

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO 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	Pasta al ragù di pesce* Parmigiano Reggiano DOP Broccoli e cavolfiori freschi gratinati Pane Frutta di stagione
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	green menu Risotto alla parmigiana Burger di piselli* patate e carote Insalata e mais* Pane Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e pesto* Mozzarella Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Raviolini alla zucca Polpette di manzo* alla pizzaiola Broccoli freschi e zucca Pane Frutta di stagione & Torta alle carote
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	Pasta al pomodoro Frittata alle verdure Insalata Pane Frutta di stagione
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 al pomodoro Insalata calda di nasello* e patate Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini Petto di pollo al latte Patate 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



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 LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO 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 •	Passato di verdura • con maccheroncini • Frittata • al forno Patate • lesse Pane • ◇ Frutta di stagione •
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 •	Pasta • al pomodoro • Platessa* impanata • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •
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 •	Raviolini agli spinaci Frittata • alle verdure • Finocchi • e carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
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 •	Trofie • al pomodoro • e pesto* Bastoncini di pesce* • Lattughino • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione • & Torta di S.Lucia

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



Menù di Santa Lucia



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 E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



1° SETTIMANA dal 15/12 al 19/12	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	green menu VENERDI
	Raviolini in brodo	Pasta* integrale al pomodoro* e pesto*	Pasta* pasticciata	Risotto* allo zafferano	Pasta* all'olio EVO*
	Frittata* al forno	Mozzarella*	Cotoletta di pollo* al forno	Platessa* impanata	Farinata di ceci*
	Patate* e fagiolini*	Spinaci* gratinati ▲	Carote* julienne	Insalata*	Finocchi* in insalata
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione • & Pandoro	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

2° SETTIMANA dal 05/01 al 09/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	VACANZE INVERNALI	FESTIVITA'	Pasta* al tonno	Risotto* alla parmigiana	Polenta*
			Grana Padano DOP	Frittata* con patate*	Bruscti* di manzo
			Fagiolini*	Spinaci*	Piselli* e carote* fresche in umido
			Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
			Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

3° SETTIMANA dal 12/01 al 16/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	green menu GIOVEDI	VENERDI
	Raviolini agli spinaci	Pasta* al ragù di verdura*	Risotto* allo zafferano	Gnocchetti sardi* all'olio EVO* aromatizzato	Fagiolini*
	Frittata* al pomodoro*	Arrosto di tacchino*	Platessa* impanata	Lenticchie* in umido	Pizza margherita
	Finocchi* e carote* in insalata	Broccoli* freschi e zucca*	Insalata*	Carote* fresche e verza* stufate	Yogurt •
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

4° SETTIMANA dal 19/01 al 23/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta* integrale al tonno	Riso* all'inglese	Passato di verdura* con crostini	Pasta* al pomodoro*	Fagiolini*
	Asiago DOP	Frittata* al forno	Petto di pollo* al latte*	Crocchette di pesce*	Lasagne* al ragù di manzo*
	Spinaci* gratinati ▲	Insalata* e mais*	Patate*	Carote* julienne	
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	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 Keggiano**

non

* : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



- Giornata Nazionale del Tortellino
- 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 E SEC. DI I GRADO 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 pizzaioia Piselli* • e carote • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdure • Mozzarella • Finocchi • gratinati Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • e pesto* Insalata calda di merluzzo* e patate • Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
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 •	Pasta • all'olio EVO • Frittata • al pomodoro • Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •
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 •	Pasta • al pomodoro • Frittata • con verdure • Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pizzoccheri Primo sale • 1/2 porzione Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •
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 •	Pasta • al pomodoro • Crocchette di pesce* • Fagiolini* • 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 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!