

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 01/09 al 05/09	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	Pasta* al ragù di verdura • Parmigiano Reggiano DOP Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 08/09 al 12/09	LUNEDI Raviolini agli spinaci Mozzarella • 1/2 porzione Zucchine • fresche gratinate ▲ Pane • ◊ Frutta di stagione •	MARTEDI Gnocchetti sardi • all'olio EVO • aromatizzato Crocchette di fagioli • e melanzane • Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta • al pesto* Farinata di ceci* Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	GIOVEDI Risotto • allo zafferano Frittata • con patate • Erbette* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • al pomodoro • Piselli* stufati all'origano Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 15/09 al 19/09	LUNEDI Gnocchetti sardi • al pesto di zucchine • Farinata di ceci* Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	MARTEDI Risotto • alla parmigiana Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pizza margherita Crescenza • 1/2 porzione Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta • al pomodoro • Crocchette di piselli* Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • all'olio EVO • Frittata • al forno Zucchine • trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 22/09 al 26/09	LUNEDI Pasta • al pesto* Farinata di ceci* Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	MARTEDI Riso • all'inglese Fagioli alla pizzaiola Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta • al ragù di verdura • Crocchette vegetariene Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione • & Gelato* 	GIOVEDI Pasta • integrale al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI 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 **VEGET**



	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 •	GIOVEDI Pasta • all'olio EVO • Crocchette di ceci • e zucca • Lattughino • Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Minestra di orzo • e patate • Frittata • al forno 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!