

MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2026/2027 **vegan**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	 GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/09 al 18/09	Gnocchetti sardi con zucchine ■ Farinata di ceci* Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Fagioli alla pizzaiola Zucchine trifolate Pane ♦ Frutta di stagione	Fagiolini* e ceci in insalata Pizza pomodoro e origano Pane ♦ Frutta di stagione Yogurt di soia	Pasta all'olio EVO Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Riso con piselli* Tofu con verdure Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 21/09 al 25/09	Risotto zafferano e zucchine fresche Farinata di ceci* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Formaggio vegetale Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al ragù di legumi Tortino di cannellini Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione & Gelato* vegetale	Crema di patate e zucchine con crostini Stufato di legumi Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio evo Tofu alle verdure Insalata Pane ♦ Frutta di stagione



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	 GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 28/09 al 02/10	Pasta al ragù di verdura Formaggio vegetale Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al basilico Piselli* stufati all'origano Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Fagioli in umido 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 Ceci in insalata Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 05/10 al 09/10	Fagiolini* e form. vegetale Pizza pomodoro e origano Pane ♦ Frutta di stagione Yogurt di soia	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 con Legumi alla pizzaiola Erbette* 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

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' ESTIVO DEL RIENTRO PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2026/2027 **vegan**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	 VENERDI 
1° SETTIMANA dal 12/10 al 16/10	Pasta all'olio evo Formaggio vegetale Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Riso con piselli* Tofu al pomodoro 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 Lenticchie in umido Piselli* e carote Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchette di ceci e zucca Lattughino Pane ♦ Frutta di stagione

	 LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI 	GIOVEDI	VENERDI 
2° SETTIMANA dal 19/10 al 23/10	Pasta agli aromi Farinata di ceci* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Passato di verdura con maccheroncini Tofu con verdure Patate lesse 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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 26/10 al 30/10	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 02/11 al 06/11	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE

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
- * : congelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



World Food Day



Giornata Mondiale della Mela



Giornata Mondiale della Pasta



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