

MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2026/2027

	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 07/09 al 11/09	Risotto al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Zucchine fresche gratinate Pane ♦ Frutta di stagione	 Gnocchetti sardi al ragù di verdure Crocchette di fagioli e melanzane Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pesto Petto di pollo al limone Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Insalata di orzo e verdure Frittata con patate Erbette* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Platessa* impanata Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 14/09 al 18/09	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine Hamburger di manzo Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	 Pasta all'olio EVO Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Pizza margherita Crescenza 1/2 porzione Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta aurora Merluzzo* alla pizzaiola Zucchine trifolate Pane ♦ Frutta di stagione	Riso alla cantonese con piselli* e uova strapazzate Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 21/09 al 25/09	 Risotto zafferano e zucchine Farinata di ceci* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	MARTEDI Pasta integrale al tonno Primo sale Spinaci* gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	MERCOLEDI Pasta al ragù di pesce* Bastoncini di pesce* Pomodori* Pane ♦ Frutta di stagione & Gelato*	GIOVEDI Crema di patate e zucchine con crostini Bocconcini di tacchino* Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	VENERDI Raviolini agli spinaci Frittata al forno Insalata Pane ♦ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 28/09 al 02/10	LUNEDI Pasta al ragù di verdura Mozzarella Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione	MARTEDI Pasta al pesto Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	MERCOLEDI Risotto allo zafferano Frittata al forno Zucchine Pane ♦ Frutta di stagione	 GIOVEDI Pasta al pomodoro Crocchette di piselli* patate e carote Lattughino e mais* Pane ♦ Frutta di stagione	VENERDI Minestra di orzo e patate Arrosto di tacchino 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



Menù di Inizio Anno Scolastico



World Vegetarian Day

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 DEL RIENTRO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2026/2027

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 05/10 al 09/10	Pizza margherita Crescenza • 1/2 porzione Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi* al pesto Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • alla rapa rossa Frittata • con zucchine • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Crocchette di pesce* Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Polenta • con bocconcini di pollo* alla pizzaiola Erbette* Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 12/10 al 16/10	Raviolini agli spinaci Asiago DOP 1/2 porzione Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Filetto di merluzzo* in crosta di mais Finocchi • in insalata Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso • alla cantonese con piselli* e uova • strapazzate Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Crema di patate • e porri • con crostini Petto di pollo • al limone Piselli* e carote • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Crocchette di ceci • e zucca • Lattughino • Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 19/10 al 23/10	Pasta • agli aromi Farinata di ceci* Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Passato di verdura • con maccheroncini • Tonno all'olio d'oliva Patate • lesse Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • alle mele • Arrosto di tacchino • alle mele Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione • & Torta di mele	Pasta • al pomodoro • Primo sale Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di manzo • Broccoli • e cavolfiori • freschi gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 26/10 al 30/10	PROSSIMAMENTE IL MENU' INVERNALE	PROSSIMAMENTE IL MENU' INVERNALE	PROSSIMAMENTE IL MENU' INVERNALE	PROSSIMAMENTE IL MENU' INVERNALE	PROSSIMAMENTE IL MENU' INVERNALE



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 Polenta Day
- World Food Day
- Giornata Mondiale della Mela
- Giornata Mondiale della Pasta

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!