

MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/10 al 24/10	Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Carote • alla julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • zafferano e piselli* Arrosto di tacchino • alle mele • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione • & Torta di mele	Passato di verdura • con crostini Frittata • al forno Patate • lesse Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di pesce* Parmigiano Reggiano DOP Broccoli • e cavolfiori • freschi gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
2° SETTIMANA dal 27/10 al 31/10	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto* Tonno all'olio d'oliva Carote • alla julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Minestra di riso • e patate • Frittata • al forno Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	green menu Risotto • alla parmigiana Crocchette di piselli* • patate • e carote • Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Raviolini alla zucca Polpette di manzo* alla pizzaiola Broccoli freschi • e zucca • Pane • ◇ Frutta di stagione • & Torta alle carote	A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 03/11 al 07/11	green menu Gnocchetti sardi • all'olio EVO • aromatizzato Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Polenta • Spezzatino di tacchino* Spinaci* • gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Pizza margherita Yogurt • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Platessa* • impanata Finocchi • e carote • in insalata Pane • ◇ Frutta di stagione •	FESTIVITA'
4° SETTIMANA dal 10/11 al 14/11	Pasta • al ragù di verdura • Asiago DOP Spinaci* • gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	green menu Riso • all'inglese Farinata di ceci* Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Lasagne • al ragù di manzo • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Merluzzo* • alla pizzaiola Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	A LUNEDI'



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 Mela

Giornata mondiale della Pasta

Menù di Halloween



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' INVERNALE PER LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/11 al 21/11	Scarpinocc de Par Mozzarella ■ di Seriate Finocchi • e zucca • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Polenta • Bocconcini di tacchino • alla pizzaiola Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Frittata • al forno Lattughino • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • e pesto* Tonno all'olio d'oliva Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
2° SETTIMANA dal 24/11 al 28/11	Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • integrale al tonno Primo sale • Spinaci* • gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	Crema di zucca • con crostini Petto di pollo • al latte • Patate • lesse Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Frittata • al pomodoro • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 01/12 al 05/12	Fagiolini* • Pizza margherita Yogurt • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi • all'olio EVO • aromatizzato Lenticchie • in umido Finocchi • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • alla rapa rossa • ■ Polpette di manzo* Piselli* • e carote • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Platessa* • impanata Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 08/12 al 12/12	FESTIVITA'	Pasta • al ragù di verdura • Grana padano DOP Broccoli • e cavolfiori • gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	Minestra di orzo • e patate • Frittata • al forno Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • al Branzi Brasato di manzo • Carote • e verza • stufate Pane • ◇ Mela IGP •	A LUNEDI'

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 Bergamasco

 Giornata Mondiale della Montagna



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' INVERNALE PER LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 15/12 al 19/12	Trofie* al pomodoro e pesto* Bastoncini di pesce* Lattughino e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione • & Torta di S. Lucia	Risotto* allo zafferano Mozzarella* Spinaci* gratinati ▲ Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta* all'olio EVO* Farinata di ceci* Finocchi* in insalata Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta* pasticcata Cotoletta di pollo* al forno Carote* julienne Pane • ◇ Frutta di stagione • & Pandoro	ALL'ANNO PROSSIMO!
2° SETTIMANA dal 05/01 al 09/01	VACANZE INVERNALI	FESTIVITA'	Pasta* al tonno Parmigiano Reggiano DOP Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Polenta* Bruscitt* di manzo Piselli* e carote* fresche in umido Pane • ◇ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 12/01 al 16/01	Raviolini agli spinaci Frittata* al pomodoro • Finocchi* e carote* in insalata Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto* allo zafferano Lenticchie* in umido Carote* fresche e verza* stufate Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta* al ragù di verdura • Arrosto di tacchino • Broccoli* freschi e zucca • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini* Pizza margherita Yogurt • Pane • ◇ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 19/01 al 23/01	Pasta* integrale al tonno Asiago DOP Spinaci* gratinati ▲ Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso* all'inglese Frittata* al forno Insalata* e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini* Lasagne* al ragù di manzo • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta* al pomodoro • Platessa* impanata Carote* julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	A LUNEDI'



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 Santa Lucia



Menù di Natale



Giornata Mondiale della pizza



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' INVERNALE PER LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 26/01 al 30/01	Risotto alla parmigiana Frittata con patate Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure Farinata di ceci* Lattughino Pane ♦ Frutta di stagione	Polenta Bocconcini di tacchino* alla pizzaiola Piselli* e carote Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e pesto* Mozzarella Finocchi gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	A LUNEDI'
2° SETTIMANA dal 02/02 al 06/02	Fagiolini* Pizza margherita Yogurt Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa* impanata Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Arrosto di tacchino Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 09/02 al 13/02	 Pasta tricolore all'olio EVO Bocconcini di pollo* panati Insalata Arlecchino con carote olive e mais* Pane ♦ Frutta di stagione & Chiacchiere	 Risotto alla parmigiana Crocchette di piselli* carote e patate Broccoli e zucca Pane ♦ Frutta di stagione	 Raviolini agli spinaci Tonno all'olio d'oliva Finocchi julienne Pane ♦ Frutta di stagione	 Pizzoccheri Primo sale 1/2 porzione Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 16/02 al 20/02	CARNEVALE	CARNEVALE	Risotto allo zafferano Parmigiano Reggiano DOP Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Hamburger di manzo* Patate Pane ♦ Frutta di stagione	A LUNEDI'



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 Carnevale**
-  **Giornata Mondiale dei Legumi**
-  **Giornata Nazionale dei Pizzoccheri**



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!