

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026 **VEGANO**



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA dal 20/10 al 24/10	Pasta• al pomodoro• Farinata di ceci* Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso• allo zafferano e piselli*• Lenticchie in umido Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione • & Dolce vegano	Passato di verdura• con crostini Tofu alla pizzaiola Patate• lesse Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Crocchette di piselli Insalata• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura Formaggio vegetale Broccoli• e cavolfiori• freschi Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 27/10 al 31/10	Pasta• al pomodoro• Farinata di ceci* Finocchi• in insalata Pane • ◇ Frutta di stagione •	Minestra di riso• e patate• Tofu al pomodoro Carote• alla julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso• all'olio evo Crocchette di piselli*• patate• e carote• Insalata• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• integrale pomodoro• e basilico Formaggio vegetale Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso• alla zucca Crocchette vegane Broccoli freschi• e zucca• Pane • ◇ Frutta di stagione • & Torta vegana
3° SETTIMANA dal 03/11 al 07/11	Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Polenta• Fagioli alla pizzaiola Spinaci*• all'olio evo Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini*• Formaggio vegetale Pizza al pomodoro ed origano Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso• allo zafferano Piselli*• stufati all'origano Finocchi• e carote• in insalata Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Tofu alle verdure Insalata• Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 10/11 al 14/11	Pasta• al ragù di verdure• Formaggio vegetale Spinaci*• all'olio evo Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso• all'inglese Farinata di ceci* Insalata• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini*• Pasta• agli aromi Lenticchie• in umido Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Tortino di cannellini Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Passato di verdura• con crostini Tofu alla pizzaiola Patate• Pane • ◇ 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
- Giornata mondiale della Pasta
- Menù di Halloween

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt •
- Pane • e Marmellata ●
- Banana ●
- Succo di frutta • e biscotti
- Pane • e Cioccolato ●
- Biscotti / crackers non salati
- Torta



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:

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 DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026 **VEGANO**



1° SETTIMANA dal 17/11 al 21/11	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta• agli aromi Formaggio vegetale Finocchi• e zucca• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Crocchette di ceci• e zucca• Lattughino• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Polenta• Fagioli alla pizzaiola Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• e basilico Piselli*• stufati all'origano Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Passato di verdura• con maccheroncini• Tofu alla pizzaiola Patate• lesse Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 24/11 al 28/11	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• integrale al pomodoro Formaggio vegetale Spinaci*• all'olio evo Pane • ◇ Frutta di stagione •	Crema di zucca• con crostini Lenticchie• in umido Patate• lesse Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• all'olio evo Tofu alla pizzaiola Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Insalata di ceci e patate Insalata• Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 01/12 al 05/12	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Fagiolini*• Formaggio vegetale Pizza al pomodoro ed origano Pane • ◇ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato Lenticchie• in umido Finocchi• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• alla rapa rossa• Crocchette di piselli* Carote• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Tortino di cannellini Insalata• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso all'inglese Tofu alle verdure Finocchi• e carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 08/12 al 12/12	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	FESTIVITA'	Pasta• al ragù di verdura• Formaggio vegetale Broccoli• e cavolfiori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Minestra di orzo• e patate• Tofu alle verdure Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• Farinata di ceci* Carote• e verza• stufate Pane • ◇ Mela IGP•	Trofie• al pomodoro• e basilico Crocchette vegane Lattughino• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione • & Torta vegana

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



Menù di Santa Lucia

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt •
- Pane • e Marmellata ●●
- Banana ●●
- Succo di frutta • e biscotti
- Pane • e Cioccolato ●●
- Biscotti / crackers non salati
- Torta



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 DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026 VEGANO



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 15/12 al 19/12	Riso all'inglese Tofu al pomodoro Patate e fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione •	Pasta integrale al pomodoro e basilico Formaggio vegetale Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione •	Pasta aurora Cotoletta vegana* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione & Dolce vegano	Risotto allo zafferano Piselli* stufati all'origano Insalata Pane ♦ Frutta di stagione •	Pasta all'olio EVO Farinata di ceci* Finocchi in insalata Pane ♦ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 05/01 al 09/01	VACANZE INVERNALI	FESTIVITA'	Pasta al pomodoro Formaggio vegetale Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione •	Risotto all'olio evo Crocchetta di tofu e patate Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione •	Polenta Studato di legumi e carote fresche in umido Pane ♦ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 12/01 al 16/01	Riso all'inglese Tofu alla pizzaiola Finocchi e carote in insalata Pane ♦ Frutta di stagione •	Pasta al ragù di verdura Farinata di ceci* Broccoli freschi e zucca Pane ♦ Frutta di stagione •	Risotto allo zafferano Tortino di cannellini Insalata Pane ♦ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizzato Lenticchie in umido Carote fresche e verza stufate Pane ♦ Frutta di stagione •	Fagiolini* Formaggio vegetale Pizza al pomodoro ed origano Pane ♦ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 19/01 al 23/01	Pasta integrale al pomodoro Formaggio vegetale Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione •	Riso all'inglese Tofu alle verdure Insalata e mais* Pane ♦ Frutta di stagione •	Passato di verdura con crostini Fagioli al pomodoro Patate Pane ♦ Frutta di stagione •	Pasta al pomodoro Crocchette di piselli* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione •	Fagiolini* Pasta agli aromi Lenticchie in umido 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



Giornata Nazionale del Tortellino

Menù di Natale

Giornata Mondiale della Pizza

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt •
- Pane • e Marmellata 🌱
- Banana 🌱
- Succo di frutta • e biscotti
- Pane • e Cioccolato 🌱
- Biscotti / crackers non salati
- Torta



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' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026 **VEGANO**



1° SETTIMANA dal 26/01 al 30/01	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta• all'olio EVO•	Risotto• all'olio evo	Polenta•	Pasta• al ragù di verdure•	Pasta• al pomodoro• e basilico
	Farinata di ceci*	Crocchetta di tofu e patate	Stufato di legumi e	Formaggio vegetale	Piselli* stufati all'origano
	Lattughino•	Fagiolini*•	carote•	Finocchi•	Carote• julienne
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
2° SETTIMANA dal 02/02 al 06/02	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Minestra di orzo• e patate•	Pasta• al pomodoro•	Risotto• allo zafferano	Fagiolini*•	Pasta• all'olio EVO•
	Farinata di ceci*	Tortino di cannellini	Lenticchie• in umido	Formaggio vegetale	Tofu alla pizzaiola
	Spinaci*•	Carote• julienne	Carote• al vapore	Pizza al pomodoro ed origano	Insalata•
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
3° SETTIMANA dal 09/02 al 13/02	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta tricolore all'olio EVO•	Risotto•	Riso all'inglese	Pasta• al pomodoro•	Pizzoccheri vegani
	Crocchette vegane*	Burger di piselli*• carote• e patate•	Insalata di ceci e patate	Tofu alle verdure	Formaggio vegetale
	Insalata Arlecchino con carote• olive e mais*	Broccoli• e zucca•	Finocchi• julienne	Carote• julienne	Fagiolini*•
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
4° SETTIMANA dal 16/02 al 20/02	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	CARNEVALE		Risotto• allo zafferano	Passato di verdura• con crostini	Pasta• al pomodoro•
	CARNEVALE		Formaggio vegetale	Tofu alla pizzaiola	Crocchette vegane
	CARNEVALE		Carote• al vapore	Patate•	Fagiolini*•
	CARNEVALE		Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇

- ### 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**
 -  **Giornata Nazionale dei Pizzoccheri**

- ### MERENDE POMERIDIANE a rotazione
- Yogurt •
 - Pane • e Marmellata 🌱•
 - Banana 🌱•
 - Succo di frutta • e biscotti
 - Pane • e Cioccolato 🌱•
 - Biscotti / crackers non salati
 - Torta

 **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