

MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026 **Veget**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 15/09 al 19/09	Gnocchetti sardi • al pesto di zucchine • Farinata di ceci* Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt •	Pasta • al pomodoro • Crocchette di piselli* Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Frittata • al forno Zucchine • trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 22/09 al 26/09	Pasta • al pesto Farinata di ceci* Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Riso • all'inglese Fagioli alla pizzaiola Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Crocchette vegetariane Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione • & Gelato* 	Pasta • integrale al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • zafferano e zucchine • fresche Frittata • al forno Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 29/09 al 03/10	Pasta • al ragù di verdura • Mozzarella • Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pesto Insalata di ceci e patate Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Crocchette di piselli* • patate • e carote • Lattughino • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione • 	Pasta • al pomodoro • Frittata • al forno Zucchine • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 06/10 al 10/10	Fagiolini* • Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt •	Gnocchetti sardi • al pesto Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Frittata • con zucchine • Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Polenta • con Fagioli • alla pizzaiola Erbette* • Pane • ◊ Frutta di stagione • 	Pasta • al pomodoro • Tortino di cannellini 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 Inizio Anno Scolastico
- World Vegetarian Day
- Menù Polenta Day



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' ESTIVO PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026 **Veget**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 13/10 al 17/10	Raviolini agli spinaci Asiago DOP 1/2 porzione Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Insalata di ceci e patate Finocchi in insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Lasagne vegetariane Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	 Pasta all'olio EVO Crocchette di ceci e zucca Lattughino Pane ♦ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Frittata al forno Piselli* e carote Pane ♦ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 20/10 al 24/10	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	Pasta al ragù di verdura	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE
3° SETTIMANA dal 27/10 al 31/10	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE
4° SETTIMANA dal 03/11 al 07/11	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE



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



World Food Day



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