

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

1° SETTIMANA dal 23/02 al 27/02	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta • all'olio EVO •	Risotto • allo zafferano	Pasta integrale • al pomodoro • e pesto	Fagiolini •	Pasta • al pomodoro •
	Farinata di ceci •	Petto di pollo • al latte •	Mozzarella •	Lasagne • al ragù di manzo •	Insalata calda di merluzzo •
	Insalata • e mais •	Broccoli •	Spinaci • gratinati		Carote • julienne
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
2° SETTIMANA dal 02/03 al 06/03	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Gnocchetti sardi • al sugo di olive verdi	Passato di verdura • con crostini	Riso • all'inglese	Pasta • al pesto	Pasta • al ragù di verdura •
	Parmigiano Reggiano DOP	Bruscitt di manzo •	Lenticchie • in umido	Frittata • al pomodoro •	Crocchette di pesce •
	Fagiolini •	Patate •	Carote • al vapore	Insalata •	Carote • julienne
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
3° SETTIMANA dal 09/03 al 13/03	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Fagiolini •	Pasta • al pomodoro •	Risotto • allo zafferano	Pasta • all'olio EVO •	Raviolini ricotta e spinaci
	Crescenza • 1/2 porzione	Tonno all'olio d'oliva	Crocchette di piselli • e carote •	Arrosto di tacchino •	Frittata • alle verdure •
	Pizza margherita	Carote • julienne	Lattughino • con cavolo cappuccio bianco e viola •	Spinaci •	Finocchi • julienne
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
4° SETTIMANA dal 16/03 al 20/03	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Polenta •	Minestra di orzo • e patate •	Risotto • alla parmigiana	Pasta • al ragù di manzo •	Pasta • al pomodoro •
	Spezzatino di tacchino •	Frittata • al forno	Platessa • impanata	Asiago DOP 1/2 porzione	Insalata di ceci • e patate • al pesto
	Piselli • e carote •	Spinaci •	Fagiolini •	Lattughino •	Carote • julienne
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione • & Torta al cacao	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 Festa del Papà



Menù Libera Terra

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!

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	green menu VENERDI
1° SETTIMANA dal 23/03 al 27/03	Pasta integrale• al pomodoro• e pesto Mozzarella• Finocchi• gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Petto di pollo• al latte• Broccoli• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Insalata calda di merluzzo*• Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione•	Lasagne• al ragù di manzo• Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Farinata di ceci* Insalata• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 30/03 al 03/04	Tortelli ai piselli Cotoletta di pollo* al forno Insalata• carote• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione • & Colomba	Fagiolini*• Crescenza• 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◇ Frutta di stagione •	green menu MERCOLEDI Riso• all'inglese Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI VACANZE DI PASQUA	VENERDI VACANZE DI PASQUA
3° SETTIMANA dal 06/04 al 10/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	MERCOLEDI Pasta• al pomodoro• Grana Padano DOP Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Risotto• alla parmigiana Frittata• al forno Insalata• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Polenta• Spezzatino di tacchino* Piselli*• e carote• Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 13/04 al 17/04	LUNEDI Risotto• con crema d'asparagi* Polpette di manzo* Zucchine• trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione •	green menu MARTEDI Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta• al pesto Crocchette di pesce*• Insalata• Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Raviolini ricotta e spinaci Frittata• al pomodoro• Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta• al pomodoro• Asiago DOP Spinaci*• gratinati 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 Pasqua



Menù di Primavera

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!

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

1° SETTIMANA dal 20/04 al 24/04	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta integrale al pomodoro e pesto	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio EVO	Pasta al ragù di verdura	Lasagne al ragù di manzo
	Tonno all'olio d'oliva	Burger di piselli* e carote	Bocconcini di tacchino* alla pizzaiola	Mozzarella	
	Carote julienne	Lattughino	Zucchine	Pomodori	Fagiolini*
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦
2° SETTIMANA dal 27/04 al 01/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Pizza margherita	Pasta all'olio EVO	FESTIVITA'
	Girella di frittata	Petto di pollo al limone	Crescenza 1/2 porzione	Merluzzo* in umido	
	Insalata	Fagiolini*	Pomodori	Carote julienne	
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	
3° SETTIMANA dal 04/05 al 08/05	 LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	 GIOVEDI	VENERDI
	Gnocchetti sardi al sugo di olive verdi	Risotto zafferano e zucchine fresche	Pasta al pesto	Scarpinocc de Par	Pasta al pomodoro fresco e basilico
	Lenticchie in umido	Frittata con patate	Crocchette di pesce*	Mozzarella di Seriate 1/2 porzione	Arrosto di tacchino
	Carote al vapore	Pomodori	Carote julienne	Lattughino	Erbette*
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦
4° SETTIMANA dal 11/05 al 15/05	LUNEDI	MARTEDI	 MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Trofie al pesto	Pasta al ragù di verdura	Riso all'inglese	Pasta al tonno	Risotto allo zafferano
	Bastoncini di pesce*	Hamburger di manzo*	Farinata di ceci*	Parmigiano Reggiano DOP	Frittata al pomodoro
	Zucchine trifolate	Pomodori	Insalata e mais*	Carote julienne	Fagiolini*
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Galette di mais
4° SETTIMANA dal 11/05 al 15/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Frutta di stagione & Crostata alla marmellata	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



Giornata mondiale della Terra



Menù Bergamasco



Menù Festa della Mamma



Giornata mondiale della Celiachia

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!

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

1° SETTIMANA dal 18/05 al 22/05	LUNEDI	MARTEDI	 MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto Tonno all'olio d'oliva Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Raviolini agli spinaci Frittata • alle zucchine • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Burger di fagioli • e melanzane • Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Spezzatino di pollo* Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Asiago DOP Zucchine • fresche gratinate Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 25/05 al 29/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Riso • all'inglese Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi • al pesto di zucchine • Petto di pollo • al limone • Erbette* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al sugo di melanzane • fresche Mozzarella • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso • al pomodoro • Crocchette di pesce* • Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Girella di frittata • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 01/06 al 05/06	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta • al pomodoro • Insalata di merluzzo* • Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	FESTIVITA' •	Risotto • zafferano e zucchine • fresche Polpette di manzo* Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pizza margherita Crescenza • 1/2 porzione Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pesto Farinata di ceci* Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 08/06 al 12/06	LUNEDI	MARTEDI	 MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Gnocchetti sardi • al tonno Parmigiano Reggiano DOP Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pesto Platessa* • impanata Zucchine • trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • fresco e basilico Frittata • al forno Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Arrosto di tacchino • Fagiolini* • 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

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!

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

1° SETTIMANA
dal 15/06 al 19/06

LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Raviolini agli spinaci	Pasta • all'olio EVO •	Pasta • al pesto	Risotto • allo zafferano	Pasta • al pomodoro •
Asiago DOP	Crocchette di fagioli • e melanzane •	Petto di pollo • al limone •	Frittata • con patate •	Crocchette di pesce* •
Zucchine • fresche gratinate ▲	Pomodori •	Fagiolini* •	Erbette* •	Carote • julienne
Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

2° SETTIMANA
dal 22/06 al 26/06

 LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riso • al pomodoro •	Gnocchetti sardi • al pesto du zucchine • fresche	Pizza margherita	Pasta • al sugo di melanzane • fresche	Pasta • all'olio EVO •
Farinata di ceci*	Bocconcini di tacchino* alla pizzaiola	Pomodori •	Tonno all'olio d'oliva	Girella di frittata •
Insalata •	Fagiolini* •	Pane • ◇	Carote • julienne	Zucchine • trifolate
Pane • ◇	Pane • ◇	Frutta di stagione •	Pane • ◇	Pane • ◇
Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Gelato*	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

3° SETTIMANA
dal 29/06 al 03/07

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta • al pesto	Risotto • alla parmigiana			
Mozzarella •	Hamburger di manzo*			
Pomodori •	Fagiolini* •	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE
Pane • ◇	Pane • ◇			
Frutta di stagione •	Frutta di stagione •			

4° SETTIMANA
dal 06/07 al 10/07

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE



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 Fine Anno

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!