

MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI CON CUCINA - a.s. 2025/2026

1° SETTIMANA
dal 23/02 al 27/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta • integrale al pomodoro • e pesto*	Risotto • allo zafferano	Pasta • al pomodoro •	Fagiolini*	A LUNEDI'
Mozzarella •	Petto di pollo • al latte •	Merluzzo* • gratinato	Lasagne • al ragù di manzo •	
Carote • julienne	Broccoli •	Spinaci •	Pane • ◇	
Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Frutta di stagione •	
Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	

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*	A LUNEDI'
Parmigiano Reggiano DOP	Bruscitt di manzo •	Lenticchie • in umido	Frittata • al pomodoro •	
Fagiolini*	Patate •	Carote • al vapore	Insalata •	
Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	
Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	

3° SETTIMANA
dal 09/03 al 13/03

LUNEDI	MARTEDI	 MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Fagiolini*	Pasta • all'olio EVO •	Risotto • allo zafferano	Raviolini ricotta e spinaci	A LUNEDI'
Pizza margherita	Arrosto di tacchino •	Crocchette di piselli* • e carote •	Tonno all'olio d'oliva	
Pane • ◇	Spinaci •	Lattughino • con cavolo cappuccio bianco e viola •	Finocchi • julienne	
Frutta di stagione •	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	
Yogurt •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	

4° SETTIMANA
dal 16/03 al 20/03

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Minestra di orzo • e patate •	Risotto • alla parmigiana	Pasta • al ragù di manzo •	Pasta • al pomodoro •	A LUNEDI'
Frittata • al forno	Platessa* • impanata	Asiago DOP 1/2 porzione	Insalata di ceci • e patate • al pesto*	
Spinaci •	Fagiolini*	Lattughino •	Carote • julienne	
Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	
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



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 LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI CON CUCINA - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 23/03 al 27/03	green menu Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Mozzarella • Finocchi • gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	green menu Pasta • integrale al pomodoro • e pesto* Crocchette di pesce* Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Lasagne • al ragù di manzo • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
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* • Pizza margherita Pane • ◇ Frutta di stagione • Yogurt •	green menu Riso • all'inglese Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
3° SETTIMANA dal 06/04 al 10/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta • al pomodoro • Grana Padano DOP Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Frittata • al forno Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 13/04 al 17/04	Risotto • con crema d'asparagi* Polpette di manzo* Zucchine • trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione •	green menu Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pesto* Tonno all'olio d'oliva Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Raviolini ricotta e spinaci Frittata • al pomodoro • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	A LUNEDI'

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 LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI CON CUCINA - 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	A LUNEDI'
	Mozzarella	Crocchette di piselli* e carote	Bocconcini di tacchino* alla pizzaiola	Platessa* impanata	
	Pomodori	Lattughino	Zucchine	Carote julienne	
	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'
	Frittata al forno	Petto di pollo al limone	Pomodori	Tonno all'olio d'oliva	
	Insalata	Fagiolini*	Pane ♦	Carote julienne	
	Pane ♦	Pane ♦	Frutta di stagione	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	A LUNEDI'
	Lenticchie in umido	Frittata con patate	Arrosto di tacchino	Mozzarella di Seriate 1/2 porzione	
	Carote al vapore	Pomodori	Erbette*	Lattughino	
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	
4° SETTIMANA dal 11/05 al 15/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Trofie al pesto*	Pasta al ragù di verdure	Pasta al tonno	Risotto allo zafferano	A LUNEDI'
	Bastoncini di pesce*	Hamburger di manzo*	Parmigiano Reggiano DOP	Frittata al pomodoro	
	Zucchine trifolate	Pomodori	Carote julienne	Fagiolini*	
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Galette di mais	
5° SETTIMANA dal 18/05 al 22/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Frutta di stagione & Crostata alla marmellata	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	A LUNEDI'

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 LA SCUOLA PRIMARIA GHISLENI CON CUCINA - a.s. 2025/2026

	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 Spezzatino di pollo* Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
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 • Petto di pollo • al limone • Erbette* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta • al sugo di melanzane • fresche Mozzarella • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Riso • al pomodoro • Tonno all'olio d'oliva Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI A LUNEDI'
3° SETTIMANA dal 01/06 al 05/06	LUNEDI PONTE	MARTEDI FESTIVITA'	MERCOLEDI Risotto • zafferano e zucchine • fresche Polpette di manzo* Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pizza margherita Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione • Gelato*	VENERDI A LUNEDI'
4° SETTIMANA dal 08/06 al 12/06	LUNEDI Gnocchetti sardi • al tonno 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 resta sempre connesso per novità e comunicazioni!