

MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2026/2027 **NO CARNE e PESCE**



	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 07/09 al 11/09	Risotto • al pomodoro • Parmigiano Reggiano DOP Zucchine • fresche gratinate Pane • ◊ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi • al ragù di verdure • Crocchette di fagioli • e melanzane • Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pesto* Ceci in insalata Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Insalata di orzo • e verdure • Frittata • al forno Erbette* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Piselli* • stufati all'origano Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	 GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 14/09 al 18/09	Gnocchetti sardi • al pesto di zucchine • Farinata di ceci* Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • aurora Fagioli alla pizzaiola Zucchine • trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pizza margherita Crescenza • 1/2 porzione Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Riso • alla cantonese con piselli* • e uova • strapazzate Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •
	 LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 21/09 al 25/09	Risotto • zafferano e zucchine • Farinata di ceci* Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta integrale • al pomodoro Primo sale Spinaci* • gratinati Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura Tortino di cannellini Pomodori* • Pane • ◊ Frutta di stagione • & Gelato*	Crema di patate • e zucchine • con crostini Stufato di legumi Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Raviolini agli spinaci Frittata • al forno Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	 GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 28/09 al 02/10	Pasta • al ragù di verdura • Mozzarella • Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pesto* Piselli* • stufati all'origano Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Frittata • al forno 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 •



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

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 DEL RIENTRO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2026/2027 **NO CARNE e PESCE**



1° SETTIMANA
dal 05/10 al 09/10

2° SETTIMANA
dal 12/10 al 16/10

3° SETTIMANA
dal 19/10 al 23/10

4° SETTIMANA
dal 26/10 al 30/10

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ



Pizza margherita	Gnocchetti sardi • al pesto*	Risotto • alla rapa rossa	Pasta • al pomodoro •	Polenta • legumi alla pizzaiola
Crescenza • 1/2 porzione	Lenticchie • in umido	Frittata • con zucchine •	Crocchette di legumi	
Fagiolini*	Carote • al vapore	Insalata •	Carote • julienne	Erbette*
Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ



Raviolini agli spinaci	Riso • alla cantonese con piselli* e uova • strapazzate	Pasta • al pomodoro •	Crema di patate • e porri • con crostini	Pasta • all'olio EVO •
Asiago DOP 1/2 porzione		Fagioli alla pizzaiola	Lenticchie in umido	Crocchette di ceci • e zucca •
Carote • julienne	Fagiolini*	Finocchi • in insalata	Piselli* • e carote •	Lattughino •
Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ



GIOVEDÌ

VENERDÌ



Pasta • agli aromi	Passato di verdura • con maccheroncini •	Risotto • alle mele •	Pasta • al pomodoro •	Pasta • al ragù di legumi
Farinata di ceci*	Frittata al forno	Stufato di legumi e carote	Primo sale	
Carote • julienne	Patate •	Fagiolini*	Insalata •	Broccoli • e cavolfiori • freschi gratinati
Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione • & Torta di mele	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

PROSSIMAMENTE IL MENU' INVERNALE	PROSSIMAMENTE IL MENU' INVERNALE	PROSSIMAMENTE IL MENU' INVERNALE	PROSSIMAMENTE IL MENU' INVERNALE	PROSSIMAMENTE 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



- Menù Polenta Day
- World Food Day
- Giornata Mondiale della Mela
- Giornata Mondiale della Pasta

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!