MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LA SCUOLA PRIMARIA DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 22/09 al 26/09	Pasta• al pesto Farinata di ceci* Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Riso• all'inglese Insalata di Merluzzo* Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di manzo• Crocchette di pollo* Pomodori• Pane • ◊ Frutta di stagione • & Gelato*	Pasta• integrale al tonno Parmigiano Reggiano DOP Spinaci*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 29/09 al 03/10	Pasta• al ragù di verdura• Mozzarella• Pomodori• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al pesto Tonno all'olio d'oliva 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• Arrosto di tacchino• Zucchine• Pane • ◊ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 06/10 al 10/10	Fagiolini*• Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt •	Gnocchetti sardi• al pesto Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto• alla parmigiana Frittata• con zucchine• Insalata• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Polenta• con Bocconcini di pollo• alla pizzaiola Erbette*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	A LUNEDI'
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 13/10 al 17/10	Raviolini agli spinaci Asiago DOP 1/2 porzione Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Tonno all'olio d'oliva Finocchi• in insalata Pane • ◊ Frutta di stagione •	Lasagne• al ragù di manzo• Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Crocchette di ceci• e zucca• Lattughino• 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 DOP

* : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

Menù di Inizio Anno Scolastico

World Vegetarian Day

Menù Polenta Day

World Food Day

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' ESTIVO DEL RIENTRO PER LA SCUOLA PRIMARIA DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 13/10 al 17/10	Raviolini agli spinaci Asiago DOP 1/2 porzione Carote• julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Tonno all'olio d'oliva Finocchi• in insalata Pane • ◊ Frutta di stagione •	Lasagne• al ragù di manzo• Fagiolini*• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Crocchette di ceci• e zucca• Lattughino• Pane • ◊ Frutta di stagione •	Minestra di orzo• e patate• Petto di pollo• al limone Piselli*• e carote• Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 20/10 al 24/10	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE
3° SETTIMANA dal 27/10 al 31/10	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE
4° SETTIMANA dal 03/11 al 07/11	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE	A BREVE IL MENU' INVERNALE

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

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