

MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2025/2026 **no carne**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 01/09 al 05/09	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	Pasta* al ragù di verdura • Parmigiano Reggiano DOP Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 08/09 al 12/09	Raviolini agli spinaci Mozzarella • 1/2 porzione Zucchine • fresche gratinate ▲ Pane • ◊ Frutta di stagione •	MARTEDI Gnocchetti sardi • all'olio EVO • aromatizzato Crocchette di fagioli • e melanzane • Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta • al pesto* Merluzzo* ◊ al limone Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	GIOVEDI Risotto • allo zafferano Frittata • con patate • Erbette* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • al pomodoro • Platessa* ◊ impanata Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 15/09 al 19/09	Gnocchetti sardi • al pesto di zucchini • Farinata di ceci* Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	MARTEDI Risotto • alla parmigiana Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pizza margherita Crescenza • 1/2 porzione Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta • al pomodoro • Crocchette di pesce* ◊ Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • all'olio EVO • Frittata • al forno Zucchine • trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 22/09 al 26/09	Pasta • al pesto* Farinata di ceci* Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	MARTEDI Riso • all'inglese Merluzzo* ◊ alla pizzaiola Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta • al ragù di verdura Crocchette di pesce* Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione • & Gelato* 	GIOVEDI Pasta • integrale al tonno Parmigiano Reggiano DOP Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Risotto • zafferano e zucchine • fresche Frittata • al forno Insalata • 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 Inizio Anno Scolastico

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

MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA CON CUCINA - a.s. 2025/2026 **no carne**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° 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 Frittata al forno Zucchine Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Platessa* impanata Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 06/10 al 10/10	Pizza margherita Crescenza 1/2 porzione Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	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 Fagioli alla pizzaiola Erbette* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa* impanata Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 13/10 al 17/10	Raviolini agli spinaci Asiago 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 vegetariane Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchette di ceci e zucca Lattughino Pane ♦ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Merluzzo* al limone Piselli* e carote Pane ♦ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 20/10 al 24/10	PROSSIMAMENTE IL MENU' INVERNALE	PROSSIMAMENTE IL MENU' INVERNALE	PROSSIMAMENTE IL MENU' INVERNALE	PROSSIMAMENTE IL MENU' INVERNALE	PROSSIMAMENTE IL MENU' INVERNALE



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

- World Vegetarian Day**
- Menù Polenta Day**
- World Food Day**

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!