

MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2026/2027 **no carne e pesce**



	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 07/09 al 11/09	Risotto• al pomodoro• Parmigiano Reggiano DOP Zucchine• fresche gratinate Pane • ◇ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi• al ragù di verdure• Crocchette di fagioli• e melanzane• Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pesto Ceci in insalata Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Insalata di orzo• e verdure• Frittata• con patate• Erbette*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Piselli*• stufati all'origano Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 14/09 al 18/09	Gnocchetti sardi• al pesto di zucchine• Farinata di ceci* Insalata• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pizza margherita Crescenza• 1/2 porzione Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• aurora Fagioli alla pizzaiola Zucchine• trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso• alla cantonese con piselli*• e uova• strapazzate Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 21/09 al 25/09	 LUNEDI Risotto• zafferano e zucchine• Farinata di ceci* Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI Pasta integrale• al pomodoro Primo sale Spinaci*• gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta• al ragù di legumi Crocchette vegetariane Pomodori*• Pane • ◇ Frutta di stagione • & Gelato*	GIOVEDI Crema di patate• e zucchine• con crostini Stufato di legumi Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Raviolini agli spinaci Frittata• al forno Insalata• Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 28/09 al 02/10	LUNEDI Pasta• al ragù di verdura• Mozzarella• Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI Pasta• al pesto Piselli*• stufati all'origano Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Risotto• allo zafferano Frittata• al forno Zucchine• Pane • ◇ Frutta di stagione •	 GIOVEDI Pasta• al pomodoro• Crocchette di piselli*• patate• e carote• Lattughino• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Minestra di orzo• e patate• Ceci in insalata Fagiolini*• 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)



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**

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

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 DEL RIENTRO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2026/2027 **no carne e pesce**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 05/10 al 09/10	Pizza margherita Crescenza • 1/2 porzione Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi • al pesto Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • alla rapa rossa Frittata • con zucchine • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Crocchette di legumi Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Polenta • con stufato di legumi Erbette* Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 12/10 al 16/10	Raviolini agli spinaci Asiago DOP 1/2 porzione Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Fagioli alla pizzaiola Finocchi • in insalata Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso • alla cantonese con piselli* e uova • strapazzate Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Crema di patate • e porri • con crostini Lenticchie in umido Piselli* e carote • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Crocchette di ceci • e zucca • Lattughino • Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 19/10 al 23/10	Pasta • agli aromi Farinata di ceci* Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Passato di verdura • con maccheroncini • Frittata al forno Patate • lesse Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • alle mele • Stufato di legumi e carote Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione • & Torta di mele	Pasta • al pomodoro • Primo sale Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di legumi Broccoli • e cavolfiori • freschi gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 26/10 al 30/10	PROSSIMAMENTE IL MENU' INVERNALE	PROSSIMAMENTE IL MENU' INVERNALE	PROSSIMAMENTE IL MENU' INVERNALE	PROSSIMAMENTE IL MENU' INVERNALE	PROSSIMAMENTE 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

- Menù Polenta Day
- World Food Day
- Giornata Mondiale della Mela
- Giornata Mondiale della Pasta

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

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

Green menù

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!