

# MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LA SCUOLA SEC. DI I GRADO CAMOZZI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 15/09 al 19/09	Panino con hamburger di manzo e formaggio Pomodori Patatine al forno Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata al forno Lattughino e mais Pane Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> dal 22/09 al 26/09	Pasta al pesto Farinata di ceci* Carote julienne Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Insalata di Merluzzo Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di manzo Crocchette di pollo Pomodori Pane Frutta di stagione & Gelato	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP Spinaci* Pane Frutta di stagione	Risotto zafferano e zucchine fresche Uovo sodo Insalata Pane Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> dal 29/09 al 03/10	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 Crocchette di piselli e patate Lattughino e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata al forno Zucchine Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Spiedino di tacchino Fagiolini* Pane Frutta di stagione
<b>4° SETTIMANA</b> dal 06/10 al 10/10	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt	Gnocchetti sardi al pesto Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata con zucchine Insalata Pane Frutta di stagione	Polenta con Bocconcini di pollo alla pizzaiola Erbette* Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa impanata Carote julienne 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**
- Menù Polenta Day**

### 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!

# MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LA SCUOLA SEC. DI I GRADO CAMOZZI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	 GIOVEDI 	VENERDI
1° SETTIMANA dal 13/10 al 17/10	Raviolini agli spinaci	Pasta al pomodoro	Lasagne al ragù di manzo	Pasta all'olio EVO	Risotto allo zafferano
	Asiago DOP 1/2 porzione	Tonno all'olio d'oliva		Farinata di ceci*	Coscia di pollo al forno
	Carote julienne	Finocchi in insalata	Fagiolini*	Lattughino	Piselli* e carote
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 20/10 al 24/10	A BREVE IL MENU' INVERNALE				

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 27/10 al 31/10	A BREVE IL MENU' INVERNALE				

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 03/11 al 07/11	A BREVE 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



World Food Day



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