

# MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2026/2027 VEGAN



| 1° SETTIMANA<br>dal 07/09 al 11/09 | LUNEDI                        | MARTEDI                             | MERCOLEDI                            | GIOVEDI                                 | VENERDI                      |
|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|
|                                    | Risotto al pomodoro           | Gnocchetti sardi al ragù di verdure | Pasta al basilico                    | Insalata di orzo e verdure              | Pasta all'olio EVO           |
|                                    | Formaggio vegetale            | Crocchette di fagioli e melanzane   | Tofu con verdure                     | Ceci alla pizzaiola                     | Piselli* stufati all'origano |
|                                    | Zucchine fresche              | Pomodori                            | Fagiolini*                           | Erbette*                                | Carote julienne              |
|                                    | Pane ♦                        | Pane ♦                              | Pane ♦                               | Pane ♦                                  | Pane ♦                       |
|                                    | Frutta di stagione            | Frutta di stagione                  | Frutta di stagione                   | Frutta di stagione                      | Frutta di stagione           |
| 2° SETTIMANA<br>dal 14/09 al 18/09 | LUNEDI                        | MARTEDI                             | MERCOLEDI                            | GIOVEDI                                 | VENERDI                      |
|                                    | Gnocchetti sardi con zucchine | Pasta al pomodoro                   | Pizza pomodoro e origano             | Pasta all'olio EVO                      | Riso con piselli*            |
|                                    | Farinata di ceci*             | Fagioli alla pizzaiola              | Formaggio vegetale                   | Lenticchie in umido                     | Tofu alle verdure            |
|                                    | Insalata                      | Zucchine trifolate                  | Fagiolini*                           | Carote al vapore                        | Pomodori                     |
|                                    | Pane ♦                        | Pane ♦                              | Pane ♦                               | Pane ♦                                  | Pane ♦                       |
|                                    | Frutta di stagione            | Frutta di stagione                  | Frutta di stagione                   | Frutta di stagione                      | Frutta di stagione           |
| 3° SETTIMANA<br>dal 21/09 al 25/09 | LUNEDI                        | MARTEDI                             | MERCOLEDI                            | GIOVEDI                                 | VENERDI                      |
|                                    | Risotto zafferano e zucchine  | Pasta integrale al pomodoro         | Pasta al ragù di verdura             | Crema di patate e zucchine con crostini | Pasta all'olio evo           |
|                                    | Farinata di ceci*             | Primo sale                          | Tortino di cannellini                | Stufato di legumi                       | Tofu con verdure             |
|                                    | Carote julienne               | Spinaci*                            | Pomodori*                            | Fagiolini*                              | Insalata                     |
|                                    | Pane ♦                        | Pane ♦                              | Pane ♦                               | Pane ♦                                  | Pane ♦                       |
|                                    | Frutta di stagione            | Frutta di stagione                  | Frutta di stagione & Gelato*vegetale | Frutta di stagione                      | Frutta di stagione           |
| 4° SETTIMANA<br>dal 28/09 al 02/10 | LUNEDI                        | MARTEDI                             | MERCOLEDI                            | GIOVEDI                                 | VENERDI                      |
|                                    | Pasta al ragù di verdura      | Pasta al basilico                   | Risotto allo zafferano               | Pasta al pomodoro                       | Minestra di orzo e patate    |
|                                    | Formaggio vegetale            | Piselli* stufati all'origano        | Fagioli in umido                     | Crocchette di piselli* patate e carote  | Ceci in insalata             |
|                                    | Pomodori                      | Carote julienne                     | Zucchine                             | Lattughino e mais*                      | Fagiolini*                   |
|                                    | Pane ♦                        | Pane ♦                              | Pane ♦                               | Pane ♦                                  | Pane ♦                       |
|                                    | Frutta di stagione            | Frutta di stagione                  | Frutta di stagione                   | Frutta di stagione                      | 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](http://www.foodpolicybergamo.it)

Vuoi conoscere le ricette del menù? Vuoi scoprire curiosità sui menù speciali?  
 Vai su [bergamo.scuole.sercar.it](http://bergamo.scuole.sercar.it) aggiungi la webapp alla tua home page e

# MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2026/2027 VEGAN



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 pomodoro e origano  
Formaggio vegetale  
Fagiolini\*  
Pane • ◇  
Frutta di stagione •

Gnocchetti sardi • al basilico  
Lenticchie • in umido  
Carote • al vapore  
Pane • ◇  
Frutta di stagione •

Risotto • alla rapa rossa  
Tofu con zucchine •  
Insalata •  
Pane • ◇  
Frutta di stagione •

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

Polenta • legumi alla pizzaiola  
Erbette\* •  
Pane • ◇  
Frutta di stagione •

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ



Pasta all'olio evo  
Formaggio vegetale  
Carote • julienne  
Pane • ◇  
Frutta di stagione •

Riso • con piselli\*  
Ceci in insalata  
Fagiolini\* •  
Pane • ◇  
Frutta di stagione •

Pasta • al pomodoro •  
Fagioli alla pizzaiola  
Finocchi • in insalata  
Pane • ◇  
Frutta di stagione •

Crema di patate • e porri • con crostini  
Tofu in umido  
Piselli\* • e carote •  
Pane • ◇  
Frutta di stagione •

Pasta • all'olio EVO •  
Crocchette di ceci • e zucca •  
Lattughino •  
Pane • ◇  
Frutta di stagione •



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ



GIOVEDÌ

VENERDÌ



Pasta • agli aromi  
Farinata di ceci\*  
Carote • julienne  
Pane • ◇  
Frutta di stagione •

Passato di verdura • con maccheroncini •  
Tofu con verdure  
Patate •  
Pane • ◇  
Frutta di stagione •

Risotto • alle mele •  
Stufato di legumi e carote  
Fagiolini\* •  
Pane • ◇  
Frutta di stagione • & Torta s/latte e uovo

Pasta • al pomodoro •  
Formaggio vegetale  
Insalata •  
Pane • ◇  
Frutta di stagione •

Pasta • al ragù di legumi  
Broccoli • e cavolfiori • freschi  
Pane • ◇  
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](http://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](http://bergamo.scuole.sercar.it) aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!