

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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
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 Petto di pollo • al latte • Broccoli • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto Mozzarella • Spinaci* • gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Lasagne • al ragù di manzo • 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	LUNEDI Gnocchetti sardi • al sugo di olive verdi Parmigiano Reggiano DOP Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI Passato di verdura • con crostini Bruscitt di manzo • Patate • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Green menu 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 pesce* • Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 09/03 al 13/03	LUNEDI Fagiolini* • Pizza margherita Pane • ◇ Frutta di stagione • Yogurt •	MARTEDI Pasta • al pomodoro • Tonno all'olio d'oliva Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Green menu MERCOLEDI Risotto • allo zafferano Crocchette di piselli* • e carote • Lattughino • con cavolo cappuccio bianco e viola • Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta • all'olio EVO • Arrosto di tacchino • Spinaci* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Raviolini ricotta e spinaci Frittata • alle verdure • Finocchi • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 16/03 al 20/03	LUNEDI Polenta • Spezzatino di tacchino* Piselli* • e carote • Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI Minestra di orzo • e patate • Frittata • al forno Spinaci* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Risotto • alla parmigiana Platessa* • impanata Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta • al ragù di manzo • Asiago DOP 1/2 porzione 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



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 E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - 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 •	Riso • all'inglese Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	VACANZE DI PASQUA	
3° SETTIMANA dal 06/04 al 10/04	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 • Spezzatino di tacchino* Piselli* • e carote • Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 13/04 al 17/04	Risotto • con crema d'asparagi* Polpette di manzo* 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



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



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 •	Carote • julienne	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 •	Pizza margherita	Pasta • all'olio EVO •	FESTIVITA'
	Frittata • al forno	Petto di pollo • al limone •	Pomodori •	Insalata di merluzzo* •	
	Insalata •	Fagiolini* •	Pane • ◇	Carote • julienne	
	Pane • ◇	Pane • ◇	Frutta di stagione •	Pane • ◇	
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Yogurt •	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 E SEC. DI I GRADO CON PASTI TRASPORTATI - 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 Pasta • al pomodoro • Insalata di merluzzo* • Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI FESTIVITA' •	MERCOLEDI Risotto • zafferano e zucchine • fresche Polpette di manzo* • 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