

MENU' DEL RIENTRO (SETTEMBRE-INIZIO OTTOBRE) PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2024/2025

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 02/09 al 06/09	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	Raviolini agli spinaci Crescenza 1/2 porzione Zucchine fresche Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata con patate Pomodori Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 09/09 al 13/09	Pasta al pesto* Mozzarella Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Platessa impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Insalata Pane Frutta di stagione	Green menu GIOVEDI Pasta al pomodoro Crocchette di fagioli e melanzane Carote julienne Pane Frutta di stagione	VENERDI Cous cous alle verdure Polpette di manzo* Zucchine fresche trifolate Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 16/09 al 20/09	Pasta al pomodoro Frittata alle zucchine Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Green menu MARTEDI Pasta all'olio EVO Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione	MERCOLEDI Pomodori Crescenza 1/2 porzione Pizza margherita Pane Frutta di stagione	GIOVEDI Pasta al pesto di zucchine fresche Crocchette di pesce* Carote julienne Pane Frutta di stagione	VENERDI Risotto zafferano e piselli* Arrosto di tacchino alle mele Zucchine fresche trifolate Pane Frutta di stagione & Torta di mele
4° SETTIMANA dal 23/09 al 27/09	Pasta al ragù di manzo Crocchette di pollo* Pomodori Pane Frutta di stagione & Gelato*	MARTEDI Riso al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta di stagione	Green menu MERCOLEDI Pasta all'olio EVO Farinata* di ceci Insalata Pane Frutta di stagione	GIOVEDI Risotto allo zafferano Parmigiano Reggiano DOP Erbette gratinate Pane Frutta di stagione	VENERDI Pasta al pesto* Frittata al forno Fagiolini* Pane Frutta di stagione



LEGENDA

- : prodotto da **agricoltura biologica**
- : prodotto proveniente da **Mercato Equosolidale**
- : prodotto **Km Zero**
- : prodotto proveniente da **pescata 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

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' DEL RIENTRO (SETTEMBRE-INIZIO OTTOBRE) PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 30/09 al 04/10	Pasta al ragù di verdura	Riso all'inglese	Raviolini agli spinaci	Pasta al pomodoro e pesto*	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatiz
	Mozzarella	Crocchette di piselli* e carote	Frittata al forno	Platessa* impanata	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
	Pomodori	Lattughino	Zucchine gratinate	Fagiolini*	Carote al vapore
	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 07/10 al 11/10	Risotto alla parmigiana	Pasta all'olio EVO	Carote julienne	Pasta integrale al pomodoro	Minestra di orzo e patate
	Tonno all'olio d'oliva	Lenticchie in umido	Crescenza 1/2 porzione	Frittata al forno	Arrosto di tacchino
	Insalata	Fagiolini*	Pizza margherita	Carote e piselli*	Spinaci*
	Pane ◊	Pane ◊	Pane ◊	Pane ◊	Pane ◊
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

MENU' SPECIALI
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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 14/10 al 18/10	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'



Parola alla Food Policy

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 21/10 al 25/10	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'	A BREVE IL NUOVO MENU'

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!