

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



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!

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)

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
- * : 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

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 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	Risotto  alla parmigiana	Polenta 	Raviolini agli spinaci	Pasta  al pomodoro 
	Parmigiano Reggiano DOP	Cubetti di merluzzo*  in umido	Arrosto di tacchino 	Frittata  con patate 	Farinata* di ceci 
	Finocchi  ■ gratinati	Piselli*  e carote  fresche	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 

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 16/01 al 20/01	Risotto  alla parmigiana	Fagiolini* 	Gnocchetti sardi  all'olio  aromatizzato	Passato di verdura  con orzo 	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 

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 23/01 al 27/01	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 

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 30/01 al 03/02	Pasta  al pomodoro  e pesto	Risotto  al radicchio rosso 	Vellutata di zucca  ■ e porri  ■ con maccheroncini 	Pasta  all'extravergine 	Risotto  ai piselli* 
	Polpette di pesce*	Arrosto di tacchino 	Frittata  al forno	Farinata* di ceci	Grana Padano DOP
	Finocchi  ■ al vapore	Carote  fresche al vapore	Patate  lesse	Fagiolini* 	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



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

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 Bocconcini di tacchino al curry Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Primo sale Finocchi ■ gratinati Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo Spinaci* gratinati ▲ Pane Frutta di stagione	Maccheroncini in crema di fagioli Focaccia al pomodoro Cavolo cappuccio bianco ■ e viola ■ in insalata Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Cubetti di merluzzo* gratinati Fagiolini* Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 13/02 al 17/02	Pasta tricolore all'extravergine Bocconcini di pollo panati Insalata arlecchino (carote , olive e mais) Pane Frutta di stagione & Chiacchiere	Pasta al pomodoro Filetto di platessa* impanata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pizzoccheri Crescenza Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Frittata al forno Finocchi ■ freschi al vapore Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 20/02 al 24/02	VACANZE DI CARNEVALE	VACANZE DI CARNEVALE	Passato di verdura con maccheroncini Spezzatino di tacchino Patate lesse Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Mozzarella 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione
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

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!