

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2025/2026

PRIVO DI CARNE, PESCE



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	 VENERDI
1° SETTIMANA dal 23/02 al 27/02	Pasta• integrale al pomodoro• e pesto* Mozzarella• Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Fagioli alla pizzaiola Broccoli• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Frittata al forno Spinaci*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini*• Lasagne vegetariane Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* Insalata• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 02/03 al 06/03	Gnocchetti sardi• al sugo di olive verdi Parmigiano Reggiano DOP Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Passato di verdura• con crostini Tortino di cannellini Patate• Pane • ◇ Frutta di stagione •	 Riso• all'inglese Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pesto* Frittata• al pomodoro• Insalata• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Crocchette di legumi Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 09/03 al 13/03	Fagiolini*• Pizza margherita Pane • ◇ Frutta di stagione • Yogurt •	Pasta• all'olio EVO• Farinata* di ceci Spinaci*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	 Risotto• allo zafferano Crocchette di piselli*• e carote• Lattughino• con cavolo cappuccio bianco e viola Pane • ◇ Frutta di stagione •	Raviolini ricotta e spinaci Frittata• alle verdure• Finocchi• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Piselli stufati all'origano Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 16/03 al 20/03	Minestra di orzo• e patate• Frittata• al forno Spinaci*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• alla parmigiana Lenticchie in umido Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Polenta• Stufato di legumi e carote Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• agli aromi• Asiago Lattughino• Pane • ◇ Frutta di stagione • & Torta al cacao	Pasta• al pomodoro• Insalata di ceci• e patate• al pesto* Carote• julienne 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 Festa del Papà



Menù Libera Terra



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:

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 E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2025/2026

PRIVO DI CARNE, PESCE



1° SETTIMANA dal 23/03 al 27/03	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta • all'olio EVO •	Pasta • al ragù di verdura •	Risotto • allo zafferano	Lasagne • vegetariane	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto *
	Farinata di ceci *	Mozzarella •	Frittata al pomodoro		Ceci • in insalata
	Insalata • e mais *	Finocchi • gratinati	Broccoli •	Fagiolini •	Carote • julienne
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
2° SETTIMANA dal 30/03 al 03/04	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Tortelli ai piselli	Fagiolini •	Riso • all'inglese	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
	Cotoletta vegetale	Pizza margherita	Lenticchie • in umido		
	Insalata •, carote • e mais *	Pane • ◇	Carote • al vapore		
	Pane • ◇ Frutta di stagione • & Colomba	Frutta di stagione • Yogurt •	Pane • ◇ Frutta di stagione •		
3° SETTIMANA dal 06/04 al 10/04	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta • al pomodoro •	Risotto • alla parmigiana	Polenta •
			Grana Padano DOP	Frittata • al forno	Stufato di legumi e carote
			Fagiolini •	Insalata • e mais *	
			Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 13/04 al 17/04	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Risotto • con crema d'asparagi *	Pasta • all'olio EVO •	Pasta • al pesto *	Raviolini ricotta e spinaci	Pasta • al pomodoro •
	Hamburger vegetariano	Farinata di ceci *	Crocchette di legumi	Frittata • al pomodoro •	Asiago DOP
	Zucchine • trifolate	Carote • julienne	Insalata •	Fagiolini •	Spinaci • gratinati
	Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pane • ◇ Frutta di stagione •	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



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 PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2025/2026

PRIVO DI CARNE, PESCE



1° SETTIMANA dal 20/04 al 24/04	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto* Mozzarella • Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Crocchette di piselli* • e carote • Lattughino • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Frittata al pomodoro Zucchine • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Tortino di cannellini Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Lasagne vegetariane Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 27/04 al 01/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Risotto • alla parmigiana Frittata • al forno Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Ceci* in insalata Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pizza margherita Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt •	Pasta • all'olio EVO • Piselli stufati all'origano Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	FESTIVITA'
3° SETTIMANA dal 04/05 al 08/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Gnocchetti sardi • al sugo di olive verdi Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • zafferano e zucchine • fresche Frittata • con patate • Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pesto* Crocchette di legumi Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Scarpinocc de Par Mozzarella di Seriate ■ 1/2 porzione Lattughino • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro fresco • e basilico Fagioli alla pizzaiola Erbette* • Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 11/05 al 15/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Trofie al pesto* Nuggets vegetali Zucchine • trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione • & Crostata alla marmellata	Pasta • al ragù di verdure • Stufato di legumi Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Riso • all'inglese Farinata di ceci* Insalata • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Frittata • al pomodoro • Fagiolini* • Galette di mais • 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 giornata **Mondiale della Terra**



Menù **Bergamasco**



Menù della Festa della Mamma

Giornata Mondiale della Celiachia



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 PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2025/2026

PRIVO DI CARNE, PESCE



	LUNEDI	MARTEDI	 MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 18/05 al 22/05	Pasta • al ragù di verdura • Asiago DOP Zucchine • fresche gratinate Pane • ◇ Frutta di stagione •	Raviolini agli spinaci Frittata • alle zucchine • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Crocchette di fagioli • e melanzane • Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Stufato di legumi Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto* Farinata* di ceci Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 25/05 al 29/05	 LUNEDI Riso • all'inglese Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI Gnocchetti sardi • al pesto di zucchine • Ceci* in insalata Erbette* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta • al sugo di melanzane • fresche Mozzarella • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Riso • al pomodoro • Tortino di cannellini Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • all'olio EVO • Frittata • al forno Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 01/06 al 05/06	LUNEDI Pasta • al pomodoro • Crocchette di legumi Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI FESTIVITA'	MERCOLEDI Risotto • zafferano e zucchine • fresche Frittata al forno Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pizza margherita Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione • Gelato*	VENERDI Pasta • al pesto* Farinata di ceci* Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 08/06 al 12/06	LUNEDI Gnocchetti sardi • al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI VACANZE ESTIVE	MERCOLEDI VACANZE ESTIVE	GIOVEDI VACANZE ESTIVE	VENERDI 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



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