

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



1° SETTIMANA dal 07/09 al 11/09	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	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 Merluzzo* al limone Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Insalata di orzo e verdure Frittata con patate Erbette* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Platessa* impanata Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 14/09 al 18/09	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	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 Merluzzo* 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	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Risotto zafferano e zucchine Farinata di ceci* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta integrale al tonno Primo sale Spinaci gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce* Bastoncini di pesce* Pomodori* Pane ♦ Frutta di stagione & Gelato*	Crema di patate e zucchine con crostini Stufato di legumi Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata al forno Insalata Pane ♦ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 28/09 al 02/10	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta al ragù di verdura Mozzarella Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pesto Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata al forno Zucchine Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di piselli* patate e carote Lattughino e mais* Pane ♦ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Platessa gratinata 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



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

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



1° SETTIMANA
dal 05/10 al 09/10

2° SETTIMANA
dal 12/10 al 16/10

3° SETTIMANA
dal 19/10 al 23/10

4° SETTIMANA
dal 26/10 al 30/10

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ



Pizza margherita	Gnocchetti sardi al pesto	Risotto alla rapa rossa	Pasta al pomodoro	Polenta con stufato di legumi
Crescenza 1/2 porzione	Lenticchie in umido	Frittata con zucchine	Crocchette di pesce	Erbette
Fagiolini*	Carote al vapore	Insalata	Carote julienne	Pane
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ



Raviolini agli spinaci	Pasta al pomodoro	Riso alla cantonese con piselli* e uova strapazzate	Crema di patate e porri con crostini	Pasta all'olio EVO
Asiago DOP 1/2 porzione	Filetto di merluzzo* in crosta di mais		Merluzzo* al limone	Crocchette di ceci e zucca
Carote julienne	Finocchi in insalata	Fagiolini*	Piselli* e carote	Lattughino
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ



Pasta agli aromi	Passato di verdura con maccheroncini	Risotto alle mele	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù di legumi
Farinata di ceci*	Tonno all'olio d'oliva	Frittata al forno	Primo sale	
Carote julienne	Patate lesse	Fagiolini*	Insalata	Broccoli e cavolfiori freschi gratinati
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Torta di mele	Frutta di stagione	Frutta di stagione

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

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



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!