

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



1° SETTIMANA
dal 01/09 al 05/09

2° SETTIMANA
dal 08/09 al 12/09

3° SETTIMANA
dal 15/09 al 19/09

4° SETTIMANA
dal 22/09 al 26/09

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

VACANZE ESTIVE

VACANZE ESTIVE

VACANZE ESTIVE

VACANZE ESTIVE

Pasta* al ragù di verdura*
Parmigiano Reggiano DOP
Pomodori*
Pane • ◇
Frutta di stagione •

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

Raviolini agli spinaci
Mozzarella* 1/2 porzione
Zucchine* fresche gratinate ▲
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Gnocchetti sardi* all'olio EVO* aromatizzato
Crocchette di fagioli* e melanzane*
Pomodori*
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Pasta* al pesto*
Petto di pollo* al limone
Fagiolini*
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Risotto* allo zafferano
Frittata* con patate*
Erbette*
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Pasta* al pomodoro*
Platessa* impanata
Carote* julienne
Pane • ◇
Frutta di stagione •

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

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 •

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

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

Pasta* all'olio EVO*
Frittata* al forno
Zucchine* trifolate
Pane • ◇
Frutta di stagione •

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

Pasta* al pesto*
Farinata di ceci*
Carote* julienne
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Riso* all'inglese
Merluzzo* alla pizzaiola
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 •

Risotto* zafferano e zucchine* fresche
Frittata* al forno
Insalata*
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

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° 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 al pomodoro Frittata al forno Zucchine Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Arrosto di tacchino Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 06/10 al 10/10	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 parmigiana Frittata con zucchine Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Polenta con Bocconcini di pollo alla pizzaiola Erbette* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa* impanata Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 13/10 al 17/10	Raviolini agli spinaci Asiago 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	Pasta all'olio EVO Crocchette di ceci e zucca Lattughino Pane ♦ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Petto di pollo al limone Piselli* e carote Pane ♦ Frutta di stagione
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 20/10 al 24/10	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



- World Vegetarian Day
- Menù Polenta Day
- World Food 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!