



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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	
1° SETTIMANA dal 15/12/21 al 19/12	Raviolini in brodo	Pasta• integrale al pomodoro• e pesto*	Pasta• pasticciata	Risotto• allo zafferano	Pasta• all'olio EVO•	
	Frittata• al forno	Mozzarella•	Cotoletta di pollo* al forno	Platessa* ⚡ impanata	Farinata di ceci*	
	Patate• e fagiolini*	Spinaci*• gratinati ▲	Carote• julienne	Insalata•	Finocchi• in insalata	
	Pane • ♦	Pane • ♦	Pane • ♦	Pane • ♦	Pane • ♦	
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione• & Pandoro	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	
2° SETTIMANA dal 05/01/21 al 09/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	
	VACANZE INVERNALI		FESTIVITA'	Pasta• al tonno	Risotto• alla parmigiana	
				Grana Padano DOP	Frittata• con patate•	
				Fagioli*	Spinaci*	
				Pane • ♦	Pane • ♦	
				Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	
3° SETTIMANA dal 12/01 al 16/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	
	Raviolini agli spinaci	Pasta• al ragù di verdura•	Risotto• allo zafferano		Gnocchetti sardi• all'olio EVO• aromatizzato	
	Frittata• al pomodoro•	Arrosto di tacchino•	Platessa* ⚡ impanata		Fagioli*	
	Finocchi• e carote• in insalata	Broccoli• freschi e zucca•	Insalata•		Lenticchie• in umido	
	Pane • ♦	Pane • ♦	Pane • ♦		Carote• fresche e verza• stufate	
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •		Yogurt •	
4° SETTIMANA dal 19/01 al 23/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI		Pane • ♦	
	Pasta• integrale al tonno	Riso• all'inglese	Passato di verdura• con crostini		Pane • ♦	
	Asiago DOP	Frittata• al forno	Petto di pollo• al latte•		Frutta di stagione •	
	Spinaci*• gratinati ▲	Insalata• e mais*	Patate•		Frutta di stagione •	
	Pane • ♦	Pane • ♦	Pane • ♦		Frutta di stagione •	

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)



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

Giornata Nazionale del Tortellino

Menù di Natale

Giornata Mondiale della Pizza



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

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 PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 26/01 al 30/01	Pasta • all'olio EVO• Farinata di ceci* Lattughino• Pane • ♦ Frutta di stagione •	Risotto• alla parmigiana Frittata• con patate• Fagiolini*• Pane • ♦ Frutta di stagione •	Polenta• Bocconcini di tacchino* alla pizzaiola Piselli*• e carote• Pane • ♦ Frutta di stagione •	Pasta• al ragù di verdure• Mozzarella• Finocchi• gratinati Pane • ♦ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• e pesto* Insalata calda di merluzzo* ♦ e patate• Carote• julienne Pane • ♦ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 02/02 al 06/02	Minestra di orzo• e patate• Arrosto di tacchino• Spinaci*• Pane • ♦ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Platessa* ♦ impanata Carote• julienne Pane • ♦ Frutta di stagione •	Risotto• allo zafferano Lenticchie• in umido Carote• al vapore Pane • ♦ Frutta di stagione •	Fagiolini*• Pizza margherita Yogurt• Pane • ♦ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Frittata• al pomodoro• Insalata• Pane • ♦ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 09/02 al 13/02	Pasta tricolore all'olio EVO• Bocconcini di pollo* panati Insalata Arlecchino con carote• olive e mais* Pane • ♦ Frutta di stagione • & Chiacchiere	Risotto• alla parmigiana Crocchette di piselli*• carote• e patate• Broccoli• e zucca• Pane • ♦ Frutta di stagione •	Raviolini agli spinaci Tonno all'olio d'oliva Finocchi• julienne Pane • ♦ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Frittata• con verdure• Carote• julienne Pane • ♦ Frutta di stagione •	Pizzoccheri Primo sale• 1/2 porzione Fagiolini*• Pane • ♦ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 16/02 al 20/02	CARNEVALE	CARNEVALE	Risotto• allo zafferano Grana Padano DOP Carote• al vapore Pane • ♦ Frutta di stagione •	Passato di verdura• con crostini Hamburger di manzo* Patate• Pane • ♦ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Crocchette di pesce* ♦ Fagiolini*• Pane • ♦ Frutta di stagione •



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)



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 Carnevale**
- Giornata Mondiale dei Legumi**
- Giornata Nazionale dei Pizzoccheri**



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

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!