

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



1° SETTIMANA dal 15/12 al 19/12	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	green menu VENERDI
	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 al 09/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	VACANZE INVERNALI	FESTIVITA'	Pasta* al tonno	Risotto* alla parmigiana	Polenta*
			Grana Padano DOP	Frittata* con patate*	Bruscti* di manzo
			Fagiolini*	Spinaci*	Piselli* e carote* fresche in umido
			Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
			Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

3° SETTIMANA dal 12/01 al 16/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	green menu GIOVEDI	VENERDI
	Raviolini agli spinaci	Pasta* al ragù di verdura*	Risotto* allo zafferano	Gnocchetti sardi* all'olio EVO* aromatizzato	Fagiolini*
	Frittata* al pomodoro*	Arrosto di tacchino*	Platessa* impanata	Lenticchie* in umido	Pizza margherita
	Finocchi* e carote* in insalata	Broccoli* freschi e zucca*	Insalata*	Carote* fresche e verza* stufate	Yogurt •
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •

4° SETTIMANA dal 19/01 al 23/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta* integrale al tonno	Riso* all'inglese	Passato di verdura* con crostini	Pasta* al pomodoro*	Fagiolini*
	Asiago DOP	Frittata* al forno	Petto di pollo* al latte*	Crocchette di pesce*	Lasagne* al ragù di manzo*
	Spinaci* gratinati ▲	Insalata* e mais*	Patate*	Carote* julienne	
	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 Keggiano**

non

* : 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

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 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 pizzaioia 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 • Arrosti 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 •



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

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!