

MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2026/2027

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	 GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/09 al 18/09	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine ■ Hamburger di manzo* Insalata Pane ♦ Frutta di stagione •	Pasta aurora Insalata di merluzzo* ♀ Zucchine trifolate Pane ♦ Frutta di stagione •	Fagiolini* Pizza margherita Pane ♦ Frutta di stagione • Yogurt •	Pasta all'olio EVO Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione •	Riso alla cantonese con piselli* e uova strapazzate Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 21/09 al 25/09	 LUNEDI Risotto zafferano e zucchine fresche Farinata di ceci* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione •	MARTEDI Pasta integrale al tonno Primo sale Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta al ragù di pesce* ♀ Bastoncini di pesce* ♀ Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione & Gelato* 	GIOVEDI Crema di patate e zucchine con crostini Bocconcini di tacchino* Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione •	VENERDI Raviolini agli spinaci Frittata al forno Insalata Pane ♦ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 28/09 al 02/10	LUNEDI Pasta al ragù di verdura Mozzarella Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione •	MARTEDI Pasta al pesto* Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Risotto allo zafferano Frittata al forno Zucchine Pane ♦ Frutta di stagione •	 GIOVEDI Pasta al pomodoro Crocchette di piselli* patate e carote Lattughino e mais* Pane ♦ Frutta di stagione •	VENERDI Minestra di orzo e patate Arrosto di tacchino Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 05/10 al 09/10	LUNEDI Fagiolini* Pizza margherita Pane ♦ Frutta di stagione • Yogurt •	MARTEDI Gnocchetti sardi al pesto* Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Risotto alla rapa rossa Frittata con zucchine Insalata Pane ♦ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta al pomodoro Crocchette di pesce* ♀ Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione •	VENERDI Polenta con Bocconcini di pollo alla pizzaiola Erbette* 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
- World Vegetarian Day
- Menù Polenta 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

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 DEL RIENTRO PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2026/2027



1° SETTIMANA
dal 12/10 al 16/10

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	Green menu VENERDI
Raviolini agli spinaci	Riso alla cantonese con piselli* e uova strapazzate	Pasta al pomodoro	Crema di patate e porri con crostini	Pasta all'olio EVO
Asiago DOP 1/2 porzione		Filetto di merluzzo* in crosta di mais	Petto di pollo al limone	Crocchette di ceci e zucca
Carote julienne	Fagiolini*	Finocchi in insalata	Piselli* e carote	Lattughino
Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

2° SETTIMANA
dal 19/10 al 23/10

Green menu LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta agli aromi	Passato di verdura con maccheroncini	Risotto alle mele	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù di manzo
Farinata di ceci*	Tonno all'olio d'oliva	Arrosti di tacchino alle mele	Primo sale	Broccoli e cavolfiori freschi gratinati
Carote julienne	Patate lesse	Fagiolini*	Insalata	Pane ♦
Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Torta di mele	Frutta di stagione	Frutta di stagione

3° SETTIMANA
dal 26/10 al 30/10

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
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 02/11 al 06/11

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
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



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



World Food Day

Giornata Mondiale della Mela

Giornata Mondiale della Pasta



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!