

MENU' ESTIVO DEL RIENTRO PER LA SCUOLA SEC. DI I GRADO PETTENI CON CUCINA - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 15/09 al 19/09	Panino con Hamburger* di manzo e formaggio Pomodori Patatine al forno Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Pizza margherita Crescenza 1/2 porzione Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata al forno Insalata e mais* Pane ♦ Frutta di stagione
2° SETTIMANA 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 al tonno Parmigiano Reggiano DOP Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto zafferano e zucchine fresche Uova strapazzate Insalata Pane ♦ Frutta di stagione
3° SETTIMANA 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 Frittata al forno Zucchine Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Spiedino di tacchino* Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione
4° SETTIMANA 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 Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Polenta con Bocconcini di pollo alla pizzaiola Erbette* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa impanata* 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 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 LA SCUOLA SEC. DI I GRADO PETTENI CON CUCINA - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	 GIOVEDI 	VENERDI
1° SETTIMANA 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 Farinata di ceci Lattughino Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Coscia di pollo al forno Piselli e carote Pane ◊ Frutta di stagione
2° SETTIMANA 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
3° SETTIMANA 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
4° SETTIMANA 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



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

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