

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE SCURI E DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/10 al 24/10	Pasta al pomodoro 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 all'olio EVO Crocchette di pesce* Insalata Pane Frutta di stagione	A LUNEDI'
2° SETTIMANA dal 27/10 al 31/10	Pasta al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Minestra di riso e patate Frittata al pomodoro Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Mozzarella Insalata e mais* Pane Frutta di stagione	Raviolini alla zucca Polpette di manzo* alla pizzaioia Fagiolini* Pane Frutta di stagione & Torta alle carote	A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 03/11 al 07/11	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	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 10/11 al 14/11	Pasta al ragù di verdura Asiago DOP Spinaci gratinati Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Farinata di ceci* Insalata Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne al ragù di manzo Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Insalata calda di nasello* e patate 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



Giornata mondiale della Mela



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 LE SCUOLE PRIMARIE SCURI E DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - 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 •	Risotto • allo zafferano Burger di ceci • e zucca • Lattughino • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Polenta • Bocconcini di tacchino • alla pizzaiola Fagiolini* • 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 • Crocchette di pesce* • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'
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 LE SCUOLE PRIMARIE SCURI E DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026

1° SETTIMANA dal 15/12 al 19/12	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Trofie • al pomodoro • e pesto Bastoncini di pesce* Lattughino • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione • & Torta di S.Lucia	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto* Mozzarella • Spinaci* • gratinati ▲ Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Farinata di ceci* Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • pasticcata Cotoletta di pollo* al forno Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione • & Pandoro	BUONE VACANZE!
2° SETTIMANA dal 05/01 al 09/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	VACANZE INVERNALI	FESTIVITA'	Pasta • al tonno Grana Padano DOP Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Bruscitt di manzo • Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 12/01 al 16/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Raviolini agli spinaci Frittata • al pomodoro • Finocchi • e carote • in insalata Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Arrosto di tacchino • Broccoli • freschi e zucca • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Platessa* • impanata Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Pizza margherita Yogurt • Pane • ◊ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 19/01 al 23/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	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 •	Passato di verdura • con crostini Petto di pollo • al latte • Patate • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Lasagne • al ragù di manzo • 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 Keggiano**
- nnp**
- * : 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 LE SCUOLE PRIMARIE SCURI E DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 26/01 al 30/01	Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Lattughino • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Frittata • con patate • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Polenta • Bocconcini di tacchino* alla pizzaiola Piselli* • e carote • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdure • Mozzarella • Finocchi • gratinati Pane • ◊ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
2° SETTIMANA dal 02/02 al 06/02	Minestra di orzo • e patate • Arrosto di tacchino • Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Platessa* • impanata Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Pizza margherita Yogurt • 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 Burger 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 •	Pasta • al pomodoro • Frittata • con verdure • Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	A MERCOLEDI'
4° SETTIMANA dal 16/02 al 20/02	CARNEVALE	CARNEVALE	Risotto • allo zafferano Grana Padano 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



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!