

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE DIAZ E RODARI E SEC. DI I GRADO S.LUCIA - a.s. 2025/2026



1° SETTIMANA dal 20/10 al 24/10	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta al pomodoro	Risotto zafferano e piselli	Passato di verdura con crostini	Pasta all'olio EVO	Pasta al ragù di pesce
	Farinata di ceci	Arrosto di tacchino alle mele	Frittata al forno	Crocchette di pesce	Parmigiano Reggiano DOP
	Carote alla julienne	Fagiolini	Patate lesse	Insalata	Broccoli e cavolfiori freschi gratinati
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Torta di mele	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

2° SETTIMANA dal 27/10 al 31/10	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta al pomodoro	Minestra di riso e patate	Risotto alla parmigiana	Pasta integrale pomodoro e pesto	Raviolini alla zucca
	Tonno all'olio d'oliva	Frittata al pomodoro	Burger di piselli e patate e carote	Mozzarella	Polpette di manzo alla pizzaiola
	Finocchi in insalata	Carote alla julienne	Insalata e mais	Fagiolini	Broccoli freschi e zucca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Torta alle carote

3° SETTIMANA dal 03/11 al 07/11	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Fagiolini	Polenta	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizzato	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro
	Pizza margherita	Spezzatino di tacchino	Lenticchie in umido	Platessa impanata	Frittata alle verdure
	Yogurt	Spinaci gratinati	Carote al vapore	Finocchi e carote in insalata	Insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

4° SETTIMANA dal 10/11 al 14/11	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta al ragù di verdura	Riso all'inglese	Pasta al pomodoro	Fagiolini	Passato di verdura con crostini
	Asiago DOP	Farinata di ceci	Insalata calda di nasello e patate	Lasagne al ragù di manzo	Petto di pollo al latte
	Spinaci gratinati	Insalata	Carote julienne		Patate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	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 Mela



Giornata mondiale della Pasta



Menù di Halloween



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 PRIMARIE DIAZ E RODARI E SEC. DI I GRADO S.LUCIA - a.s. 2025/2026



1° SETTIMANA dal 17/11 al 21/11	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Scarpinocc de Par	Risotto* allo zafferano	Polenta*	Pasta* al pomodoro* e pesto*	Passato di verdura* con maccheroncini*
	Mozzarella ■ di Seriate	Burger di ceci* e zucca*	Bocconcini di tacchino* alla pizzaiola	Tonno all'olio d'oliva	Frittata* al forno
	Finocchi* e zucca* al vapore	Lattughino*	Fagiolini*	Carote* julienne	Patate* lesse
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
2° SETTIMANA dal 24/11 al 28/11	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta* all'olio EVO*	Pasta* integrale al tonno	Crema di zucca* con crostini	Risotto* alla parmigiana	Pasta* al pomodoro*
	Farinata di ceci*	Primo sale*	Frittata* al pomodoro*	Petto di pollo* al latte*	Platessa* impanata •
	Carote* julienne	Spinaci* gratinati	Patate* lesse	Fagiolini*	Insalata*
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
3° SETTIMANA dal 01/12 al 05/12	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Fagiolini*	Gnocchetti sardi* all'olio EVO* aromatizzato	Risotto* alla rapa rossa* ■	Pasta* al pomodoro*	Raviolini agli spinaci
	Pizza margherita	Lenticchie* in umido	Crocchette di pesce* •	Polpette di manzo*	Frittata* alle verdure*
	Yogurt •	Finocchi* al vapore	Insalata*	Piselli* e carote*	Finocchi* e carote* julienne
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
4° SETTIMANA dal 08/12 al 12/12	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	FESTIVITA'	Pasta* al ragù di verdura*	Minestra di orzo* e patate*	Risotto* al Branzi	Trofie* al pomodoro* e pesto*
		Grana padano DOP	Frittata* al forno	Brasato di manzo*	Bastoncini di pesce* •
		Broccoli* e cavolfiori* gratinati	Fagiolini*	Carote* e verza* stufate	Lattughino* e mais*
		Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
		Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Mela IGP*	Frutta di stagione • & Torta di S.Lucia



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 Bergamasco



Giornata Mondiale della Montagna



Menù di Santa Lucia



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 PRIMARIE DIAZ E RODARI E SEC. DI I GRADO S.LUCIA - a.s. 2025/2026



1° SETTIMANA dal 15/12 al 19/12	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VERNERDI
	Raviolini in brodo	Pasta* integrale al pomodoro* e pesto*	Risotto* allo zafferano	Pasta* pasticcata	Pasta* all'olio EVO•
	Frittata* al forno	Mozzarella*	Platessa* impanata	Cotoletta di pollo* al forno	Farinata di ceci*
	Patate* e fagiolini*	Spinaci* gratinati ▲	Insalata•	Carote• julienne	Finocchi• in insalata
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione • & Pandoro	Frutta di stagione • & Pandoro	Frutta di stagione •

2° SETTIMANA dal 05/01 al 09/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VERNERDI
	VACANZE INVERNALI	FESTIVITA'	Pasta* al tonno	Risotto* alla parmigiana	Polenta•
			Grana Padano DOP	Frittata* con patate•	Bruscti* di manzo
			Fagiolini*	Spinaci*	Piselli* e carote• fresche in umido
			Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
			Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

3° SETTIMANA dal 12/01 al 16/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VERNERDI
	Raviolini agli spinaci	Pasta* al ragù di verdura•	Risotto* allo zafferano	Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato	Fagiolini*
	Frittata* al pomodoro•	Arrosto di tacchino•	Platessa* impanata	Lenticchie• in umido	Pizza margherita
	Finocchi• e carote• in insalata	Broccoli• freschi e zucca•	Insalata•	Carote• fresche e verza• stufate	Yogurt •
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

4° SETTIMANA dal 19/01 al 23/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VERNERDI
	Pasta* integrale al tonno	Riso* all'inglese	Passato di verdura• con crostini	Pasta* al pomodoro•	Fagiolini*
	Asiago DOP	Frittata* al forno	Petto di pollo* al latte•	Crocchette di pesce*	Lasagne• al ragù di manzo•
	Spinaci* gratinati ▲	Insalata* e mais*	Patate•	Carote• julienne	
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
	Frutta di stagione •	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 Keggiano

non

* : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Giornata Nazionale del Tortellino

Menù di Natale

Giornata Mondiale della Pizza



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 PRIMARIE DIAZ E RODARI E SEC. DI I GRADO S.LUCIA - a.s. 2025/2026

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 26/01 al 30/01	Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Lattughino • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Polenta • Bocconcini di tacchino* alla pizzaiola Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Frittata • con patate • Piselli* • e carote • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdure • Mozzarella • Finocchi • gratinati Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • e pesto* Insalata calda di merluzzo* e patate • Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 02/02 al 06/02	Minestra di orzo • e patate • Arrosto di tacchino • Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Platessa* • impanata Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Pizza margherita Yogurt • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Frittata • al pomodoro • Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 09/02 al 13/02	Pasta tricolore all'olio EVO • Bocconcini di pollo* panati Insalata Arlecchino con carote • olive e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione • & Chiacchiere	Risotto • alla parmigiana Burger di piselli* • carote • e patate • Broccoli • e zucca • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Raviolini agli spinaci Tonno all'olio d'oliva Finocchi • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Frittata • con verdure • Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pizzoccheri Primo sale • 1/2 porzione Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 16/02 al 20/02	CARNEVALE	CARNEVALE	Risotto • allo zafferano Grana Padano DOP Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Passato di verdura • con crostini Hamburger di manzo* Patate • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Crocchette di pesce* • 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



Menù di Carnevale



Giornata Mondiale dei Legumi



Giornata Nazionale dei Pizzoccheri



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!