

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026

vegano



1° SETTIMANA dal 23/02 al 27/02	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta • all'olio EVO •	Risotto • allo zafferano	Pasta integrale • al pomodoro • e basilico	Fagiolini •	Pasta • al pomodoro •
	Farinata di ceci •	Fagioli alla pizzaiola	Formaggio vegetale	Pasta al ragù di lenticchie	Tofu alle verdure
	Insalata • e mais •	Broccoli •	Spinaci • all'olio evo	Pane • ◇	Carote • julienne
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 02/03 al 06/03	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Gnocchetti sardi • al sugo di olive verdi	Passato di verdura • con crostini	Riso • all'inglese	Pasta • al basilico	Pasta • al ragù di verdura •
	Formaggio vegetale	Tortino di cannellini	Lenticchie • in umido	Tofu al pomodoro	Crocchette di legumi
	Fagiolini •	Patate •	Carote • al vapore	Insalata •	Carote • julienne
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 09/03 al 13/03	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Fagiolini •	Pasta • al pomodoro •	Risotto • allo zafferano	Pasta • all'olio EVO •	Risotto agli spinaci
	Fagioli alla pizzaiola	Farinata di ceci	Crocchette di piselli • e carote •	Piselli stufati all'origano	Formaggio vegetale
	Pizza pomodoro ed origano	Carote • julienne	Lattughino • con cavolo cappuccio bianco e viola •	Spinaci •	Finocchi • julienne
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 16/03 al 20/03	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Polenta •	Minestra di orzo • e patate •	Risotto • all'olio evo	Pasta • agli aromi	Pasta • al pomodoro •
	Stufato di legumi e carote	Tofu alle verdure	Lenticchie in umido	Formaggio vegetale	Insalata di ceci • e patate • al basilico
	Pane • ◇	Spinaci •	Fagiolini •	Lattughino •	Carote • julienne
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione • & Dolce vegano	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 Festa del Papà



Menù Libera Terra

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:

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 DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026

vegano



VENERDI



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 Pasqua



Menù di Primavera

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.foodpolicyberghamo.it

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 23/03 al 27/03	Pasta integrale• al pomodoro• e basilico Formaggio vegetale Finocchi• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Crocchette di tofu e patate Broccoli• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Ceci* in insalata Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione•	Pasta al ragù di lenticchie Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Farinata di ceci* Insalata• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 30/03 al 03/04	Risotto ai piselli Cotoletta vegetale* Insalata• carote• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione • & Dolce vegano	Fagiolini*• Formaggio vegetale Pizza pomodoro ed origano Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso• all'inglese Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
3° SETTIMANA dal 06/04 al 10/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta• al pomodoro• Formaggio vegetale Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso all'inglese Lenticchie in umido Insalata• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Polenta• Stufato di legumi e carote Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 13/04 al 17/04	Risotto• con crema d'asparagi* Hamburger vegetale Zucchine• trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al basilico Crocchette di legumi Insalata• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto agli spinaci Tofu al pomodoro Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Formaggio vegetale Spinaci*• all'olio evo Pane • ◇ 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)

Vuoi conoscere le ricette del menù? Vuoi scoprire curiosità sui menù speciali?
Vai su berghamo.scuole.sercar.it aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!

MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026

vegano



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/04 al 24/04	Pasta integrale• al pomodoro• e basilico Piselli stufati all'origano Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Burger di piselli*• e carote• Lattughino• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Tofu al pomodoro Zucchine• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Formaggio vegetale Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta al ragù di lenticchie Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 27/04 al 01/05	Risotto• all'olio evo Lenticchie in umido Insalata• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Ceci* in insalata Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pizza al pomodoro ed origano Formaggio vegetale Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Tortino di cannellini Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	FESTIVITA'
3° SETTIMANA dal 04/05 al 08/05	LUNEDI Gnocchetti sardi• al sugo di olive verdi Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI Risotto• zafferano e zucchine• fresche Farinata di ceci* Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta• al basilico Crocchette di legumi Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta al pomodoro Formaggio vegetale Lattughino• Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta• al pomodoro fresco• e basilico Fagioli alla pizzaiola Erbette*• Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 11/05 al 15/05	LUNEDI Pasta al basilico Nuggets* vegetali Zucchine• trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione • & Crostata vegana	MARTEDI Pasta• al ragù di verdura• Stufato di legumi Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Riso• all'inglese Farinata di ceci* Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta• al pomodoro Formaggio vegetale Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Risotto• allo zafferano Tofu al pomodoro Fagiolini*• Galette di mais• 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 Terra**
- Menù Bergamasco**
- Menù Festa della Mamma**
- Giornata mondiale della Celiachia**

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

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 PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026

vegano



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 18/05 al 22/05	Pasta • integrale al pomodoro • e basilico Farinata* di ceci Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto agli spinaci Piselli stufati all'origano Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Burger di fagioli • e melanzane • Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Stufato di legumi Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Formaggio vegetale Zucchine • fresche all'olio evo Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 25/05 al 29/05	LUNEDI Riso • all'inglese Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI Gnocchetti sardi • al pesto di zucchine • Ceci* in insalata Erbette* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta • al sugo di melanzane • fresche Formaggio vegetale Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Riso • al pomodoro • Tortino di cannellini Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • all'olio EVO • Tofu alle verdure Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 01/06 al 05/06	LUNEDI Pasta • al pomodoro • Crocchette di legumi Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI FESTIVITA'	MERCOLEDI Risotto • zafferano e zucchine • fresche Fagioli alla pizzaiola Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pizza pomodoro ed origano Formaggio vegetale Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • al basilico Farinata di ceci* Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 08/06 al 12/06	LUNEDI Gnocchetti sardi • al pomodoro Formaggio vegetale Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI Pasta • al basilico Crocchette di legumi Zucchine • trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Risotto • all'olio evo Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta • al pomodoro • fresco e basilico Crocchette di tofu e patate Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • all'olio EVO • Fagioli alla pizzaiola 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

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

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

MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026

vegano



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 Fine Anno

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



1° SETTIMANA
dal 15/06 al 19/06

LUNEDÌ



MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Pasta al pomodoro
Formaggio vegetale
Zucchine fresche all'olio evo
Pane ♦
Frutta di stagione

Pasta all'olio EVO
Crocchette di fagioli e melanzane
Pomodori
Pane ♦
Frutta di stagione

Pasta al basilico
Ceci* in insalata
Fagiolini*
Pane ♦
Frutta di stagione

Risotto allo zafferano
Lenticchie in umido
Erbette*
Pane ♦
Frutta di stagione

Pasta al pomodoro
Tortino di cannellini
Carote julienne
Pane ♦
Frutta di stagione

2° SETTIMANA
dal 22/06 al 26/06

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Riso al pomodoro
Farinata di ceci*
Insalata
Pane ♦
Frutta di stagione

Gnocchetti sardi al pesto di zucchine fresche
Fagioli alla pizzaiola
Fagiolini*
Pane ♦
Frutta di stagione

Pizza pomodoro ed origano
Formaggio vegetale
Pomodori
Pane ♦
Frutta di stagione
Gelato*vegetale

Pasta al sugo di melanzane fresche
Lenticchie in umido
Carote julienne
Pane ♦
Frutta di stagione

Pasta all'olio EVO
Tofu con verdure
Zucchine trifolate
Pane ♦
Frutta di stagione

3° SETTIMANA
dal 29/06 al 03/07

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Pasta al basilico
Formaggio vegetale
Pomodori
Pane ♦
Frutta di stagione

Risotto all'olio evo
Stufato di legumi
Fagiolini*
Pane ♦
Frutta di stagione

VACANZE ESTIVE

VACANZE ESTIVE

VACANZE ESTIVE

4° SETTIMANA
dal 06/07 al 10/07

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

VACANZE ESTIVE

VACANZE ESTIVE

VACANZE ESTIVE

VACANZE ESTIVE

VACANZE ESTIVE

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!