

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 01/09 al 05/09	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	Pasta* al ragù di verdura• Formaggio vegetale Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •
<b>2° SETTIMANA</b> dal 08/09 al 12/09	Riso• all'inglese Formaggio vegetale Zucchine• fresche Pane • ◇ Frutta di stagione •	<b>MARTEDI</b> Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Crocchette di fagioli• e melanzane• Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	<b>MERCOLEDI</b> Pasta• al basilico Farinata di ceci* Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	<b>GIOVEDI</b> Risotto• allo zafferano Crocchetta di tofu e patate• Erbette*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	<b>VENERDI</b> Pasta• al pomodoro• Piselli* stufati all'origano Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
<b>3° SETTIMANA</b> dal 15/09 al 19/09	Gnocchetti sardi• alle zucchine• Farinata di ceci* Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	<b>MARTEDI</b> Risotto• Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	<b>MERCOLEDI</b> Pizza pomodoro e origano Formaggio vegetale Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	<b>GIOVEDI</b> Pasta• al pomodoro• Crocchette di piselli* Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	<b>VENERDI</b> Pasta• all'olio EVO• Tofu alla pizzaiola Zucchine• trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione •
<b>4° SETTIMANA</b> dal 22/09 al 26/09	Pasta• al basilico Farinata di ceci* Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	<b>MARTEDI</b> Riso• all'inglese Fagioli alla pizzaiola Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	<b>MERCOLEDI</b> Pasta• al ragù di verdura• Crocchette vegane Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione • & Gelato* vegetale	<b>GIOVEDI</b> Pasta• integrale al pomodoro Formaggio vegetale Spinaci*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	<b>VENERDI</b> Risotto• zafferano e zucchine• fresche Tofu alle verdure 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 **VEGAN**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 29/09 al 03/10	Pasta • al ragù di verdura • Formaggio vegetale Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al basilico 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 • Tofu alla pizzaiola Zucchine • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •
<b>2° SETTIMANA</b> dal 06/10 al 10/10	Pizza pomodoro e origano Formaggio vegetale Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi • al basilico Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • Crocchetta di ceci • e 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 •
<b>3° SETTIMANA</b> dal 13/10 al 17/10	Riso • all'inglese Formaggio vegetale Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Insalata di ceci e patate Finocchi • in insalata Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • agli aromi Lenticchie • in umido 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 • Tofu alla pizzaiola Piselli* • e carote • Pane • ◊ Frutta di stagione •
<b>4° SETTIMANA</b> 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](http://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](http://bergamo.scuole.sercar.it) aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!