

MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LE SCUOLE PRIMARIE RODARI E DIAZ E SEC. DI I GRADO S.LUCIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2026/2027



1° SETTIMANA
dal 14/09 al 18/09

LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Gnocchetti sardi al pesto di zucchine	Pasta all'olio EVO	Fagiolini*	Pasta aurora	Riso alla cantonese con piselli* e uova strapazzate
Hamburger di manzo*	Lenticchie in umido	Pizza margherita	Insalata di merluzzo*	
Insalata	Carote al vapore	Pane	Zucchine trifolate	Pomodori
Pane	Pane	Frutta di stagione	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione

2° SETTIMANA
dal 21/09 al 25/09

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto zafferano e zucchine fresche	Pasta al ragù di pesce*	Pasta integrale al tonno	Crema di patate e zucchine con crostini	Raviolini agli spinaci
Farinata di ceci*	Bastoncini di pesce*	Primo sale	Bocconcini di tacchino*	Frittata al forno
Carote julienne	Pomodori	Spinaci gratinati	Fagiolini*	Insalata
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione & Gelato*	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

3° SETTIMANA
dal 28/09 al 02/10

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	 GIOVEDI	VENERDI
Pasta al ragù di verdura	Pasta al pesto	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	Minestra di orzo e patate
Mozzarella	Tonno all'olio d'oliva	Frittata al forno	Crocchette di piselli* patate e carote	Arrosto di tacchino
Pomodori	Carote julienne	Zucchine	Lattughino e mais*	Fagiolini*
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

4° SETTIMANA
dal 05/10 al 09/10

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Fagiolini*	Gnocchetti sardi al pesto	Risotto alla rapa rossa	Pasta al pomodoro	Polenta con
Pizza margherita	Lenticchie in umido	Frittata con zucchine	Crocchette di pesce*	Bocconcini di pollo alla pizzaiola
Pane	Carote al vapore	Insalata	Carote julienne	Erbette*
Frutta di stagione	Pane	Pane	Pane	Pane
Yogurt	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 Inizio Anno Scolastico
- World Vegetarian Day
- Menù Polenta Day



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 PRIMARIE RODARI E DIAZ E SEC. DI I GRADO S.LUCIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2026/2027



1° SETTIMANA
dal 12/10 al 16/10

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	green menu VENERDI
Raviolini agli spinaci	Pasta al pomodoro	Riso alla cantonese con piselli* e uova strapazzate	Crema di patate e porri con crostini	Pasta all'olio EVO
Asiago DOP 1/2 porzione	Filetto di merluzzo* in crosta di mais		Petto di pollo al limone	Crocchette di ceci e zucca
Carote julienne	Finocchi in insalata	Fagiolini*	Piselli* e carote	Lattughino
Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

2° SETTIMANA
dal 19/10 al 23/10

green menu LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta agli aromi	Risotto alle mele	Passto di verdura con maccheroncini	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù di manzo
Farinata di ceci*	Arrosto di tacchino alle mele	Tonno all'olio d'oliva	Primo sale	
Carote julienne	Fagiolini*	Patate lesse	Insalata	Broccoli e cavolfiori freschi gratinati
Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇	Pane ◇
Frutta di stagione	Frutta di stagione & Torta di mele	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

3° SETTIMANA
dal 26/10 al 30/10

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE

4° SETTIMANA
dal 02/11 al 06/11

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE 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
World Food Day
Giornata Mondiale della Mela
Giornata Mondiale della Pasta

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!