

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

vegetariano



1° SETTIMANA dal 23/02 al 27/02	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta • all'olio EVO •	Risotto • allo zafferano	Pasta integrale • al pomodoro • e pesto	Fagiolini •	Pasta • al pomodoro •
	Farinata di ceci •	Fagioli alla pizzaiola	Mozzarella •	Lasagne • vegetariane	Frittata al forno
	Insalata • e mais •	Broccoli •	Spinaci • gratinati		Carote • julienne
	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊
2° SETTIMANA dal 02/03 al 06/03	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Gnocchetti sardi • al sugo di olive verdi Parmigiano Reggiano DOP	Passato di verdura • con crostini	Riso • all'inglese	Pasta • al pesto	Pasta • al ragù di verdura •
	Fagiolini •	Tortino di cannellini	Lenticchie • in umido	Frittata • al pomodoro •	Crocchette di legumi
	Patate •		Carote • al vapore	Insalata •	Carote • julienne
	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊
3° SETTIMANA dal 09/03 al 13/03	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Fagiolini •	Pasta • al pomodoro •	Risotto • allo zafferano	Pasta • all'olio EVO •	Raviolini ricotta e spinaci
	Crescenza • 1/2 porzione	Farinata di ceci	Crocchette di piselli • e carote •	Piselli stufati all'origano	Frittata • alle verdure •
	Pizza margherita	Carote • julienne	Lattughino • con cavolo cappuccio bianco e viola •	Spinaci •	Finocchi • julienne
	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊
4° SETTIMANA dal 16/03 al 20/03	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Polenta •	Minestra di orzo • e patate •	Risotto • alla parmigiana	Pasta • agli aromi	Pasta • al pomodoro •
	Stufato di legumi e carote	Frittata • al forno	Lenticchie in umido	Asiago DOP	Insalata di ceci • e patate • al pesto
	Spinaci •		Fagiolini •	Lattughino •	Carote • julienne
	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊
5° SETTIMANA dal 23/03 al 27/03	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Polenta •	Minestra di orzo • e patate •	Risotto • alla parmigiana	Pasta • agli aromi	Pasta • al pomodoro •
	Stufato di legumi e carote	Frittata • al forno	Lenticchie in umido	Asiago DOP	Insalata di ceci • e patate • al pesto
	Spinaci •		Fagiolini •	Lattughino •	Carote • julienne
	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊

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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026

vegetariano



VENERDI



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



1° SETTIMANA

dal 23/03 al 27/03

LUNEDI

Pasta integrale• al pomodoro• e pesto
Mozzarella•
Finocchi• gratinati
Pane • ◇
Frutta di stagione •

MARTEDI

Risotto• allo zafferano
Frittata al pomodoro
Broccoli•
Pane • ◇
Frutta di stagione •

MERCOLEDI

Pasta• all'olio EVO•
Ceci* in insalata
Carote• julienne
Pane • ◇
Frutta di stagione•

GIOVEDI

Lasagne• vegetariane
Fagiolini*•
Pane • ◇
Frutta di stagione •



VENERDI

Pasta• al ragù di verdura•
Farinata di ceci*
Insalata• e mais*
Pane • ◇
Frutta di stagione •

2° SETTIMANA

dal 30/03 al 03/04

LUNEDI

Tortelli ai piselli
Cotoletta vegetale*
Insalata• carote• e mais*
Pane • ◇
Frutta di stagione • & Colomba

MARTEDI

Fagiolini*•
Crescenza• 1/2 porzione
Pizza margherita
Pane • ◇
Frutta di stagione •

MERCOLEDI

Riso• all'inglese
Lenticchie• in umido
Carote• al vapore
Pane • ◇
Frutta di stagione •

GIOVEDI

VACANZE DI PASQUA

VENERDI

VACANZE DI PASQUA

LUNEDI

VACANZE DI PASQUA

MARTEDI

VACANZE DI PASQUA

MERCOLEDI

Pasta• al pomodoro•
Grana Padano DOP
Fagiolini*•
Pane • ◇
Frutta di stagione •

GIOVEDI

Risotto• alla parmigiana
Frittata• al forno
Insalata• e mais*
Pane • ◇
Frutta di stagione •

VENERDI

Polenta•
Stufato di legumi e carote
Pane • ◇
Frutta di stagione •

3° SETTIMANA

dal 06/04 al 10/04

LUNEDI

Risotto• con crema d'asparagi*
Hamburger vegetariani
Zucchine• trifolate
Pane • ◇
Frutta di stagione •

MARTEDI

Pasta• all'olio EVO•
Farinata di ceci*
Carote• julienne
Pane • ◇
Frutta di stagione •

MERCOLEDI

Pasta• al pesto
Crocchette di legumi
Insalata•
Pane • ◇
Frutta di stagione •

GIOVEDI

Raviolini ricotta e spinaci
Frittata• al pomodoro•
Fagiolini*•
Pane • ◇
Frutta di stagione •

VENERDI

Pasta• al pomodoro•
Asiago DOP
Spinaci*• gratinati
Pane • ◇
Frutta di stagione •



4° SETTIMANA

dal 13/04 al 17/04

LUNEDI

Risotto• con crema d'asparagi*
Hamburger vegetariani
Zucchine• trifolate
Pane • ◇
Frutta di stagione •

MARTEDI

Pasta• all'olio EVO•
Farinata di ceci*
Carote• julienne
Pane • ◇
Frutta di stagione •

MERCOLEDI

Pasta• al pesto
Crocchette di legumi
Insalata•
Pane • ◇
Frutta di stagione •

GIOVEDI

Raviolini ricotta e spinaci
Frittata• al pomodoro•
Fagiolini*•
Pane • ◇
Frutta di stagione •

VENERDI

Pasta• al pomodoro•
Asiago DOP
Spinaci*• gratinati
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)

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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026

vegetariano



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• vegetariane
	Piselli stufati all'origano	Burger di piselli*• e carote•	Frittata al pomodoro	Mozzarella•	
	Carote• julienne	Lattughino•	Zucchine•	Pomodori•	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'
	Girella di frittata•	Ceci* in insalata	Crescenza• 1/2 porzione	Tortino di cannellini	
	Insalata•	Fagiolini*•	Pomodori•	Carote• julienne	
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	
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 legumi	Mozzarella di Seriate■ 1/2 porzione	Fagioli alla pizzaiola
	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 verdura•	Riso• all'inglese	Pasta• al pomodoro	Risotto• allo zafferano
	Nuggets* vegetali	Stufato di legumi	Farinata di ceci*	Parmigiano Reggiano DOP	Frittata• al pomodoro•
	Zucchine• trifolate	Pomodori•	Insalata • e mais*	Carote• julienne	Fagiolini*•
	Pane • ◇ Frutta di stagione • & Crostatina alla marmellata	Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pane • ◇ Frutta di stagione •	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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026

vegetariano



1° SETTIMANA dal 18/05 al 22/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto	Raviolini agli spinaci	Pasta • all'olio EVO •	Risotto • allo zafferano	Pasta • al ragù di verdura •
	Farinata* di ceci	Frittata • alle zucchine •	Burger di fagioli • e melanzane •	Stufato di legumi	Asiago DOP
	Carote • julienne	Insalata •	Pomodori •	Fagiolini* •	Zucchine • fresche gratinate
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 25/05 al 29/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Riso • all'inglese	Gnocchetti sardi • al pesto di zucchine •	Pasta • al sugo di melanzane • fresche	Riso • al pomodoro •	Pasta • all'olio EVO •
	Lenticchie • in umido	Ceci* in insalata	Mozzarella •	Tortino di cannellini	Girella di frittata •
	Carote • al vapore	Erbette* •	Insalata •	Pomodori •	Fagiolini* •
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 01/06 al 05/06	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta • al pomodoro •	FESTIVITA'	Risotto • zafferano e zucchine • fresche	Pizza margherita	Pasta • al pesto
	Crocchette di legumi		Frittata al forno	Crescenza • 1/2 porzione	Farinata di ceci*
	Carote • julienne		Fagiolini* •	Pomodori •	Insalata • e mais*
	Pane • ◇		Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
	Frutta di stagione •		Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 08/06 al 12/06	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Gnocchetti sardi • al pomodoro	Pasta • al pesto	Risotto • alla parmigiana	Pasta • al pomodoro • fresco e basilico	Pasta • all'olio EVO •
	Parmigiano Reggiano DOP	Crocchette di legumi	Lenticchie • in umido	Frittata • al forno	Fagioli alla pizzaiola
	Pomodori •	Zucchine • trifolate	Carote • al vapore	Insalata •	Fagiolini* •
	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

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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026

vegetariano



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



	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	Gnocchetti sardi al pesto du zucchine fresche Fagioli alla pizzaiola Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Pizza margherita Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione Gelato*	Pasta al sugo di melanzane fresche Lenticchie in umido Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Girella di frittata Zucchine trifolate Pane ♦ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 29/06 al 03/07	Pasta al pesto Mozzarella Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Stufato di legumi Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE
4° SETTIMANA dal 06/07 al 10/07	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE

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!