

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 01/04 al 05/04	VACANZE DI PASQUA		Riso  all'inglese Lenticchie  in umido Spinaci* Pane Frutta di stagione	Carote  julienne Crescenza  1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	Pasta integrale  al pomodoro  e pesto Tonno all'olio d'oliva Fagiolini* Pane Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> dal 08/04 al 12/04	Pasta  al pomodoro <b>Parmigiano Reggiano DOP</b> Carote  julienne Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne  al ragù di manzo Pane Frutta di stagione	Risotto  allo zafferano Crocchette di pesce* Insalata  e mais* Pane Frutta di stagione	Minestra di orzo  e patate Arrosto di tacchino Carote  al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta  all'olio  EVO Frittata  al forno Zucchine Pane Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> dal 15/04 al 19/04	<b>LUNEDI</b> Pasta  al pomodoro Farinata di ceci* Insalata Pane Frutta di stagione	<b>MARTEDI</b> Passato di verdura  con crostini Frittata  al forno Patate  lesse Pane Frutta di stagione	<b>MERCOLEDI</b> Risotto  con crema di asparagi* Polpette di manzo* con carote  fresche e piselli* Pane Frutta di stagione	<b>GIOVEDI</b> Raviolini agli spinaci Mozzarella  1/2 porzione Pomodori Pane Frutta di stagione	<b>VENERDI</b> Pasta  al pesto Platessa*  impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione
<b>4° SETTIMANA</b> dal 22/04 al 26/04	<b>LUNEDI</b> Pasta  all'olio EVO Burger di piselli*  e carote Pomodori Pane Frutta di stagione	<b>MARTEDI</b> Risotto  alla parmigiana Asiago DOP Carote  julienne Pane Frutta di stagione	<b>MERCOLEDI</b> Pasta  al ragù di verdura Petto di pollo  al limone Fagiolini* Pane Frutta di stagione	<b>GIOVEDI</b> FESTIVITA'	<b>VENERDI</b> PONTE

### 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 Mondiale della Terra**

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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 29/04 al 03/05	Pasta al pesto	Scarpinocc de Par	FESTIVITA'	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano e zucchine fresche
	Bocconcini di tacchino*	Formaggio Branzi		Insalata di nasello*	Frittata con patate
	Erbette*	Lattughino		Fagiolini*	Carote julienne
	Pane ♦	Pane ♦		Pane ♦	Pane ♦
	Frutta di stagione	Frutta di stagione		Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 06/05 al 10/05	Pasta all'olio EVO	Pasta al ragù di verdura	Riso all'inglese	Pomodori	Pasta integrale al pomodoro e pesto
	Lenticchie in umido	Frittata al forno	Arrosto di tacchino	Crescenza 1/2 porzione	Tonno all'olio d'oliva
	Carote al vapore	Insalata e mais*	Zucchine trifolate	Pizza margherita	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
3° SETTIMANA dal 13/05 al 17/05	Trofie al pesto	Riso al pomodoro	Pasta al pesto di zucchine fresche	Fagiolini*	Pasta all'olio EVO
	Cotoletta di pollo*	Crocchette di pesce*	Mozzarella	Lasagne al ragù di manzo	Farinata di ceci*
	Pomodori	Carote julienne	Erbette* gratinate		Zucchine
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦
	Frutta di stagione & Crostata alla marmellata	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 20/05 al 24/05	Raviolini agli spinaci	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatiz	Pasta al pesto	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro
	Asiago DOP	Burger di fagioli e melanzane	Bocconcini di tacchino* alla pizzaiola	Frittata con patate	Platessa* impanata
	Zucchine fresche gratinate	Pomodori	Fagiolini*	Insalata	Carote julienne
	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

Menù Bergamasco

Menù della Festa della Mamma

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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 27/05 al 31/05	Pasta  al sugo di melanzane  fresche	Gnocchetti sardi  al pesto di zucchine	Risotto  alla parmigiana	Pasta  al ragù di verdura	Riso  all'inglese
	Mozzarella	Petto di pollo  al limone	Insalata di nasello*	Frittata  al forno	Lenticchie  in umido
	Insalata	Patate  lesse	Pomodori	Fagiolini*	Carote  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
2° SETTIMANA dal 03/06 al 07/06	Pomodori	Pasta  al pomodoro	Risotto  zafferano e zucchine  fresche	Pasta  all'olio EVO	Pasta integrale  al pomodoro  e pesto
	Crescenza  1/2 porzione	Farinata di ceci*	Polpette di manzo*	Frittata  alle zucchine	Tonno all'olio d'oliva
	Pizza margherita	Insalata	Fagiolini*	Carote  julienne	Pomodori
	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 10/06 al 14/06	Pasta  al ragù di verdura	Lasagne  al ragù di manzo	Riso  all'inglese	Pasta  al pesto di zucchine  fresche	Risotto  alla parmigiana
	Lenticchie  in umido	Fagiolini*	Crocchette di pesce*	Parmigiano Reggiano DOP	Arrosto di tacchino
	Carote  al vapore	Pane  ◇	Insalata	Erbette*  gratinate	Pomodori
	Pane  ◇	Frutta di stagione	Pane  ◇	Pane  ◇	Pane  ◇
	Frutta di stagione		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 17/06 al 21/06	Raviolini agli spinaci	Pasta  al pomodoro	Gnocchetti sardi  all'olio EVO  aromatizz	Pasta  al pesto	Risotto  allo zafferano
	Mozzarella  1/2 porzione	Platessa*  impanata	Burger di fagioli  e melanzane	Frittata  con patate	Petto di pollo  alla pizzaiola
	Zucchine  fresche gratinate	Carote  julienne	Pomodori	Insalata	Fagiolini*
	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

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 24/06 al 28/06	Pomodori 🌿 Pizza margherita Pane 🌿 ◊ Frutta di stagione 🌿 Gelato*	Pasta 🌿 al pomodoro 🌿 Farinata di ceci* Carote 🌿 julienne Pane 🌿 ◊ Frutta di stagione 🌿	Risotto 🌿 alla parmigiana Frittata 🌿 al forno Zucchine 🌿 ■ trifolate Pane 🌿 ◊ Frutta di stagione 🌿	Gnocchetti sardi 🌿 al pesto di zucchine 🌿 ■ Arrosto di tacchino 🌿 Patate 🌿 lesse Pane 🌿 ◊ Frutta di stagione 🌿	Pasta 🌿 all'olio EVO 🌿 Tonno all'olio d'oliva Fagiolini* 🌿 Pane 🌿 ◊ Frutta di stagione 🌿
2° SETTIMANA dal 01/07 al 05/07	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE
3° SETTIMANA dal 08/07 al 12/07	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE
4° SETTIMANA dal 15/07 al 19/07	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

Menù di fine anno scolastico

### MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt 🌿
- Pane 🌿 e Marmellata 🌿
- Banana 🌿
- Succo di frutta 🌿 e biscotti
- Pane 🌿 e Cioccolato 🌿
- Biscotti / crackers non salati
- Torta
- Pop corn

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 "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!