

MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA SEC. DI I GRADO MONTESSORI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



1° SETTIMANA
dal 23/02 al 27/02

2° SETTIMANA
dal 02/03 al 06/03



3° SETTIMANA
dal 09/03 al 13/03

4° SETTIMANA
dal 16/03 al 20/03

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

A DOMANI

Risotto• allo zafferano
Coscia di pollo• al forno
Insalata• e mais*
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Pasta• integrale al pomodoro• e pesto
Mozzarella•
Spinaci*• gratinati
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Fagiolini*•
Lasagne• al ragù di manzo•
Pane • ◇
Frutta di stagione •

A MARTEDÌ

LUNEDÌ

MARTEDÌ

 MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

A DOMANI

Gnocchetti sardi• al sugo di olive verdi
Bruscitt di manzo•
Patate• al forno
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 •

A MARTEDÌ

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

A DOMANI

Carote• julienne
Pizza margherita
Pane • ◇
Frutta di stagione •
Yogurt •

Risotto• allo zafferano
Tonno all'olio d'oliva
Lattughino• con cavolo cappuccio bianco e viola
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Pasta• all'olio EVO•
Arrosto di tacchino•
Spinaci*•
Pane • ◇
Frutta di stagione •

A MARTEDÌ

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

A DOMANI

Gnocchi al pesto
Frittata• al forno
Carote• julienne
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Risotto• alla parmigiana
Farinata di ceci*
Fagiolini*•
Pane • ◇
Frutta di stagione •

Pasta• al ragù di manzo•
Asiago DOP 1/2 porzione
Lattughino•
Pane • ◇
Frutta di stagione • &
Torta al cacao

A MARTEDÌ

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



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 LA SCUOLA SEC. DI I GRADO MONTESSORI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



1° SETTIMANA
dal 23/03 al 27/03

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A DOMANI	Risotto• allo zafferano Coscia di pollo• al forno Insalata• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Tonno all'olio d'oliva Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione•	Lasagne• al ragù di manzo• Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'

2° SETTIMANA
dal 30/03 al 03/04

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A DOMANI	Fagiolini*• Pizza margherita Pane • ◇ Frutta di stagione • Yogurt •	Tortelli ai piselli Cotoletta di pollo* al forno Insalata,• carote• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione • & Colomba	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA



3° SETTIMANA
dal 06/04 al 10/04

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta• al pomodoro• Grana Padano DOP Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• alla parmigiana Girella di frittata• Insalata• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'

4° SETTIMANA
dal 13/04 al 17/04

LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A DOMANI	Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pesto Crocchette di pesce* Insalata• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Raviolini ricotta e spinaci Polpette di manzo* Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'

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



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 SEC. DI I GRADO MONTESSORI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



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**



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

	LUNEDI	 MARTEDI 	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/04 al 24/04	A DOMANI	Risotto• allo zafferano Burger di piselli*• e carote• Lattughino• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Spiedino di tacchino* Zucchine• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Mozzarella• Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'
2° SETTIMANA dal 27/04 al 01/05	A DOMANI	Pasta• al pomodoro• Petto di pollo• al limone• Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pizza margherita Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione • Yogurt •	Pasta• all'olio EVO• Tonno all'olio d'oliva Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	FESTIVITA'
3° SETTIMANA dal 04/05 al 08/05	A DOMANI	Risotto• zafferano e zucchine• fresche Frittata• con patate• Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	 Scarpinocc de Par Mozzarella di Seriate  1/2 porzione Lattughino• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pesto Arrosto di tacchino• Erbette*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'
4° SETTIMANA dal 11/05 al 15/05	A DOMANI	Trofie al pesto  Hamburger di manzo* Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione • & Crostata alla marmellata	 Riso• all'inglese Farinata di ceci* Insalata• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al tonno Parmigiano Reggiano DOP Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'

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 SEC. DI I GRADO MONTESSORI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



1° SETTIMANA
dal 18/05 al 22/05

2° SETTIMANA
dal 25/05 al 29/05

3° SETTIMANA
dal 01/06 al 05/06

4° SETTIMANA
dal 08/06 al 12/06

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

A DOMANI

Raviolini agli spinaci
Frittata alle zucchine
Insalata
Pane ♦
Frutta di stagione

Pasta all'olio EVO
Tonno all'olio d'oliva
Pomodori
Pane ♦
Frutta di stagione

Risotto allo zafferano
Insalata di pollo
Fagiolini*
Pane ♦
Frutta di stagione

A MARTEDÌ

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

A DOMANI

Gnocchi al pesto
Petto di pollo al limone
Erbette*
Pane ♦
Frutta di stagione

Pasta al sugo di melanzane fresche
Mozzarella
Insalata
Pane ♦
Frutta di stagione

Riso al pomodoro
Crocchette di pesce*
Pomodori
Pane ♦
Frutta di stagione

A MARTEDÌ

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

PONTE

FESTIVITA'

Risotto allo zafferano e zucchine fresche
Polpette di manzo*
Fagiolini*
Pane ♦
Frutta di stagione

Pizza margherita
Pomodori
Pane ♦
Frutta di stagione
Gelato*

VACANZE ESTIVE

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

VACANZE ESTIVE

VACANZE ESTIVE

VACANZE ESTIVE

VACANZE ESTIVE

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