

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE DIAZ E RODARI E SEC. DI I GRADO S.LUCIA - a.s. 2025/2026

1° SETTIMANA dal 23/02 al 27/02	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta • all'olio EVO •	Risotto • allo zafferano	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto	Fagiolini •	Pasta • al pomodoro •
	Farinata di ceci •	Petto di pollo • al latte •	Insalata calda di merluzzo •	Lasagne • al ragù di manzo •	Mozzarella •
	Insalata • e mais •	Broccoli •	Spinaci • gratinati	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	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Gnocchetti sardi • al sugo di olive verdi	Passato di verdura • con crostini	Riso • all'inglese	Pasta • al pesto	Pasta • al ragù di verdura •
	Parmigiano Reggiano DOP	Bruscitt di manzo •	Lenticchie • in umido	Frittata • al pomodoro •	Crocchette di pesce •
	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	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Fagiolini •	Pasta • al pomodoro •	Risotto • allo zafferano	Pasta • all'olio EVO •	Raviolini ricotta e spinaci
	Pizza margherita	Tonno all'olio d'oliva	Burger di piselli • e carote •	Arrosto di tacchino •	Frittata • alle verdure •
	Yogurt •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 16/03 al 20/03	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Polenta •	Minestra di orzo • e patate •	Risotto • alla parmigiana	Pasta • al ragù di manzo •	Pasta • al pomodoro •
	Spezzatino di tacchino •	Frittata • al forno	Platessa • impanata	Asiago DOP 1/2 porzione	Insalata di ceci • e patate • al pesto
	Piselli • e carote •	Spinaci •	Fagiolini •	Lattughino •	Carote • julienne
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione • & Torta al cacao	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



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 DIAZ E RODARI E SEC. DI I GRADO S.LUCIA - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	green menu VENERDI
1° SETTIMANA dal 23/03 al 27/03	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto Mozzarella • Finocchi • gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Petto di pollo • al latte • Broccoli • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Insalata calda di merluzzo* • Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Lasagne • al ragù di manzo • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdure • Farinata di ceci* Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 30/03 al 03/04	Tortelli ai piselli Cotoletta di pollo* al forno Insalata •, carote • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione • & Colomba	Fagiolini* • Pizza margherita Pane • ◇ Frutta di stagione • Yogurt •	green menu MERCOLEDI Riso • all'inglese Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI VACANZE DI PASQUA	VENERDI VACANZE DI PASQUA
3° SETTIMANA dal 06/04 al 10/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	MERCOLEDI Pasta • al pomodoro • Grana Padano DOP Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Risotto • alla parmigiana Girella di frittata • Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Polenta • Spezzatino di tacchino* Piselli* • e carote • Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 13/04 al 17/04	LUNEDI Risotto • con crema d'asparagi* Polpette di manzo* Zucchine • trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione •	green menu MARTEDI Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta • al pesto Crocchette di pesce* • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Raviolini ricotta e spinaci Frittata • al pomodoro • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • al pomodoro • Asiago DOP Spinaci* • gratinati 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 Pasqua



Menù di Primavera



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 PRIMARIE DIAZ E RODARI E SEC. DI I GRADO S.LUCIA - a.s. 2025/2026



1° SETTIMANA dal 20/04 al 24/04	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta integrale al pomodoro e pesto	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio EVO	Pasta al ragù di verdura	Lasagne al ragù di manzo
	Tonno all'olio d'oliva	Burger di piselli* e carote	Bocconcini di tacchino* alla pizzaiola	Mozzarella	
	Carote julienne	Lattughino	Zucchine	Pomodori	Fagiolini*
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦
2° SETTIMANA dal 27/04 al 01/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio EVO	Pizza margherita	FESTIVITA'
	Girella di frittata	Petto di pollo al limone	Insalata di merluzzo*	Pomodori	
	Insalata	Fagiolini*	Carote julienne	Pane ♦	
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Frutta di stagione	
3° SETTIMANA dal 04/05 al 08/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Gnocchetti sardi al sugo di olive verdi	Risotto zafferano e zucchine fresche	Pasta al pesto	Scarpinocc de Par	Pasta al pomodoro fresco e basilico
	Lenticchie in umido	Frittata con patate	Crocchette di pesce*	Mozzarella di Seriate 1/2 porzione	Arrosto di tacchino
	Carote al vapore	Pomodori	Carote julienne	Lattughino	Erbette*
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦
4° SETTIMANA dal 11/05 al 15/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Trofie al pesto	Pasta al ragù di verdure	Riso all'inglese	Pasta al tonno	Risotto allo zafferano
	Bastoncini di pesce*	Hamburger di manzo*	Farinata di ceci*	Parmigiano Reggiano DOP	Frittata al pomodoro
	Zucchine trifolate	Pomodori	Insalata e mais*	Carote julienne	Fagiolini*
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Galette di mais
5° SETTIMANA dal 18/05 al 22/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Frutta di stagione & Crostata alla marmellata	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 Reggiano DOP
- * : congelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Menù giornata Mondiale della Terra



Menù Bergamasco



Menù della Festa della Mamma

Giornata Mondiale della Celiachia



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 PRIMARIE DIAZ E RODARI E SEC. DI I GRADO S.LUCIA - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	 MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 18/05 al 22/05	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto Tonno all'olio d'oliva Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Raviolini agli spinaci Frittata • alle zucchine • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Burger di fagioli • e melanzane • Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Insalata di pollo • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdure • Asiago DOP Zucchine • fresche gratinate 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 • Petto di pollo • al limone • Erbette* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta • al sugo di melanzane • fresche Mozzarella • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Riso • al pomodoro • Crocchette di pesce* • Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • all'olio EVO • Frittata • al forno Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 01/06 al 05/06	LUNEDI PONTE	MARTEDI FESTIVITA'	MERCOLEDI Risotto • zafferano e zucchine • fresche Farinata di ceci* Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pizza margherita Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione • Gelato*	VENERDI Pasta • al pesto Polpette di manzo* Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 08/06 al 12/06	LUNEDI Gnocchetti sardi • al tonno Parmigiano Reggiano DOP Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI VACANZE ESTIVE	MERCOLEDI VACANZE ESTIVE	GIOVEDI VACANZE ESTIVE	VENERDI VACANZE ESTIVE

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



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!