

# MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LA SCUOLA PRIMARIA DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 22/09 al 26/09	Pasta al pesto Farinata di ceci* Carote julienne Pane ◊ Frutta di stagione	Riso all'inglese Insalata di Merluzzo* Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta al ragù di manzo Crocchette di pollo* Pomodori Pane ◊ Frutta di stagione & Gelato*	Pasta integrale al tonno Parmigiano Reggiano DOP Spinaci* Pane ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'
<b>2° SETTIMANA</b> 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 Arrosto di tacchino Zucchine Pane ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'
<b>3° SETTIMANA</b> dal 06/10 al 10/10	Fagiolini* Pizza margherita Pane ◊ Frutta di stagione Yogurt	Gnocchetti sardi al pesto Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata con zucchine Erbette* Pane ◊ Frutta di stagione	Polenta con Bocconcini di pollo alla pizzaiola Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'
<b>4° SETTIMANA</b> dal 13/10 al 17/10	Raviolini agli spinaci Asiago DOP 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 al ragù di manzo Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchette di ceci e zucca Lattughino Pane ◊ Frutta di stagione	A LUNEDI'



## 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**
- World Food 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](http://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](http://bergamo.scuole.sercar.it) aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!





# MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LA SCUOLA PRIMARIA DE AMICIS CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	 GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 13/10 al 17/10	Raviolini agli spinaci Asiago DOP 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 al ragù di manzo Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchette di ceci e zucca Lattughino Pane ◊ Frutta di stagione	Minestra di orzo e patate Petto di pollo al limone Piselli* e carote Pane ◊ Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> dal 20/10 al 24/10	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
<b>3° SETTIMANA</b> dal 27/10 al 31/10	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
<b>4° SETTIMANA</b> dal 03/11 al 07/11	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**
- \* : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

## MENU' SPECIALI



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](http://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](http://bergamo.scuole.sercar.it) aggiungi la webapp alla tua home page e