

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

PRIVO DI CARNE, PESCE



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	 VENERDI
1° SETTIMANA dal 23/02 al 27/02	Pasta integrale• al pomodoro• e pesto* Mozzarella• Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Fagioli alla pizzaiola Broccoli• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Frittata al forno Spinaci*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini*• lasagne vegetariane Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* Insalata• e mais* 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 Tortino di cannellini Patate• Pane • ◇ Frutta di stagione •	 MERCOLEDI Riso• all'inglese Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta• al pesto* Frittata• al pomodoro• Insalata• Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta• al ragù di verdura• Crocchette di legumi 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• all'olio EVO• Farinata* di ceci Spinaci*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	 MERCOLEDI Risotto• allo zafferano Crocchette di piselli*• e carote• Lattughino• con cavolo cappuccio bianco e viola• Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Raviolini ricotta e spinaci Frittata• alle verdure• Finocchi• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta• al pomodoro• Piselli stufati all'origano Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 16/03 al 20/03	Minestra di orzo• e patate• Frittata• al forno Spinaci*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• alla parmigiana Lenticchie in umido Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Polenta• Stufato di legumi e carote Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta agli aromi Asiago DOP Lattughino• Pane • ◇ Frutta di stagione • & Torta al cacao	VENERDI  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 CUCINA - a.s. 2025/2026

PRIVO DI CARNE, PESCE



1° SETTIMANA dal 23/03 al 27/03	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta • all'olio EVO •	Pasta • al ragù di verdura •	Risotto • allo zafferano	Lasagne vegetariane	Pasta integrale • al pomodoro • e pesto *
	Farinata di ceci *	Mozzarella •	Frittata al pomodoro		Ceci • in insalata
	Insalata • e mais *	Finocchi • gratinati	Broccoli •	Fagiolini •	Carote • julienne
	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊
2° SETTIMANA dal 30/03 al 03/04	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Tortelli ai piselli	Fagiolini •	Riso • all'inglese		
	Cotoletta • vegetale	Crescenza • 1/2 porzione	Lenticchie • in umido	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
	Insalata • carote • e mais *	Pizza margherita	Carote • al vapore		
	Pane • ◊ Frutta di stagione • & Colomba	Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pane • ◊ Frutta di stagione •		
3° SETTIMANA dal 06/04 al 10/04	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta • al pomodoro •	Risotto • alla parmigiana	Polenta •
			Grana Padano DOP	Frittata • al forno	Stufato di legumi e carote
			Fagiolini •	Insalata • e mais *	
			Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 13/04 al 17/04	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Risotto • con crema d'asparagi *	Pasta • all'olio EVO •	Pasta • al pesto *	Raviolini ricotta e spinaci	Pasta • al pomodoro •
	Hamburger vegetariano	Farinata di ceci *	Crocchette di legumi	Frittata • al pomodoro •	Asiago DOP
	Zucchine • trifolate	Carote • julienne	Insalata •	Fagiolini •	Spinaci • gratinati
	Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pane • ◊ Frutta di stagione •	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 CUCINA - a.s. 2025/2026

PRIVO DI CARNE, PESCE



	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/04 al 24/04	Pasta integrale• al pomodoro• e pesto* Mozzarella• Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Crocchette 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• Tortino di cannellini Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Lasagne vegetariane Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 27/04 al 01/05	Risotto• alla parmigiana Frittata• al forno 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• Piselli stufati all'origano 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 legumi 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* Nuggets vegetali Zucchine• trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione • & Crostata alla marmellata	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 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 CUCINA - a.s. 2025/2026

PRIVO DI CARNE, PESCE



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 18/05 al 22/05	Pasta* al ragù di verdura* Asiago DOP Zucchine* fresche gratinate Pane • ◇ Frutta di stagione •	Raviolini agli spinaci Frittata* alle zucchine* Insalata* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta* all'olio EVO* Crocchette di fagioli* e melanzane* Pomodori* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto* allo zafferano Stufato di legumi Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta* integrale al pomodoro* e pesto* Farinata* di ceci Carote* julienne 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 Mozzarella* Insalata* Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Riso* al pomodoro* Tortino di cannellini 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 Pasta* al pomodoro* Crocchette di legumi Carote* julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI FESTIVITA'	MERCOLEDI Risotto* zafferano e zucchine* fresche Frittata al forno Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pizza margherita Crescenza* 1/2 porzione Pomodori* Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta* al pesto* Farinata di ceci* Insalata* e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 08/06 al 12/06	LUNEDI Gnocchetti sardi* al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Pomodori* Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI Pasta* al pesto* Crocchette di legumi Zucchine* trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Risotto* alla parmigiana Lenticchie* in umido Carote* al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta* al pomodoro* fresco e basilico Frittata* al forno 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 CUCINA - a.s. 2025/2026

PRIVO DI CARNE, PESCE



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 15/06 al 19/06	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 • Tortino di cannellini Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 22/06 al 26/06	Riso al pomodoro • Farinata di ceci* Insalata • Pane ♦ Frutta di stagione •	MARTEDI Gnocchetti sardi al pesto du zucchine fresche Fagioli alla pizzaiola Fagiolini* • Pane ♦ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pizza margherita Pomodori • Pane ♦ Frutta di stagione • Gelato*	GIOVEDI Pasta al sugo di melanzane fresche Lenticchie in umido Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta all'olio EVO • Frittata al forno Zucchine trifolate Pane ♦ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 29/06 al 03/07	LUNEDI Pasta al pesto* Mozzarella • Pomodori • Pane ♦ Frutta di stagione •	MARTEDI Risotto alla parmigiana Stufato di legumi Fagiolini* • Pane ♦ Frutta di stagione •	MERCOLEDI VACANZE ESTIVE	GIOVEDI VACANZE ESTIVE	VENERDI VACANZE ESTIVE
4° SETTIMANA dal 06/07 al 10/07	LUNEDI VACANZE ESTIVE	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

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!