

# MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE SCURI E DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



|                                    | LUNEDI  | MARTEDI   | MERCOLEDI  | GIOVEDI   | VENERDI   |
|------------------------------------|---|---|--|---|-----------|
| 1° SETTIMANA<br>dal 20/10 al 24/10 | Pasta al pomodoro<br>Farinata di ceci*<br>Carote alla julienne<br>Pane<br>Frutta di stagione                        | Risotto zafferano e piselli*<br>Arrosto di tacchino alle mele<br>Fagiolini*<br>Pane<br>Frutta di stagione & Torta di mele | Passato di verdura con crostini<br>Frittata al forno<br>Patate lesse<br>Pane<br>Frutta di stagione | Pasta all'olio EVO<br>Crocchette di pesce*<br>Insalata<br>Pane<br>Frutta di stagione                                      | A LUNEDI' |
| 2° SETTIMANA<br>dal 27/10 al 31/10 | Pasta al pomodoro<br>Tonno all'olio d'oliva<br>Finocchi in insalata<br>Pane<br>Frutta di stagione                   | Minestra di riso e patate<br>Frittata al pomodoro<br>Carote alla julienne<br>Pane<br>Frutta di stagione                   | Risotto alla parmigiana<br>Mozzarella<br>Insalata e mais*<br>Pane<br>Frutta di stagione            | Raviolini alla zucca<br>Polpette di manzo* alla pizzaioia<br>Fagiolini*<br>Pane<br>Frutta di stagione & Torta alle carote | A LUNEDI' |
| 3° SETTIMANA<br>dal 03/11 al 07/11 | Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizzato<br>Lenticchie in umido<br>Carote al vapore<br>Pane<br>Frutta di stagione | Polenta<br>Spezzatino di tacchino*<br>Spinaci gratinati<br>Pane<br>Frutta di stagione                                     | Fagiolini*<br>Pizza margherita<br>Yogurt<br>Pane<br>Frutta di stagione                             | Risotto allo zafferano<br>Platessa* impanata<br>Finocchi e carote in insalata<br>Pane<br>Frutta di stagione               | A LUNEDI' |
| 4° SETTIMANA<br>dal 10/11 al 14/11 | Pasta al ragù di verdura<br>Asiago DOP<br>Spinaci gratinati<br>Pane<br>Frutta di stagione                           | Riso all'inglese<br>Farinata di ceci*<br>Insalata<br>Pane<br>Frutta di stagione   | Fagiolini*<br>Lasagne al ragù di manzo<br>Pane<br>Frutta di stagione                               | Pasta al pomodoro<br>Insalata calda di nasello* e patate<br>Carote julienne<br>Pane<br>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



Giornata mondiale della Mela



Menù di Halloween



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!

# MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE SCURI E DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



|                                    | LUNEDI   |  MARTEDI   | MERCOLEDI  | GIOVEDI   | VENERDI    |
|------------------------------------|--|---|--|---|------------|
| 1° SETTIMANA<br>dal 17/11 al 21/11 | Scarpinocc de Par<br>Mozzarella ■ di Seriate<br>Finocchi • e zucca • al vapore<br>Pane • ◇<br>Frutta di stagione • | Risotto • allo zafferano<br>Burger di ceci • e zucca •<br>Lattughino •<br>Pane • ◇<br>Frutta di stagione •                          | Polenta •<br>Bocconcini di tacchino • alla pizzaiola<br>Fagiolini* •<br>Pane • ◇<br>Frutta di stagione •           | Pasta • al pomodoro • e pesto*<br>Tonno all'olio d'oliva<br>Carote • julienne<br>Pane • ◇<br>Frutta di stagione • | A LUNEDI'  |
| 2° SETTIMANA<br>dal 24/11 al 28/11 | Pasta • all'olio EVO •<br>Farinata di ceci*<br>Carote • julienne<br>Pane • ◇<br>Frutta di stagione •               | Pasta • integrale al tonno<br>Primo sale •<br>Spinaci* • gratinati<br>Pane • ◇<br>Frutta di stagione •                              | Crema di zucca • con crostini<br>Petto di pollo • al latte •<br>Patate • lesse<br>Pane • ◇<br>Frutta di stagione • | Risotto • alla parmigiana<br>Frittata • al pomodoro •<br>Fagiolini* •<br>Pane • ◇<br>Frutta di stagione •         | A LUNEDI'  |
| 3° SETTIMANA<br>dal 01/12 al 05/12 | Fagiolini* •<br>Pizza margherita<br>Yogurt •<br>Pane • ◇<br>Frutta di stagione •                                   | Gnocchetti sardi • all'olio EVO • aromatizzato<br>Lenticchie • in umido<br>Finocchi • al vapore<br>Pane • ◇<br>Frutta di stagione • | Risotto • alla rapa rossa • ■<br>Polpette di manzo*<br>Piselli* • e carote •<br>Pane • ◇<br>Frutta di stagione •   | Pasta • al pomodoro •<br>Crocchette di pesce* •<br>Insalata •<br>Pane • ◇<br>Frutta di stagione •                 | A MARTEDI' |
| 4° SETTIMANA<br>dal 08/12 al 12/12 | FESTIVITA'   | Pasta • al ragù di verdura •<br>Grana padano DOP<br>Broccoli • e cavolfiori • gratinati<br>Pane • ◇<br>Frutta di stagione •         | Minestra di orzo • e patate •<br>Frittata • al forno<br>Fagiolini* •<br>Pane • ◇<br>Frutta di stagione •           | Risotto • al Branzi<br>Brasato di manzo •<br>Carote • e verza • stufate<br>Pane • ◇<br>Mela IGP •                 | 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 Bergamasco



Giornata Mondiale della Montagna



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!

## MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE SCURI E DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026

| 1° SETTIMANA<br>dal 15/12 al 19/12 | LUNEDI  | MARTEDI                          | MERCOLEDI                        | GIOVEDI                                   | VENERDI        |
|------------------------------------|---|----------------------------------|----------------------------------|---|----------------|
|                                    | Trofie• al pesto                                    | Pasta• integrale al pomodoro•    | Risotto• allo zafferano          | Pasta• pasticcciata                       | BUONE VACANZE! |
|                                    | Bastoncini di pesce* ♀                              | Mozzarella•                      | Farinata di ceci*                | Cotoletta di pollo* al forno              |                |
|                                    | Lattughino• e mais*                                 | Spinaci*• gratinati ▲            | Fagiolini*•                      | Carote• julienne                          |                |
|                                    | Pane • ◇<br>Frutta di stagione • & Torta di S.Lucia | Pane • ◇<br>Frutta di stagione • | Pane • ◇<br>Frutta di stagione•  | Pane • ◇<br>Frutta di stagione• & Pandoro |                |
| 2° SETTIMANA<br>dal 05/01 al 09/01 | LUNEDI  | MARTEDI                          | MERCOLEDI                        | GIOVEDI                                   | VENERDI        |
|                                    | VACANZE INVERNALI                                   | FESTIVITA'                       | Pasta• al tonno                  | Risotto• alla parmigiana                  | A LUNEDI'      |
|                                    |   |                                  | Grana Padano DOP                 | Brusci di manzo•                          |                |
|                                    |   |                                  | Fagiolini*•                      | Spinaci*•                                 |                |
|                                    |   |                                  | Pane • ◇<br>Frutta di stagione • | Pane • ◇<br>Frutta di stagione •          |                |
| 3° SETTIMANA<br>dal 12/01 al 16/01 | LUNEDI  | MARTEDI                          | MERCOLEDI                        | GIOVEDI                                   | VENERDI        |
|                                    | Raviolini agli spinaci                              | Pasta• al ragù di verdura•       | Risotto• allo zafferano          | Fagiolini*•                               | A LUNEDI'      |
|                                    | Frittata• al pomodoro•                              | Arrosto di tacchino•             | Platessa* ♀ impanata             | Pizza margherita                          |                |
|                                    | Finocchi• e carote• in insalata                     | Broccoli• freschi e zucca•       | Insalata•                        | Yogurt •                                  |                |
|                                    | Pane • ◇<br>Frutta di stagione •                    | Pane • ◇<br>Frutta di stagione • | Pane • ◇<br>Frutta di stagione • | Pane • ◇<br>Frutta di stagione •          |                |
| 4° SETTIMANA<br>dal 19/01 al 23/01 | LUNEDI  | MARTEDI                          | MERCOLEDI                        | GIOVEDI                                   | VENERDI        |
|                                    | Pasta• integrale al tonno                           | Riso• all'inglese                | Passato di verdura• con crostini | Fagiolini*•                               | A LUNEDI'      |
|                                    | Asiago DOP  | Frittata• al forno               | Petto di pollo• al latte•        | Lasagne• al ragù di manzo•                |                |
|                                    | Spinaci*• gratinati ▲                               | Insalata• e mais*                | Patate•                          |   |                |
|                                    | Pane • ◇<br>Frutta di stagione •                    | Pane • ◇<br>Frutta di stagione • | Pane • ◇<br>Frutta di stagione • | Pane • ◇<br>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 Keggiano**
- NON**
- \* : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

### MENU' SPECIALI



Menù di Santa Lucia



Menù di Natale



Giornata Mondiale della Pizza



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!







# MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE SCURI E DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



| 1° SETTIMANA<br>dal 26/01 al 30/01 |  LUNEDI   | MARTEDI  | MERCOLEDI   | GIOVEDI                          | VENERDI      |
|------------------------------------|--|--|---|----------------------------------|--------------|
|                                    | Pasta• all'olio EVO•   | Risotto• alla parmigiana   | Polenta•  | Pasta• al ragù di verdure•       | A LUNEDI'    |
|                                    | Farinata di ceci*  | Frittata• con patate•  | Bocconcini di tacchino* alla pizzaiola  | Mozzarella•                      |              |
|                                    | Lattughino•  | Fagiolini*•  | Piselli*• e carote•   | Finocchi• gratinati              |              |
|                                    | Pane • ◇   | Pane • ◇   | Pane • ◇  | Pane • ◇                         |              |
|                                    | Frutta di stagione •   | Frutta di stagione •   | Frutta di stagione •  | Frutta di stagione •             |              |
| 2° SETTIMANA<br>dal 02/02 al 06/02 | LUNEDI   | MARTEDI  |  MERCOLEDI | GIOVEDI                          | VENERDI      |
|                                    | Minestra di orzo• e patate•  | Pasta• al pomodoro•  | Risotto• allo zafferano   | Fagiolini*•                      | A LUNEDI'    |
|                                    | Arrosto di tacchino•   | Platessa*  impanata   | Lenticchie• in umido  | Pizza margherita                 |              |
|                                    | Spinaci*•  | Carote• julienne   | Carote• al vapore   | Yogurt•                          |              |
|                                    | Pane • ◇   | Pane • ◇   | Pane • ◇  | Pane • ◇                         |              |
|                                    | Frutta di stagione •   | Frutta di stagione •   | Frutta di stagione •  | Frutta di stagione •             |              |
| 3° SETTIMANA<br>dal 09/02 al 13/02 |  LUNEDI |  MARTEDI  | MERCOLEDI   | GIOVEDI                          | VENERDI      |
|                                    | Pasta tricolore all'olio EVO•  | Risotto• alla parmigiana   | Raviolini agli spinaci  | Pasta• al pomodoro•              | A MERCOLEDI' |
|                                    | Bocconcini di pollo* panati  | Burger di piselli*• carote• e patate•  | Tonno all'olio d'oliva  | Frittata• con verdure•           |              |
|                                    | Insalata Arlecchino con carote• olive e mais*  | Broccoli• e zucca•   | Finocchi• julienne  | Carote• julienne                 |              |
|                                    | Pane • ◇   | Pane • ◇   | Pane • ◇  | Pane • ◇                         |              |
|                                    | Frutta di stagione • & Chiacchiere   | Frutta di stagione •   | Frutta di stagione •  | Frutta di stagione •             |              |
| 4° SETTIMANA<br>dal 16/02 al 20/02 | LUNEDI   | MARTEDI  | MERCOLEDI   | GIOVEDI                          | VENERDI      |
|                                    | CARNEVALE  | CARNEVALE  | Risotto• allo zafferano   | Passato di verdura• con crostini | A LUNEDI'    |
|                                    |  |  | Grana Padano DOP  | Hamburger di manzo*              |              |
|                                    |  |  | Carote• al vapore   | Patate•                          |              |
|                                    |  |  | Pane • ◇  | Pane • ◇                         |              |
|                                    |  |  | Frutta di stagione •  | 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 Carnevale



Giornata Mondiale dei Legumi



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!