



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



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

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)



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

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 SURI E DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



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



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)



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

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 SCURI E DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026

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



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)



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**
- 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

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 SCURI E DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 26/01 al 30/01	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 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 • ♦	
3° SETTIMANA 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 • ♦	
4° SETTIMANA dal 16/02 al 20/02	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	CARNEVALE		Risotto • allo zafferano	Passato di verdura • con crostini	A LUNEDI'
	CARNEVALE		Grana Padano DOP	Hamburger di manzo*	
	CARNEVALE		Carote • al vapore	Patate •	
	CARNEVALE		Pane • ♦	Pane • ♦	
		Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	



LEGENDA

- : prodotto da **agricoltura biologica**
- วง : 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.

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!