

MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2025/2026 **no carne e pesce**



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*
Farinata di ceci*
Fagiolini*
Pane ♦
Frutta di stagione

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

Pasta* al pomodoro
Piselli* stufati all'origano
Carote* julienne
Pane ♦
Frutta di stagione

LUNEDI

 MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

Gnocchetti sardi* al pesto di zucchine
Farinata di ceci*
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 piselli*
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
Fagioli alla pizzaiola
Fagiolini*
Pane ♦
Frutta di stagione

Pasta* al ragù di verdura
Crocchette vegetariane
Pomodori
Pane ♦
Frutta di stagione & Gelato*

Pasta* integrale al pomodoro
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 CUCINA - a.s. 2025/2026 **no carne e pesce**



	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* Insalata di ceci e patate 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* Farinata di ceci* Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione •
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 Fagioli* alla pizzaiola Erbette* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta* al pomodoro* Tortino di cannellini Carote* julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 13/10 al 17/10	Raviolini agli spinaci Asiago 1/2 porzione Carote* julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta* al pomodoro* Insalata di ceci e patate Finocchi* in insalata Pane • ◇ Frutta di stagione •	Lasagne* vegetariane Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione •	 Pasta* all'olio EVO* Crocchette di ceci* e zucca* Lattughino* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Minestra di orzo* e patate* Farinata di ceci* Piselli* e carote* Pane • ◇ Frutta di stagione •
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!