COMUNE DI BERGAMO

MENU' ESTIVO PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026 Vegan

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 15/09 al 19/09	Gnocchetti sardi• alle zucchine• Farinata di ceci* Pomodori• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Form. Veget e Fagiolini*• Pizza pomodoro e origano Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt di soia	Pasta• al pomodoro• Crocchette di piselli* Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Tofu alla pizzaiola Zucchine• trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione •
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 22/09 al 26/09	Pasta• al basilico Farinata di ceci* Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Riso• all'inglese Fagioli alla pizzaiola Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Crocchette vegane Pomodori• Pane • ◊ Frutta di stagione • & Gelato* vegetale	Pasta• integrale al pomoodoro Formaggio vegetale Spinaci*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• zafferano e zucchine• fresche Tofu alle verdure Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione •
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 29/09 al 03/10	Pasta• al ragù di verdura• Formaggio vegetale Pomodori• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al basilico Insalata di ceci e patate Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Crocchette di piselli*• patate• e carote• Lattughino• e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Tofu alla pizzaiola Zucchine• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 06/10 al 10/10	Form. Veget e Fagiolini*• Pizza pomodoro e origano Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt di soia	Gnocchetti sardi• al basilico Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• Crocchetta di ceci e zucchine• Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Polenta• con Fagioli • alla pizzaiola Erbette*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Tortino di cannellini Carote• julienne 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)

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

Menù Polenta Day

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

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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 13/10 al 17/10	Riso• all'inglese Formaggio vegetale Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Insalata di ceci e patate Finocchi• in insalata Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• agli aromi Lenticchie• in umido Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Crocchette di ceci• e zucca• Lattughino• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Minestra di orzo• e patate• Tofu alla pizzaiola Piselli*• e carote• Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 20/10 al 24/10	Pasta• al basilico	A BREVE IL MENU' INVERNALE	Pasta• al ragù di verdura•	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE
3° SETTIMANA dal 27/10 al 31/10	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE
4° SETTIMANA dal 03/11 al 07/11	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE

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)

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

World Food Day

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

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