

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026 **privo di carne**



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA dal 23/02 al 27/02	Green menu 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 •	Green menu 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 •	Green menu 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* Pizza margherita Pane • ◇ Frutta di stagione • Yogurt •	Pasta* al pomodoro* Tonno all'olio d'oliva Carote* julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Green menu 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	LIBERA TERRA 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



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 PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026 **privo di carne**



1° SETTIMANA dal 23/03 al 27/03	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	 VENERDI
	Pasta• integrale al pomodoro• e pesto	Risotto• allo zafferano	Pasta• all'olio EVO•	Lasagne• vegetariane	Pasta• al ragù di verdure•
	Mozzarella•	Frittata al pomodoro	Insalata calda di merluzzo*•		Farinata di ceci*
	Finocchi• gratinati	Broccoli•	Carote• julienne	Fagiolini•	Insalata• e mais*
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione•	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

2° SETTIMANA dal 30/03 al 03/04	LUNEDI	MARTEDI	 MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Tortelli ai piselli	Fagiolini•	Riso• all'inglese		
	Cotoletta di pesce* al forno	Pizza margherita	Lenticchie• in umido	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
	Insalata•, carote• e mais*	Pane • ◇	Carote• al vapore		
	Pane • ◇	Frutta di stagione •	Pane • ◇		
	Frutta di stagione • & Colomba	Yogurt •	Frutta di stagione •		

3° SETTIMANA dal 06/04 al 10/04	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	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 • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
			Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

4° SETTIMANA dal 13/04 al 17/04	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	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 pesce*•	Frittata• al pomodoro•	Asiago DOP
	Zucchine• trifolate	Carote• julienne	Insalata•	Fagiolini•	Spinaci*• gratinati
	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



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 E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026 **privo di carne**



1° SETTIMANA dal 20/04 al 24/04	LUNEDI	 MARTEDI 	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	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 • Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Lasagne • vegetariane Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 27/04 al 01/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Risotto • alla parmigiana Frittata • al forno Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Ceci* in insalata Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pizza margherita Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione • Yogurt •	Pasta • all'olio EVO • Insalata di merluzzo*  Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	FESTIVITA'
3° SETTIMANA dal 04/05 al 08/05	 LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	 GIOVEDI	VENERDI
	Gnocchetti sardi • al sugo di olive verdi Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • zafferano e zucchine • fresche Frittata • con patate • Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pesto Crocchette di pesce*  Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Scarpinocc de Par Mozzarella di Seriate  1/2 porzione Lattughino • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro fresco • e basilico Fagioli alla pizzaiola Erbette* • Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 11/05 al 15/05	LUNEDI 	MARTEDI	 MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI 
	Trofie al pesto Bastoncini di pesce*  Zucchine • trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione • & Crostata alla marmellata	Pasta • al ragù di verdure • Insalata di merluzzo Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso • all'inglese Farinata di ceci* Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al tonno Parmigiano Reggiano DOP Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	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

-  **Menù giornata Mondiale della Terra**
-  **Menù Bergamasco**
-  **Menù della Festa della Mamma**
-  **Giornata Mondiale della Celiachia**

Green menu

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 E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026 **privo di carne**



	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 Stufato di legumi 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 • Merluzzo olio e 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 Pasta • al pomodoro • Insalata di merluzzo* • 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 Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione • Gelato*	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 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