

MENU' INVERNALE PER LE SCUOLE PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2025/2026

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	green menu VENERDI
1° SETTIMANA dal 23/02 al 27/02	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto* Mozzarella • Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Petto di pollo • al latte • Broccoli • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Merluzzo* • gratinato Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Lasagne • al ragù di manzo • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Insalata • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 02/03 al 06/03	Gnocchetti sardi • al sugo di olive verdi Parmigiano Reggiano DOP Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Passato di verdura • con crostini Bruscitti di manzo • Patate • Pane • ◊ Frutta di stagione •	green menu MERCOLEDI Riso • all'inglese Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta • al pesto* Frittata • al pomodoro • Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • al ragù di verdura • Crocchette di pesce* • Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 09/03 al 13/03	Fagiolini* • Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt •	MARTEDI Pasta • all'olio EVO • Arrosto di tacchino • Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	green menu MERCOLEDI Risotto • allo zafferano Crocchette di piselli* • e carote • Lattughino • con cavolo cappuccio bianco e viola • Pane • ◊ Frutta di stagione •	GIOVEDI Raviolini ricotta e spinaci Frittata • alle verdure • Finocchi • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • al pomodoro • Tonno all'olio d'oliva Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 16/03 al 20/03	LUNEDI Minestra di orzo • e patate • Frittata • al forno Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	MARTEDI Risotto • alla parmigiana Platessa* • impanata Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Polenta • Spezzatino di tacchino* Piselli* • e carote • Pane • ◊ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta • al ragù di manzo • Asiago DOP 1/2 porzione Lattughino • Pane • ◊ Frutta di stagione • & Torta al cacao	VENERDI Pasta • al pomodoro • Insalata di ceci • e patate • al pesto* Carote • julienne 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 Festa del Papà



Menù Libera Terra



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 PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2025/2026

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 23/03 al 27/03	Pasta • all'olio EVO •	Pasta • al ragù di verdura •	Risotto • allo zafferano	Lasagne • al ragù di manzo •	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto*
	Farinata di ceci*	Mozzarella •	Petto di pollo • al latte •		Insalata calda di merluzzo* •
	Insalata • e mais*	Finocchi • gratinati	Broccoli •	Fagiolini* •	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
2° SETTIMANA dal 30/03 al 03/04	Tortelli ai piselli	Fagiolini* •	Riso • all'inglese	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
	Cotoletta di pollo* al forno	Pizza margherita	Lenticchie • in umido		
	Insalata •, carote • e mais*	Pane • ◊	Carote • al vapore		
	Pane • ◊	Frutta di stagione •	Pane • ◊		
	Frutta di stagione • & Colomba	Yogurt •	Frutta di stagione •		

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 06/04 al 10/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta • al pomodoro •	Risotto • alla parmigiana	Polenta •
			Grana Padano DOP	Frittata • al forno	Spezzatino di tacchino*
			Fagiolini* •	Insalata • e mais*	Piselli* • e carote •
			Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊
			Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 13/04 al 17/04	Risotto • con crema d'asparagi*	Pasta • all'olio EVO •	Pasta • al pesto*	Raviolini ricotta e spinaci	Pasta • al pomodoro •
	Polpette di manzo*	Farinata di ceci*	Crocchette di pesce* •	Frittata • al pomodoro •	Asiago DOP
	Zucchine • trifolate	Carote • julienne	Insalata •	Fagiolini* •	Spinaci* • gratinati
	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊	Pane • ◊
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	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



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 PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2025/2026



1° SETTIMANA dal 20/04 al 24/04	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto*	Risotto • allo zafferano	Pasta • all'olio EVO •	Pasta • al ragù di verdura •	
	Mozzarella •	Crocchette di piselli* • e carote •	Bocconcini di tacchino* alla pizzaiola	Platessa* • impanata	
	Pomodori •	Lattughino •	Zucchine •	Carote • julienne	
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	

2° SETTIMANA dal 27/04 al 01/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Risotto • alla parmigiana	Pasta • al pomodoro •	Pizza margherita	Pasta • all'olio EVO •	FESTIVITA'
	Frittata • al forno	Petto di pollo • al limone •	Pomodori •	Tonno all'olio d'oliva	
	Insalata •	Fagiolini* •	Pane • ◇	Carote • julienne	
	Pane • ◇	Pane • ◇	Frutta di stagione •	Pane • ◇	
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Yogurt •	Frutta di stagione •	

3° SETTIMANA dal 04/05 al 08/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Gnocchetti sardi • al sugo di olive verdi	Risotto • zafferano e zucchine • fresche	Pasta • al pesto*	Scarpinocc de Par	Pasta • al pomodoro fresco • e basilico
	Lenticchie • in umido	Frittata • con patate •	Crocchette di pesce* •	Mozzarella di Seriate ■ 1/2 porzione	Arrosto di tacchino •
	Carote • al vapore	Pomodori •	Carote • julienne	Lattughino •	Erbette* •
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

4° SETTIMANA dal 11/05 al 15/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Trofie al pesto*	Pasta • al ragù di verdure •	Riso • all'inglese	Pasta • al tonno	Risotto • allo zafferano
	Bastoncini di pesce* •	Hamburger di manzo*	Farinata di ceci*	Parmigiano Reggiano DOP	Frittata • al pomodoro •
	Zucchine • trifolate	Pomodori •	Insalata • e mais*	Carote • julienne	Fagiolini* •
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Galette di mais •
	Frutta di stagione • & Crostata alla marmellata	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	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 giornata **Mondiale della Terra**
- Menù **Bergamasco**
- Menù della **Festa della Mamma**
- Giornata Mondiale della Celiachia**

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 PRIMARIE E SEC. DI I GRADO CON CUCINA - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 18/05 al 22/05	Pasta • al ragù di verdura •	Raviolini agli spinaci	Pasta • all'olio EVO •	Risotto • allo zafferano	Pasta • integrale al pomodoro • e pesto*
	Asiago DOP	Frittata • alle zucchine •	Crocchette di fagioli • e melanzane •	Insalata di pollo •	Platessa* • impanata
	Zucchine • fresche gratinate	Insalata •	Pomodori •	Fagiolini* •	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
2° SETTIMANA dal 25/05 al 29/05	Riso • all'inglese	Gnocchetti sardi • al pesto di zucchine • ■	Pasta • al sugo di melanzane • fresche	Riso • al pomodoro •	Pasta • all'olio EVO •
	Lenticchie • in umido	Petto di pollo • al limone •	Mozzarella •	Tonno all'olio d'oliva	Frittata • al forno
	Carote • al vapore	Erbette* •	Insalata •	Pomodori •	Fagiolini* •
	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
3° SETTIMANA dal 01/06 al 05/06	Pasta • al pomodoro •	FESTIVITA' •	Risotto • zafferano e zucchine • fresche	Pizza margherita	Pasta • al pesto*
	Insalata di merluzzo* •		Polpette di manzo*	Pomodori •	Farinata di ceci*
	Carote • julienne		Fagiolini* •	Pane • ♦	Insalata • e mais*
	Pane • ♦		Pane • ♦	Frutta di stagione •	Pane • ♦
	Frutta di stagione •		Frutta di stagione •	Gelato*	Frutta di stagione •

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 08/06 al 12/06	Gnocchetti sardi • al tonno	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE
	Parmigiano Reggiano DOP				
	Pomodori •				
	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 Fine Anno



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!