERNALE A.S. 2022-2023	INVERNALE A.S. 2022-2023	INVERNALE A.S. 2022-2023



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
- * : congelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Menù di Inizio Anno

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

