

MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 15/09 al 19/09	Gnocchetti sardi • al pesto di zucchine • Hamburger di manzo* Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Fagiolini* Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt •	Pasta • al pomodoro • Frittata • al forno Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
2° SETTIMANA dal 22/09 al 26/09	Pasta • al pesto* Farinata di ceci* Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Riso • all'inglese Insalata di Merluzzo* Fagiolini* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di manzo • Crocchette di pollo* Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione • & Gelato*	Pasta • integrale al tonno Parmigiano Reggiano DOP Spinaci* Pane • ◊ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 29/09 al 03/10	Pasta • al ragù di verdura • Mozzarella • Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pesto* Tonno all'olio d'oliva Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Crocchette di piselli* patate • e carote • Lattughino • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Arrosto di tacchino • Zucchine • Pane • ◊ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 06/10 al 10/10	Fagiolini* Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt •	Gnocchetti sardi • al pesto* Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Frittata • con zucchine • Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Polenta • con Bocconcini di pollo • alla pizzaiola Erbette* Pane • ◊ Frutta di stagione •	A LUNEDI'



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 LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	 GIOVEDI 	VENERDI
1° SETTIMANA dal 13/10 al 17/10	Raviolini agli spinaci Asiago DOP 1/2 porzione Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Tonno all'olio d'oliva Finocchi • in insalata Pane • ◊ Frutta di stagione •	Lasagne • al ragù di manzo • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Riso • all'inglese Crocchette di ceci • e zucca • Lattughino • Pane • ◊ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
2° SETTIMANA dal 20/10 al 24/10	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
3° SETTIMANA dal 27/10 al 31/10	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 03/11 al 07/11	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



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