

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 27/02 al 03/03	Pasta  al pomodoro  e pesto	Risotto  allo zafferano	Pasta  all'olio EVO	Crema di verdura  con farro	Pasta  al pomodoro
	Frittata  al forno	Stufato di ceci  e patate  in umido	Merluzzo*  impanato	Polpette di manzo*	Parmigiano Reggiano DOP
	Spinaci*	Carote  al vapore	Fagiolini*	Purè di patate	Insalata mista  ■
	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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 06/03 al 10/03	Pasta  al pesto	Raviolini agli spinaci	Minestra di riso  e patate	Pasta  al pomodoro	Riso  all'inglese
	Filetto di merluzzo*  al limone	Mozzarella  1/2 porz	Arrosto di tacchino	Farinata* di ceci	Frittata  alle verdure
	Fagiolini*	Finocchi  ■ gratinati	Broccoli  e cavolfiori	Cavolo cappuccio bianco  ■ e viola  ■	Carote  julienne
	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

### MENU' SPECIALI

- Giornata Nazionale del Farro**
- Menù della festa del papà**
- Menù Libera Terra**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 13/03 al 17/03	Pasta  all'olio EVO	Pasta  al ragù di verdura	Risotto  alla parmigiana	Pasta integrale  al pomodoro  e pesto	Fagiolini*
	Lenticchie  in umido	Frittata  al forno	Petto di pollo  al latte	Tonno all'olio d'oliva	Crescenza  1/2 porzione
	Patate  al forno	Insalata verde  ■ e mais	Piselli*  e carote fresche	Carote  julienne	Pizza margherita
	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

### 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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 20/03 al 24/03	Pasta  al ragù di manzo	Pasta  al pomodoro	Risotto  allo zafferano	Polenta	Passato di verdura  con crostini
	Formaggio Branzi FTB	Crocchette di ceci	Platessa*  impanata	Spezzatino di tacchino  con carote  e piselli*  in umido	Frittata  al forno
	Lattughino  ■	Carote  julienne	Fagiolini*		Patate  lesse
	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇
	Frutta di stagione  & Torta al Cacao	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 27/03 al 31/03	Raviolini agli spinaci Mozzarella  1/2 porz Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Pasta  al ragù di verdura Frittata  al forno Insalata  e carote  julienne Pane Frutta di stagione	Passato di verdura  con maccheroncini Petto di pollo  al limone Purè di patate Pane Frutta di stagione	Risotto  allo zafferano Lenticchie  in umido Broccoli  e zucca  al forno Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi  al pesto Insalata calda di nasello*  e patate Carote baby* Pane Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> dal 03/04 al 07/04	Tortelli ai piselli Cotoletta di pollo* al forno Lattughino  e mais Pane Frutta di stagione  & Colomba	Risotto  alla parmigiana Crescenza Zucchine  trifolate Pane Frutta di stagione	Pasta  al pomodoro Platessa*  impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione	VACANZE DI PASQUA	
<b>3° SETTIMANA</b> dal 10/04 al 14/04	VACANZE DI PASQUA		<b>MERCOLEDI</b> Pasta  all'olio EVO Farinata* di ceci Zucchine Pane Frutta di stagione	<b>GIOVEDI</b> Fagiolini* Mozzarella  1/2 porz Pizza margherita Pane Frutta di stagione	<b>VENERDI</b> Pasta integrale  al pomodoro  e pesto Tonno all'olio d'oliva Carote  julienne Pane Frutta di stagione
<b>4° SETTIMANA</b> dal 17/04 al 21/04	Fagiolini* Lasagne al ragù di manzo Pane Frutta di stagione	Pasta  al pomodoro <b>Parmigiano Reggiano DOP</b> Zucchine  gratinate Pane Frutta di stagione	<b>MERCOLEDI</b> Risotto  allo zafferano Merluzzo*  impanato Pomodori Pane Frutta di stagione	<b>GIOVEDI</b> Minestra di orzo  e patate Arrosto di tacchino Carote  al vapore Pane Frutta di stagione	<b>VENERDI</b> Pasta  all'olio EVO Schiacciata di ceci  e zucchine Insalata  e 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 pesce**
- Menù di Pasqua**
- Giornata Mondiale della Terra**

**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' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2022/2023

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 24/04 al 28/04	PONTE	FESTIVITA'	Risotto con crema di asparagi*  Polpette di manzo* con carote fresche e piselli*  Pane ♦ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci  Crescenza 1/2 porz Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pesto  Platessa* impanata Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> dal 01/05 al 05/05	FESTIVITA'	Pasta all'olio EVO Spezzatino di tacchino Erbette* Pane ♦ Frutta di stagione	Fagiolini* Mozzarella 1/2 porz Pizza margherita Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Tonno all'olio d'oliva Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto zafferano e zucchine fresche Frittata con patate Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> dal 08/05 al 12/05	Trofie al pesto Petto di pollo al limone Zucchine fresche trifolate Pane ♦ Frutta di stagione & Crostata alla marmellata	Pasta all'olio EVO Frittata al forno Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione	Scarpinocc de Par Branzi 1/2 porzione Lattughino Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Cannellini all'uccelletto Patate al forno Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione
<b>4° SETTIMANA</b> dal 15/05 al 19/05	Pasta pasticciata Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Filetto di merluzzo* al limone Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine fresche Mozzarella Erbette* gratinate ▲ Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Arrosto di tacchino Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Farinata* di ceci Insalata e mais 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
- Menù della festa della Mamma
- 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' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2022/2023 - 2023/2024

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 19/06 al 23/06	Pasta integrale  al pomodoro	Raviolini agli spinaci	Gnocchetti sardi  all'olio  aromatizzato	Pasta  al pesto	Risotto  allo zafferano
	Tonno all'olio d'oliva	Mozzarella  1/2 porz	Polpette di fagioli  e melanzane  ■	Frittata  con patate	Petto di pollo  alla pizzaiola
	Carote  julienne	Zucchine  ■ fresche gratinate	Pomodori	Insalata  ■	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
2° SETTIMANA dal 26/06 al 30/06	Pomodori	Pasta  al pomodoro	Risotto  alla parmigiana	Gnocchetti sardi  al pesto di zucchine  ■	Pasta  all'olio EVO
	Pizza margherita	Farinata* di ceci	Frittata  al forno	Arrosto di tacchino	Platessa*  impanata
	Pane  ◇	Carote  julienne	Zucchine  ■ trifolate	Patate  lesse	Fagiolini*
	Frutta di stagione	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇
	Gelato*	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 03/07 al 07/07	VACANZE ESTIVE				

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 04/09 al 08/09	Pasta  al pomodoro	Raviolini agli spinaci	Gnocchetti sardi  all'olio  aromatizzato	Risotto  allo zafferano	Pasta  al pesto
	Platessa*  impanata	Crescenza  1/2 porz	Polpette di fagioli  e melanzane  ■	Frittata  con patate	Bocconcini di pollo  alla pizzaiola
	Carote  julienne	Zucchine  ■ fresche gratinate	Pomodori	Insalata  ■	Fagiolini*
	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	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

**Menù di fine anno scolastico**

- ### 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)**

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' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 11/09 al 15/09	Pasta all'olio EVO Merluzzo* impanato Fagiolini* Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta al sugo di melanzane fresche Mozzarella Insalata Pane ◇ Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Pomodori Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di ceci e spinaci* Carote julienne Pane ◇ Frutta di stagione	Cous cous alle verdure Polpette di manzo* Zucchine fresche Pane ◇ Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> dal 18/09 al 22/09	Pasta al pesto Tonno all'olio d'oliva Pomodori Pane ◇ Frutta di stagione	Fagiolini* Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane ◇ Frutta di stagione	Risotto zafferano e piselli* Petto di pollo alle mele Zucchine fresche trifolate Pane ◇ Frutta di stagione & Torta di Mele	Pasta all'olio EVO Farinata* di ceci Insalata Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata alle zucchine Carote julienne Pane ◇ Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> dal 25/09 al 29/09	Pasta al ragù di manzo Crocchette di pollo Pomodori Pane ◇ Frutta di stagione & Gelato*	Risotto al pomodoro Platessa* impanata Carote julienne Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Lenticchie in umido Patate al forno Pane ◇ Frutta di stagione	GIOVEDI Risotto allo zafferano Parmigiano Reggiano DOP Erbette* gratinate ▲ Pane ◇ Frutta di stagione	VENERDI Pasta al pesto di zucchine fresche Frittata al forno Fagiolini* Pane ◇ Frutta di stagione
<b>4° SETTIMANA</b> dal 02/10 al 06/10	Gnocchetti sardi all'olio aromatizzato Stufato di ceci e patate in umido Carote al vapore Pane ◇ Frutta di stagione	MARTEDI Pasta al ragù di verdura Frittata con patate Insalata verde Pane ◇ Frutta di stagione	MERCOLEDI Raviolini agli spinaci Crescenza 1/2 porzione Finocchi gratinate ▲ Pane ◇ Frutta di stagione	GIOVEDI Pasta al pomodoro e pesto Crocchette di pesce* Fagiolini* Pane ◇ Frutta di stagione	VENERDI Riso all'inglese Spezzatino di tacchino con carote e piselli* 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
- Menù di inizio anno scolastico
- Giornata Mondiale Vegetariana

## 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!