

MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LA SCUOLA SEC. DI I GRADO MONTESSORI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



1° SETTIMANA
dal 15/09 al 19/09

2° SETTIMANA
dal 22/09 al 26/09



3° SETTIMANA
dal 29/09 al 03/10

4° SETTIMANA
dal 06/10 al 10/10

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

A DOMANI

Risotto alla parmigiana
Hamburger di manzo*
Pomodori
Pane
Frutta di stagione

Fagiolini*
Pizza margherita
Pane
Frutta di stagione
Yogurt

Pasta al pomodoro
Crocchette di pesce*
Carote julienne
Pane
Frutta di stagione

A MARTEDI'

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

A DOMANI

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 MARTEDI'

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

A DOMANI

Pasta al pesto
Tonno all'olio d'oliva
Carote julienne
Pane
Frutta di stagione

Risotto allo zafferano
Mozzarella
Lattughino e mais*
Pane
Frutta di stagione

Pasta al pomodoro
Arrosto di tacchino
Zucchine
Pane
Frutta di stagione

A MARTEDI'

LUNEDI

 MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

A DOMANI

Gnocchetti sardi al pesto
Lenticchie in umido
Carote al vapore
Pane
Frutta di stagione

Risotto alla parmigiana
Frittata con zucchine
Erbette*
Pane
Frutta di stagione

Fagiolini*
Pizza margherita
Pane
Frutta di stagione
Yogurt

A MARTEDI'



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



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 SEC. DI I GRADO MONTESSORI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



1° SETTIMANA
dal 13/10 al 17/10

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	 GIOVEDI 	VENERDI
A DOMANI	Raviolini agli spinaci Asiago DOP 1/2 porzione Finocchi in insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata di ceci* Lattughino Pane ♦ Frutta di stagione	A MARTEDI'

2° SETTIMANA
dal 20/10 al 24/10

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



3° SETTIMANA
dal 27/10 al 31/10

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 03/11 al 07/11

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



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