

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	green menu VENERDI
1° SETTIMANA dal 08/01 al 12/01	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP 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 Burger di fagioli e zucca Cavolfiori al vapore Pane ◇ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 15/01 al 19/01	Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Insalata Pane ◇ Frutta di stagione	green menu 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	Ministra 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
3° SETTIMANA dal 22/01 al 26/01	green menu 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
4° SETTIMANA dal 29/01 al 02/02	Pasta al pomodoro e pesto Insalata calda di merluzzo* e patate 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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024

1° SETTIMANA
dal 05/02 al 09/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta tricolore all'olio EVO	Pasta al pomodoro	Minestra di orzo e patate	Pasta al ragù di verdura	Risotto allo zafferano
Bocconcini di pollo* panati	Parmigiano Reggiano DOP	Frittata al forno	Crocchette di cannellini e miglio	Platessa* impanata
Insalata Arlecchino con carote , olive e mais*	Spinaci*	Piselli* e carote in umido	Broccoli freschi e zucca	Fagiolini*
Pane ◊	Pane ◊	Pane ◊	Pane ◊	Pane ◊
Frutta di stagione e Chiacchiere	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

2° SETTIMANA
dal 12/02 al 16/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
CARNEVALE	CARNEVALE	Pasta all'olio EVO	Polenta	Pizzoccheri
		Merluzzo* al pomodoro e origano	Spezzatino di tacchino	Crescenza 1/2 porzione
		Fagiolini*	Piselli* e carote in umido	Carote julienne
		Pane ◊	Pane ◊	Pane ◊
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

3° SETTIMANA
dal 19/02 al 23/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto alla parmigiana	Pasta all'olio EVO	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdura con maccheroncini	Fagiolini*
Frittata con verdure	Farinata di ceci*	Tonno all'olio d'oliva	Petto di pollo al latte	Pizza margherita
Carote al vapore	Insalata e mais*	Finocchi al vapore	Patate lesse	Crescenza 1/2 porzione
Pane ◊	Pane ◊	Pane ◊	Pane ◊	Pane ◊
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

4° SETTIMANA
dal 26/02 al 01/03

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Lasagne al ragù di manzo	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano	Passato di verdura con crostini	Pasta al pesto*
Fagiolini*	Stufato di lenticchie e patate	Mozzarella	Petto di pollo alla pizzaiola	Filetto di merluzzo* gratinato
Pane ◊	Carote al vapore	Finocchi gratinati	Patate al forno	Lattughino
Frutta di stagione	Pane ◊	Pane ◊	Pane ◊	Pane ◊
	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



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

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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 04/03 al 08/03	Riso all'inglese Lenticchie in umido Spinaci* Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura* Crocchette di pesce* Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Minestra di riso e patate Arrosti di tacchino Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata con patate Carote julienne Frutta di stagione	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP Broccoli freschi e zucca Pane ◊ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 11/03 al 15/03	Passato di verdura con crostini Polpette di manzo* alla pizzaiola Purè di patate Pane ◊ Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata al forno Spinaci* Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata di ceci* Insalata Pane ◊ Frutta di stagione	Fagiolini* Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e pesto* Tonno all'olio d'oliva Finocchi julienne Pane ◊ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 18/03 al 22/03	Risotto alla parmigiana Insalata calda di merluzzo* e patate Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al ragù di manzo* Formaggio Branzi FTB Lattughino Pane ◊ Frutta di stagione e Torta al cacao	Polenta Spezzatino di tacchino con piselli* e carote in umido Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arrosti di ceci e carote Spinaci* Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al pesto* Frittata con verdure Finocchi e carote in insalata Pane ◊ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 25/03 al 29/03	Tortelli ai piselli Cotoletta di pollo* al forno Insalata, carote e mais* Pane ◊ Frutta di stagione e Colomba	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo* gratinato Carote fresche al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Mozzarella Spinaci* gratinati Pane ◊ Frutta di stagione	VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI

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

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!