

MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2026/2027 **NO CARNE**



	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 07/09 al 11/09	Risotto al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP Zucchine fresche gratinate Pane ♦ Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al ragù di verdure Crocchette di fagioli e melanzane Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pesto* Merluzzo* al limone Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Insalata di orzo e verdure Frittata al forno Erbette* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Platessa* impanata Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	 GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 14/09 al 18/09	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine Farinata di ceci* Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta aurora Merluzzo* alla pizzaiola Zucchine trifolate Pane ♦ Frutta di stagione	Pizza margherita Crescenza 1/2 porzione Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Riso alla cantonese con piselli* e uova strapazzate Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione
	 LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 21/09 al 25/09	Risotto zafferano e zucchine Farinata di ceci* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta integrale al tonno Primo sale Spinaci* gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce* Bastoncini di pesce* Pomodori* Pane ♦ Frutta di stagione & Gelato*	Crema di patate e zucchine con crostini Stufato di legumi Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata al forno Insalata Pane ♦ Frutta di stagione
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	 GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 28/09 al 02/10	Pasta al ragù di verdura Mozzarella Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pesto* Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata al forno Zucchine Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di piselli* patate e carote Lattughino e mais* Pane ♦ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Platessa* gratinata 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 Inizio Anno Scolastico



World Vegetarian 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

MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2026/2027 **NO CARNE**



1° SETTIMANA
dal 05/10 al 09/10

2° SETTIMANA
dal 12/10 al 16/10

3° SETTIMANA
dal 19/10 al 23/10

4° SETTIMANA
dal 26/10 al 30/10

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ



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 rapa rossa
Frittata • con zucchine •
Insalata •
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Pasta • al pomodoro •
Crocchette di pesce*
Carote • julienne
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Polenta • legumi alla pizzaiola
Erbette*
Pane • ◇
Frutta di stagione •

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ



Raviolini agli spinaci
Asiago DOP 1/2 porzione
Carote • julienne
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Riso • alla cantonese con piselli* e uova • strapazzate
Fagiolini*
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Pasta • al pomodoro •
Filetto di merluzzo* • in crosta di mais
Finocchi • in insalata
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Crema di patate • e porri • con crostini
Merluzzo* al limone
Piselli* e carote •
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Pasta • all'olio EVO •
Crocchette di ceci • e zucca •
Lattughino •
Pane • ◇
Frutta di stagione •



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ



GIOVEDÌ

VENERDÌ



Pasta • agli aromi
Farinata di ceci*
Carote • julienne
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Passato di verdura • con maccheroncini •
Tonno all'olio d'oliva
Patate •
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Risotto • alle mele •
Stufato di legumi e carote
Fagiolini*
Pane • ◇
Frutta di stagione • & Torta di mele

Pasta • al pomodoro •
Primo sale
Insalata •
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Pasta • al ragù di legumi
Broccoli • e cavolfiori • freschi gratinati
Pane • ◇
Frutta di stagione •

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

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



Menù Polenta Day
World Food Day
Giornata Mondiale della Mela
Giornata Mondiale della Pasta

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!