

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - 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

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	Green menu VENERDI
Pasta integrale al pomodoro e pesto*	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	Fagiolini*	Pasta all'olio EVO
Mozzarella	Petto di pollo al latte	Merluzzo* impanato	Lasagne al ragù di manzo	Farinata di ceci*
Carote julienne	Broccoli	Spinaci*		Insalata e mais*
Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

LUNEDI	MARTEDI	Green menu MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Gnocchetti sardi al sugo di olive verdi	Passato di verdura con crostini	Riso all'inglese	Pasta al pesto*	Pasta al ragù di verdura
Parmigiano Reggiano DOP	Bruscitt di manzo	Lenticchie in umido	Frittata al pomodoro	Crocchette di pesce*
Fagiolini*	Patate	Carote al vapore	Insalata	Carote julienne
Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

LUNEDI	MARTEDI	Green menu MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Fagiolini*	Pasta all'olio EVO	Risotto allo zafferano	Raviolini ricotta e spinaci	Pasta al pomodoro
Crescenza 1/2 porzione	Arrosto di tacchino	Crocchette di piselli* e carote	Frittata alle verdure	Tonno all'olio d'oliva
Pizza margherita	Spinaci*	Lattughino con cavolo cappuccio bianco e viola	Finocchi julienne	Carote julienne
Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Minestra di orzo e patate	Risotto alla parmigiana	Polenta	Pasta al ragù di manzo	Pasta al pomodoro
Frittata al forno	Platessa* impanata	Spezzatino di tacchino*	Asiago DOP 1/2 porzione	Insalata di ceci e patate al pesto
Spinaci*	Fagiolini*	Piselli* e carote	Lattughino	Carote julienne
Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Torta al cacao	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 Festa del Papà



Menù Libera Terra

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 CUCINA - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 23/03 al 27/03	Green menu Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Mozzarella • Finocchi • gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Petto di pollo • al latte • Broccoli • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Lasagne • al ragù di manzo • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta integrale • al pomodoro • e pesto* Merluzzo* • gratinato Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 30/03 al 03/04	Tortelli ai piselli Cotoletta di pollo* al forno Insalata • carote • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione • & Colomba	Green menu Fagiolini* • Crescenza • 1/2 porzione Pizza margherita Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso • all'inglese Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
3° SETTIMANA dal 06/04 al 10/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta • al pomodoro • Grana Padano DOP Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Frittata • al forno Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Polenta • Spezzatino di tacchino* Piselli* • e carote • Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 13/04 al 17/04	Risotto • con crema d'asparagi* Polpette di manzo* Zucchine • trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione •	Green menu 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 Frittata • al pomodoro • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Asiago DOP Spinaci* • gratinati 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



Menù di Pasqua



Menù di Primavera

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' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2025/2026

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 20/04 al 24/04	Pasta integrale• al pomodoro• e pesto* Mozzarella• Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Crocchette di piselli*• e carote• Lattughino• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Bocconcini di tacchino* alla pizzaiola Zucchine• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdura• Platessa*• impanata Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Lasagne• al ragù di manzo• Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 27/04 al 01/05	Risotto• alla parmigiana Frittata• al forno Insalata• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Petto di pollo• al limone• Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pizza margherita Crescenza• 1/2 porzione Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Tonno all'olio d'oliva Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	FESTIVITA'
3° SETTIMANA dal 04/05 al 08/05	Gnocchetti sardi• al sugo di olive verdi Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• zafferano e zucchine• fresche Frittata• con patate• Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pesto* Crocchette di pesce*• Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Scarpinocc de Par Mozzarella di Seriate ■ 1/2 porzione Lattughino• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro fresco• e basilico Arrosto di tacchino• Erbette*• Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 11/05 al 15/05	Trofie al pesto* Bastoncini di pesce*• Zucchine• trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione • & Crostata alla marmellata	Pasta• al ragù di verdura• Hamburger di manzo* Pomodori• Pane • ◇ Frutta di stagione •	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 •	Risotto• allo zafferano Frittata• al pomodoro• Fagiolini*• Galette di mais• 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 mondiale della Terra



Menù Bergamasco



Menù Festa della Mamma



Giornata mondiale della Celiachia

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' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2025/2026

	LUNEDI	MARTEDI	 MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 18/05 al 22/05	Pasta • al ragù di verdura • Asiago DOP Zucchine • fresche gratinate Pane • ◇ Frutta di stagione •	Raviolini agli spinaci Frittata • alle zucchine • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Crocchette di fagioli • e melanzane • Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Spezzatino di pollo* Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto* Platessa* • impanata Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 25/05 al 29/05	 LUNEDI Riso • all'inglese Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI Gnocchetti sardi • al pesto di zucchine • Petto di pollo • al limone • Erbette* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta • al sugo di melanzane • fresche Mozzarella • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Riso • al pomodoro • Tonno all'olio d'oliva Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • all'olio EVO • Frittata • al forno Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 01/06 al 05/06	LUNEDI Pasta • al pomodoro • Merluzzo* • gratinato Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI FESTIVITA' •	MERCOLEDI Risotto • zafferano e zucchine • fresche Polpette di manzo* Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pizza margherita Crescenza • 1/2 porzione Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • al pesto* Farinata di ceci* Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 08/06 al 12/06	LUNEDI Gnocchetti sardi • al tonno Parmigiano Reggiano DOP Pomodori • Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI Pasta • al pesto* Crocchette di pesce* • Zucchine • trifolate Pane • ◇ Frutta di stagione •	 MERCOLEDI Risotto • alla parmigiana Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta • al pomodoro • fresco e basilico Frittata • al forno Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • all'olio EVO • Arrosto di tacchino • Fagiolini* • 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

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' ESTIVO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	 MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 15/06 al 19/06	Raviolini agli spinaci Asiago DOP Zucchine fresche gratinate ▲ Pane ♦ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Crocchette di fagioli • e melanzane • Pomodori • Pane ♦ Frutta di stagione •	Pasta • al pesto* Petto di pollo • al limone • Fagiolini* • Pane ♦ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Frittata • con patate • Erbette* • Pane ♦ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Platessa* • impanata Carote • julienne Pane ♦ Frutta di stagione ♦
2° SETTIMANA dal 22/06 al 26/06	 LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Riso • al pomodoro • Farinata di ceci* Insalata • Pane ♦ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi • al pesto du zucchine • fresche Bocconcini di tacchino* alla pizzaiola Fagiolini* • Pane ♦ Frutta di stagione •	Pizza margherita Pomodori • Pane ♦ Frutta di stagione • Gelato*	 Pasta • al sugo di melanzane • fresche Tonno all'olio d'oliva Carote • julienne Pane ♦ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Frittata • al forno Zucchine • trifolate Pane ♦ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 29/06 al 03/07	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta • al pesto* Mozzarella • Pomodori • Pane ♦ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Hamburger di manzo Fagiolini* • Pane ♦ Frutta di stagione •	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE
4° SETTIMANA dal 06/07 al 10/07	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	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

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!