

MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LA SCUOLA SEC. DI I GRADO MONTESSORI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2026/2027



1° SETTIMANA
dal 21/09 al 25/09

2° SETTIMANA
dal 28/09 al 02/10



3° SETTIMANA
dal 05/10 al 09/10

4° SETTIMANA
dal 12/10 al 16/10

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERI
A DOMANI	Pasta* al tonno Primo sale Spinaci* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta* al ragù di pesce* Bastoncini di pesce* Pomodori* Pane • ◇ Frutta di stagione • & Gelato*	Riso • all'inglese Fusi di pollo • al forno Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERI
A DOMANI	Pasta* al pesto Tonno all'olio d'oliva Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto* allo zafferano Frittata* al forno Zucchine • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta* al pomodoro • Arrosto di tacchino • Lattughino • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERI
A DOMANI	Fagiolini* Pizza margherita Pane • ◇ Frutta di stagione • Yogurt •	Risotto* alla rapa rossa • Frittata* con zucchine • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta* al pomodoro • Crocchette di pesce* Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERI
A DOMANI	Raviolini agli spinaci Asiago DOP 1/2 porzione Finocchi • in insalata Pane • ◇ Frutta di stagione •	Riso • alla cantonese con piselli* e uova • strapazzate Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta* al pesto Petto di pollo • al limone Piselli* e carote • Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'



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**
- * : congelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Menù di Inizio Anno Scolastico



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!