

# MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 08/01 al 12/01	Pasta  al tonno <b>Parmigiano Reggiano DOP</b> Spinaci*  gratinati ▲ Pane Frutta di stagione	Risotto  alla parmigiana Platessa*  impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Polenta Arrosto di tacchino Piselli*  e carote  fresche in umido Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata  con patate Carote  julienne Pane Frutta di stagione	Pasta  al pomodoro Crocchette di fagioli  e zucca Cavolfiori  al vapore Pane Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> dal 15/01 al 19/01	Risotto  allo zafferano Merluzzo*  impanato Insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi  all'olio  EVO aromatizz Lenticchie  in umido Carote  fresche e verza  stufate Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Crescenza  1/2 porzione Pane Frutta di stagione	Minestra di orzo  e patate Petto di pollo  alla pizzaiola Broccoli  freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Pasta  al pomodoro Frittata  con verdure Finocchi  e carote  in insalata Pane Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> dal 22/01 al 26/01	Risotto  alla parmigiana Farinata di ceci* Insalata  e mais* Pane Frutta di stagione	Pasta  al pomodoro Crocchette di pesce* Carote  julienne Pane Frutta di stagione	Passato di verdura  con crostini Hamburger fresco di manzo Purè di patate e zucca Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Asiago DOP Broccoli  freschi e cavolfiori Pane Frutta di stagione	Pasta integrale  al tonno Frittata  con patate Fagiolini* Pane Frutta di stagione
<b>4° SETTIMANA</b> dal 29/01 al 02/02	Pasta  al pomodoro  e pesto* Filetto di merluzzo*  gratinato Carote  julienne Pane Frutta di stagione	Lasagne  al ragù di manzo Spinaci*  gratinati ▲ Pane Frutta di stagione	Pasta  all'olio  EVO Frittata  al forno Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto  al radicchio rosso Arrosto di tacchino Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Maccheroncini  in crema di fagioli Mozzarella  1/2 porzione 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 Mondiale della Pizza**
- Giornata Nazionale del Radicchio Rosso**

### MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e biscotti
- 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 AL FRESCO"** 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. 2023/2024



1° SETTIMANA dal 05/02 al 09/02	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta tricolore all'olio  EVO Bocconcini di pollo* panati Insalata Arlecchino con carote , olive e mais* Pane  ◊ Frutta di stagione  e Chiacchiere	Pasta  al pomodoro <b>Parmigiano Reggiano DOP</b> Spinaci* Pane  ◊ Frutta di stagione	Minestra di orzo  e patate Frittata  al forno Piselli*  e carote  in umido Pane  ◊ Frutta di stagione	Risotto  allo zafferano Crocchette di cannellini  e miglio Broccoli  freschi e zucca Pane  ◊ Frutta di stagione	Pasta  al ragù di verdura Platessa*  impanata Fagiolini* Pane  ◊ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 12/02 al 16/02	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	CARNEVALE	CARNEVALE	Pasta  al pomodoro Merluzzo*  impanato Carote  julienne Pane  ◊ Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino Piselli*  e carote  in umido Pane  ◊ Frutta di stagione	Pizzoccheri Crescenza  1/2 porzione Fagiolini* Pane  ◊ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 19/02 al 23/02	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Risotto  alla parmigiana Frittata  con verdure Carote  al vapore Pane  ◊ Frutta di stagione	Pasta  all'olio  EVO Farinata di ceci* Insalata  e mais* Pane  ◊ Frutta di stagione	Pasta integrale  al pomodoro  e pesto* Tonno all'olio d'oliva Finocchi  al vapore Pane  ◊ Frutta di stagione	Passato di verdura  con maccheroncini Petto di pollo  al latte Patate  lesse Pane  ◊ Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Crescenza  1/2 porzione Pane  ◊ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 26/02 al 01/03	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Risotto  allo zafferano Mozzarella Lattughino Pane  ◊ Frutta di stagione	Pasta  al pomodoro Stufato di fagioli  e patate Carote  fresche al vapore Pane  ◊ Frutta di stagione	Lasagne  al ragù di manzo Fagiolini* Pane  ◊ Frutta di stagione	Passato di verdura  con crostini Petto di pollo  alla pizzaioia Patate  al forno Pane  ◊ Frutta di stagione	Pasta  al pesto* Filetto di merluzzo*  gratinato 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



Menù di Carnevale



Giornata Mondiale dei Legumi



Giornata Nazionale dei Pizzoccheri

## MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e biscotti
- 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 AL FRESCO"** 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 CUCINA - a.s. 2023/2024

1° SETTIMANA dal 04/03 al 08/03	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Riso  all'inglese	Pasta  al ragù di verdura	Minestra di riso  e patate	Raviolini agli spinaci	Pasta  al tonno
	Lenticchie  in umido	Crocchette di pesce*	Arrostito di tacchino	Frittata  con patate	Parmigiano Reggiano DOP
	Spinaci*	Insalata	Fagiolini*	Carote  julienne	Broccoli  freschi e zucca
	Pane  ◊	Pane  ◊	Pane  ◊		Pane  ◊
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

2° SETTIMANA dal 11/03 al 15/03	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Passato di verdura  con crostini	Riso  al pomodoro	Pasta  all'olio  EVO	Fagiolini*	Pasta integrale  al pomodoro  e pesto*
	Polpette di manzo* alla pizzaiola	Frittata  al forno	Farinata di ceci*	Crescenza  1/2 porzione	Tonno all'olio d'oliva
	Purè di patate	Spinaci*	Carote  julienne	Pizza margherita	Finocchi  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 18/03 al 22/03	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Risotto  alla parmigiana	Pasta  al ragù di manzo	Polenta	Pasta  al pomodoro	Pasta  al pesto*
	Merluzzo*  al pomodoro	Formaggio Branzi FTB	Spezzatino di tacchino con piselli*  e carote  in umido	Arrostito di ceci  e carote	Frittata  con verdure
	Fagiolini*	Lattughino		Spinaci*	Finocchi  e carote  in insalata
	Pane  ◊	Pane  ◊	Pane  ◊	Pane  ◊	Pane  ◊
	Frutta di stagione	Frutta di stagione  e Torta al cacao	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

4° SETTIMANA dal 25/03 al 29/03	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Tortelli ai piselli	Pasta  al pomodoro	Risotto  allo zafferano	VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI
	Cotoletta di pollo* al forno	Filetto di merluzzo*  gratinato	Mozzarella		
	Insalata   , carote  e mais*	Carote  fresche al vapore	Spinaci*  gratinati		
	Pane  ◊	Pane  ◊	Pane  ◊		
	Frutta di stagione  e Colomba	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 AL FRESCO" 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 della Festa del Papà



Menù Libera Terra



Menù di Pasqua

## MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e biscotti
- 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!