

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

privo di carne



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 23/02 al 27/02	 Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Insalata • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Fagioli alla pizzaiola Broccoli • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta integrale • al pomodoro • e pesto Mozzarella • Spinaci* • gratinati Pane • ◊ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Lasagne • vegetariane Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Insalata calda di merluzzo* ◊ Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 02/03 al 06/03	Gnocchetti sardi • al sugo di olive verdi Parmigiano Reggiano DOP Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Passato di verdura • con crostini Platessa al forno Patate • Pane • ◊ Frutta di stagione •	 Riso • all'inglese Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pesto Frittata • al pomodoro • Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Crocchette di pesce* ◊ Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 09/03 al 13/03	Fagiolini* • Crescenza • 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Tonno all'olio d'oliva Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Crocchette di piselli* • e carote • Lattughino • con cavolo cappuccio bianco e viola • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Insalata di merluzzo Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Raviolini ricotta e spinaci Frittata • alle verdure • Finocchi • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 16/03 al 20/03	Polenta • Stufato di legumi e carote Pane • ◊ Frutta di stagione •	Minestra di orzo • e patate • Frittata • al forno Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Platessa* ◊ impanata Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • agli aromi Asiago DOP Lattughino • Pane • ◊ Frutta di stagione • & Torta al cacao	Pasta • al pomodoro • Insalata di ceci • e patate • al pesto Carote • julienne 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 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

privo di carne



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	 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 Frittata al pomodoro Broccoli• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Insalata calda di merluzzo* Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione•	Lasagne• vegetariane 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	Tortelli ai piselli Cotoletta di pesce* al forno Insalata• carote• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione • & Colomba	Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita 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• Grana Padano DOP Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• alla parmigiana Frittata• al forno 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 vegetariani Zucchine• trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pesto Crocchette di pesce* Insalata• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Raviolini ricotta e spinaci Frittata• al pomodoro• Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	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

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

privo di carne



	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/04 al 24/04	Pasta integrale• al pomodoro• e pesto Tonno all'olio d'oliva Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Burger di piselli*• e carote• Lattughino• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Frittata al pomodoro Zucchine• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Mozzarella• Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Lasagne• vegetariane Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 27/04 al 01/05	Risotto• alla parmigiana Girella di frittata• Insalata• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Ceci* in insalata Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pizza margherita Crescenza• 1/2 porzione Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Merluzzo*• in umido 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 Frittata• con patate• Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta• al pesto Crocchette di pesce*• Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	 GIOVEDI Scarpinocc de Par Mozzarella di Seriate■ 1/2 porzione 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 Trofie al pesto Bastoncini di pesce*• Zucchine• trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione • & Crostata alla marmellata	MARTEDI Pasta• al ragù di verdura• Insalata di merluzzo Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	 MERCOLEDI Riso• all'inglese Farinata di ceci* Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta• al tonno Parmigiano Reggiano DOP Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Risotto• allo zafferano Frittata• 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

privo di carne



1° SETTIMANA dal 18/05 al 22/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto	Raviolini agli spinaci	Pasta • all'olio EVO •	Risotto • allo zafferano	Pasta • al ragù di verdura •
	Tonno all'olio d'oliva	Frittata • alle zucchine •	Burger di fagioli • e melanzane •	Stufato di legumi	Asiago DOP
	Carote • julienne	Insalata •	Pomodori •	Fagiolini* •	Zucchine • fresche gratinate
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

2° SETTIMANA dal 25/05 al 29/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Riso • all'inglese	Gnocchetti sardi • al pesto di zucchine •	Pasta • al sugo di melanzane • fresche	Riso • al pomodoro •	Pasta • all'olio EVO •
	Lenticchie • in umido	Merluzzo* olio e limone	Mozzarella •	Crocchette di pesce* •	Girella di frittata •
	Carote • al vapore	Erbette* •	Insalata •	Pomodori •	Fagiolini* •
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

3° SETTIMANA dal 01/06 al 05/06	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta • al pomodoro •	FESTIVITA'	Risotto • zafferano e zucchine • fresche	Pizza margherita	Pasta • al pesto
	Insalata di merluzzo* •		Frittata al forno	Crescenza • 1/2 porzione	Farinata di ceci*
	Carote • julienne		Fagiolini* •	Pomodori •	Insalata • e mais*
	Pane • ◇		Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
	Frutta di stagione •		Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

4° SETTIMANA dal 08/06 al 12/06	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Gnocchetti sardi • al tonno	Pasta • al pesto	Risotto • alla parmigiana	Pasta • al pomodoro • fresco e basilico	Pasta • all'olio EVO •
	Parmigiano Reggiano DOP	Platessa* • impanata	Lenticchie • in umido	Frittata • al forno	Tonno all'olio d'oliva
	Pomodori •	Zucchine • trifolate	Carote • al vapore	Insalata •	Fagiolini* •
	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 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

privo di carne



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	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Raviolini agli spinaci Asiago DOP Zucchine fresche gratinate ▲ Pane ♦ Frutta di stagione •	Pasta all'olio EVO • Crocchette di fagioli e melanzane • Pomodori • Pane ♦ Frutta di stagione •	Pasta al pesto Ceci* in insalata Fagiolini* • Pane ♦ Frutta di stagione •	Risotto allo zafferano Frittata con patate • Erbette* • Pane ♦ Frutta di stagione •	Pasta al pomodoro • Crocchette di pesce* 🐟 Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione 🌱
2° SETTIMANA dal 22/06 al 26/06	 LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Riso al pomodoro • Farinata di ceci* Insalata • Pane ♦ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi al pesto du zucchine fresche Fagioli alla pizzaiola Fagiolini* • Pane ♦ Frutta di stagione •	Pizza margherita 🏁 Pomodori • Pane ♦ Frutta di stagione • Gelato*	Pasta al sugo di melanzane fresche Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione •	Pasta all'olio EVO • Girella di frittata • Zucchine trifolate Pane ♦ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 29/06 al 03/07	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta al pesto Mozzarella • Pomodori • Pane ♦ Frutta di stagione •	Risotto alla parmigiana Merluzzo* in umido Fagiolini* • Pane ♦ Frutta di stagione •	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE
4° SETTIMANA dal 06/07 al 10/07	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	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!