

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



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA dal 23/02 al 27/02	Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Insalata • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Fagioli alla pizzaiola Broccoli • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto Mozzarella • Spinaci* • gratinati Pane • ◊ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Lasagne • vegetariane Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Frittata al forno Carote • julienne 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 •	Green menu 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 • al pomodoro • Farinata* di ceci Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Green menu Risotto • allo zafferano Crocchette di piselli* • e carote • Lattughino • con cavolo cappuccio bianco e viola • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Piselli stufati all'origano Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Raviolini ricotta e spinaci Frittata • alle verdure • Finocchi • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 16/03 al 20/03	Polenta • Stufato di legumi e carote Pane • ◊ Frutta di stagione •	Minestra di orzo • e patate • Frittata • al forno Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Lenticchie in umido Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • agli aromi Asiago DOP Lattughino • Pane • ◊ Frutta di stagione • & Torta al cacao	LIBERA TERRA 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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026 **vegetariano**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	 VENERDI
1° SETTIMANA dal 23/03 al 27/03	Pasta• integrale al pomodoro• e pesto Mozzarella• Finocchi• gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Frittata al pomodoro Broccoli• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Ceci* in insalata Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione•	Lasagne• vegetariane Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdure• Farinata di ceci* Insalata• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 30/03 al 03/04	Tortelli ai piselli Cotoletta vegetale* Insalata,• carote• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione • & Colomba	Fagiolini*• Pizza margherita Pane • ◇ Frutta di stagione • Yogurt •	Riso• all'inglese Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	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 •	Polenta• Stufato di legumi e carote Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 13/04 al 17/04	Risotto• con crema d'asparagi* Hamburger vegetariano Zucchine• trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione •	 MARTEDI Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta• al pesto Crocchette di legumi Insalata• Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Raviolini ricotta e spinaci Frittata• al pomodoro• Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta• al pomodoro• Asiago DOP Spinaci*• gratinati 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**
- * : congelati 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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026 **vegetariano**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/04 al 24/04	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto Piselli stufati all'origano Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Burger 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 • Mozzarella • Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Lasagne • vegetariane Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 27/04 al 01/05	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 • Tortino di cannellini Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	FESTIVITA'
3° SETTIMANA dal 04/05 al 08/05	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	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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026 vegetariano



	LUNEDI	MARTEDI	green menu MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 18/05 al 22/05	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto Farinata di ceci* Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Raviolini agli spinaci Frittata • alle zucchine • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Burger di fagioli • e melanzane • Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Stufato di legumi Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdure • Asiago DOP Zucchine • fresche gratinate Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 25/05 al 29/05	green menu 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