

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2025/2026

VEGANO



VENERDI



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 Festa del Papà



Menù Libera Terra

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt •
- Pane • e Marmellata 🍷
- Banana 🍷
- Succo di frutta • e biscotti
- Pane • e Cioccolato 🍷
- Biscotti / crackers non salati
- Torta



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:

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!



1° SETTIMANA
dal 23/02 al 27/02

2° SETTIMANA
dal 02/03 al 06/03

3° SETTIMANA
dal 09/03 al 13/03

4° SETTIMANA
dal 16/03 al 20/03

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VEGANO



VENERDI

Pasta integrale• al pomodoro• e basilico
Formaggio vegetale
Carote• julienne
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Risotto• allo zafferano
Fagioli alla pizzaiola
Broccoli•
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Pasta• al pomodoro•
Tofu alle verdure
Spinaci*•
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Fagiolini*•
Pasta al ragù di lenticchie
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Pasta• all'olio EVO•
Farinata di ceci*
Insalata• e mais*
Pane • ◇
Frutta di stagione •

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

Gnocchetti sardi• al sugo di olive verdi
Formaggio vegetale
Fagiolini*•
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Passato di verdura• con crostini
Tortino di cannellini
Patate•
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Riso• all'inglese
Lenticchie• in umido
Carote• al vapore
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Pasta• al basilico
Tofu al pomodoro
Insalata•
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Pasta• al ragù di verdura•
Crocchette di legumi
Carote• julienne
Pane • ◇
Frutta di stagione •

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

Fagiolini*•
Fagioli alla pizzaiola
Pizza pomodoro ed origano
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Pasta• all'olio EVO•
Farinata* di ceci
Spinaci*•
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Risotto• allo zafferano
Crocchette di piselli*• e carote•
Lattughino• con cavolo cappuccio bianco e viola•
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Pasta agli aromi
Formaggio vegetale
Finocchi• julienne
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Pasta• al pomodoro•
Piselli stufati all'origano
Carote• julienne
Pane • ◇
Frutta di stagione •

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

Minestra di orzo• e patate•
Tofu alle verdure
Spinaci*•
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Risotto• all'olio evo
Lenticchie in umido
Fagiolini*•
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Polenta•
Stufato di legumi e carote
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Pasta agli aromi
Formaggio vegetale
Lattughino•
Pane • ◇
Frutta di stagione • & Dolce vegano

Pasta• al pomodoro•
Insalata di ceci• e patate• al basilico
Carote• julienne
Pane • ◇
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)

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2025/2026

VEGANO



1° SETTIMANA dal 23/03 al 27/03	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta • all'olio EVO •	Pasta • al ragù di verdura •	Risotto • allo zafferano	Pasta al ragù di lenticchie	Pasta integrale • al pomodoro • e basilico
	Farinata di ceci*	Formaggio vegetale	Crocchette di tofu e patate		Ceci* in insalata
	Insalata • e mais*	Finocchi • al vapore	Broccoli •	Fagiolini*	Carote • julienne
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
2° SETTIMANA dal 30/03 al 03/04	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Risotto ai piselli	Fagiolini*	Riso • all'inglese		
	Cotoletta* vegetale	Formaggio vegetale	Lenticchie • in umido		
	Insalata • carote • e mais*	Pizza pomodoro ed origano	Carote • al vapore	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
	Pane • ◇ Frutta di stagione • & Dolce vegano	Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pane • ◇ Frutta di stagione •		
3° SETTIMANA dal 06/04 al 10/04	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta • al pomodoro •	Riso all'inglese	Polenta •
			Formaggio vegetale	Lenticchie in umido	Stufato di legumi e carote
			Fagiolini*	Insalata • e mais*	
			Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 13/04 al 17/04	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Risotto • con crema d'asparagi*	Pasta • all'olio EVO •	Pasta • al basilico	Risotto agli spinaci	Pasta • al pomodoro •
	Hamburger vegetariano	Farinata di ceci*	Crocchette di legumi	Tofu al pomodoro	Formaggio vegetale
	Zucchine • trifolate	Carote • julienne	Insalata •	Fagiolini*	Spinaci* • all'olio evo
	Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pane • ◇ Frutta di stagione •	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 Pasqua



Menù di Primavera

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt •
- Pane • e Marmellata 🌱 •
- Banana 🌱 •
- Succo di frutta • e biscotti
- Pane • e Cioccolato 🌱 •
- Biscotti / crackers non salati
- Torta



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.foodpolicyberghamo.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 berghamo.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 CUCINA - a.s. 2025/2026

VEGANO



	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/04 al 24/04	Pasta integrale• al pomodoro• e basilico Formaggio vegetale Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Crocchette di piselli*• e carote• Lattughino• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Tofu al pomodoro Zucchine• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Tortino di cannellini Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta al ragù di lenticchie Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 27/04 al 01/05	Risotto all'olio evo Lenticchie in umido Insalata• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Ceci* in insalata Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pizza pomodoro ed origano Formaggio vegetale Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Piselli stufati all'origano Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	FESTIVITA'
3° SETTIMANA dal 04/05 al 08/05	 LUNEDI Gnocchetti sardi• al sugo di olive verdi Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI Risotto• zafferano e zucchine• fresche Farinata* di ceci Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta• al basilico Crocchette di legumi Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	 GIOVEDI Pasta al pomodoro Formaggio vegetale Lattughino• Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta• al pomodoro fresco• e basilico Fagioli alla pizzaiola Erbette*• Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 11/05 al 15/05	LUNEDI Pasta al basilico Nuggets vegetali Zucchine• trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione • & Crostata vegana	MARTEDI Pasta• al ragù di verdura• Stufato di legumi Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	 MERCOLEDI Riso• all'inglese Farinata di ceci* Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta• al pomodoro Formaggio vegetale Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Risotto• allo zafferano Tofu• al pomodoro• Fagiolini*• Galette di mais• 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 Terra
- Menù Bergamasco
- Menù Festa della Mamma
- Giornata mondiale della Celiachia

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

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



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 DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2025/2026

VEGANO



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 18/05 al 22/05	Pasta* al ragù di verdura* Formaggio vegetale Zucchine* all'olio evo Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto agli spinaci Piselli stufati all'origano Insalata* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta* all'olio EVO* Crocchette di fagioli* e melanzane* Pomodori* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto* allo zafferano Stufato di legumi Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta* integrale al pomodoro* e basilico Farinata* di ceci Carote* julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 25/05 al 29/05	LUNEDI Riso* all'inglese Lenticchie* in umido Carote* al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI Gnocchetti sardi* al pesto di zucchine* Ceci* in insalata Erbette* Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta* al sugo di melanzane* fresche Formaggio vegetale Insalata* Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Riso* al pomodoro* Tortino di cannellini Pomodori* Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta* all'olio EVO* Tofu con verdure Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 01/06 al 05/06	LUNEDI Pasta* al pomodoro* Crocchette di legumi Carote* julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI FESTIVITA'	MERCOLEDI Risotto* zafferano e zucchine* fresche Fagioli alla pizzaiola Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pizza pomodoro ed origano Formaggio vegetale Pomodori* Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta* al basilico Farinata di ceci* Insalata* e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 08/06 al 12/06	LUNEDI Gnocchetti sardi* al pomodoro Formaggio vegetale Pomodori* Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI Pasta* al basilico Crocchette di legumi Zucchine* trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Risotto all'olio evo Lenticchie* in umido Carote* al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta* al pomodoro* fresco e basilico Crocchetta di tofu e patate Insalata* Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta* all'olio EVO* Fagioli alla pizzaiola Fagiolini* 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

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

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



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

MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2025/2026

VEGANO



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 15/06 al 19/06	Pasta al pomodoro Formaggio vegetale Zucchine all'olio evo Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Crocchette di fagioli • e melanzane • Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al basilico Ceci* in insalata Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Lenticchie in umido Erbette* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Tortino di cannellini Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 22/06 al 26/06	Riso • al pomodoro • Farinata di ceci* Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi • al pesto du zucchine • fresche Fagioli alla pizzaiola Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pizza pomodoro ed origano Formaggio vegetale Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione • Gelato* vegetale	Pasta • al sugo di melanzane • fresche Lenticchie in umido Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Tofu con verdure Zucchine • trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 29/06 al 03/07	Pasta • al basilico Formaggio vegetale Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • all'olio evo Stufato di legumi Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE
4° SETTIMANA dal 06/07 al 10/07	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

MERENDE POMERIDIANE a rotazione
• Yogurt •
• Pane • e Marmellata 🌱 •
• Banana 🌱 •
• Succo di frutta • e biscotti
• Pane • e Cioccolato 🌱 •
• Biscotti / crackers non salati
• Torta



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!