

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



1° SETTIMANA dal 23/02 al 27/02	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	 VENERDI
	Pasta* al pomodoro e pesto*	Risotto* allo zafferano	Pasta* al pomodoro*	Fagiolini*	Pasta* all'olio EVO*
	Mozzarella*	Coscia di pollo* al forno	Insalata di merluzzo* 	Lasagne* al ragù di manzo*	Farinata di ceci*
	Carote* julienne	Broccoli*	Spinaci*		Insalata* e mais*
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
2° SETTIMANA dal 02/03 al 06/03	LUNEDI	MARTEDI	 MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Tortellini all'olio EVO*	Gnocchetti sardi* al sugo di olive verdi	Riso* all'inglese	Pasta* al pesto*	Pasta* al ragù di verdura*
	Parmigiano Reggiano DOP	Bruscitt di manzo*	Lenticchie* in umido	Frittata* al pomodoro*	Crocchette di pesce* 
	Fagiolini*	Patate* al forno	Carote* al vapore	Insalata*	Carote* julienne
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
3° SETTIMANA dal 09/03 al 13/03	LUNEDI	MARTEDI	 MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Fagiolini*	Pasta* all'olio EVO*	Risotto* allo zafferano	Raviolini ricotta e spinaci	Pasta* al pomodoro*
	Pizza margherita	Spiedino di tacchino*	Crocchette di piselli* e carote*	Uova* strapazzate	Tonno all'olio d'oliva
	Pane • ◇	Spinaci*	Lattughino* con cavolo cappuccio bianco e viola*	Finocchi* julienne	Carote* julienne
	Frutta di stagione •	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
4° SETTIMANA dal 16/03 al 20/03	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI 
	Gnocchi al pesto*	Risotto* alla parmigiana	Polenta*	Pasta* al ragù di manzo*	Pasta* al pomodoro*
	Frittata* al forno	Platessa*  impanata	Spezzatino di tacchino*	Asiago DOP 1/2 porzione	Insalata di ceci* e patate* al pesto*
	Spinaci*	Fagiolini*	Piselli* e carote*	Lattughino*	Carote* julienne
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇
5° SETTIMANA dal 23/03 al 27/03	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta* al pomodoro e pesto*	Risotto* allo zafferano	Pasta* al pomodoro*	Fagiolini*	Pasta* all'olio EVO*
	Mozzarella*	Coscia di pollo* al forno	Insalata di merluzzo* 	Lasagne* al ragù di manzo*	Farinata di ceci*
	Carote* julienne	Broccoli*	Spinaci*		Insalata* e mais*
	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇	Pane • ◇



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:

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!

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)

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



1° SETTIMANA dal 23/03 al 27/03	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta• all'olio EVO•	Pasta• al ragù di verdura•	Risotto• allo zafferano	Lasagne• al ragù di manzo•	Pasta• al pomodoro• e pesto*
	Farinata di ceci*	Mozzarella•	Coscia di pollo• al forno	Fagiolini*	Tonno all'olio d'oliva
	Insalata• e mais*	Finocchi• gratinati	Broccoli•	Pane • ◇	Carote• julienne
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 30/03 al 03/04	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	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		
	Frutta di stagione • & Colomba	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •		
3° SETTIMANA dal 06/04 al 10/04	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	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•
			Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 13/04 al 17/04	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	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
	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	Frutta di stagione •	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 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

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 LA SCUOLA SEC. DI I GRADO PETTENI CON CUCINA - a.s. 2025/2026



1° SETTIMANA dal 20/04 al 24/04	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta al pomodoro e pesto* Mozzarella* Pomodori* Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette di piselli* e carote* Lattughino* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO* Spiedino di tacchino* Zucchine* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura* Platessa* impanata Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Lasagne al ragù di manzo* Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 27/04 al 01/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Insalata* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro* Petto di pollo al limone* Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Pizza margherita Pomodori* Pane ♦ Frutta di stagione Yogurt	Pasta all'olio EVO* Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	FESTIVITA'
3° SETTIMANA dal 04/05 al 08/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Gnocchetti sardi al sugo di olive verdi Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto zafferano e zucchine fresche Uova strapazzate Pomodori* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pesto* Crocchette di pesce* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Scarpinocc de Par Mozzarella di Seriate 1/2 porzione Lattughino* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Arrosto di tacchino* Erbette* Pane ♦ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 11/05 al 15/05	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Trofie al pesto* Bastoncini di pesce* Zucchine trifolate Pane ♦ Frutta di stagione & Crostata alla marmellata	Pasta al ragù di verdure* Hamburger di manzo* Pomodori* Pane ♦ Frutta di stagione	Riso all'inglese Farinata di ceci* Insalata e mais* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata al pomodoro* Fagiolini* Galette di mais* 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 LA SCUOLA SEC. DI I GRADO PETTENI CON CUCINA - a.s. 2025/2026



	LUNEDI	MARTEDI	green menu MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 18/05 al 22/05	Pasta al ragù di verdura Asiago DOP Zucchine fresche gratinate Pane ♦ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata alle zucchine Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchette di fagioli e melanzane Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Insalata di pollo Fagiolini Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e pesto* Platessa* impanata Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione
2° SETTIMANA dal 25/05 al 29/05	Riso all'inglese Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Gnocchi al pesto* Petto di pollo al limone Erbette* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al sugo di melanzane fresche Mozzarella Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Riso al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata al forno Fagiolini Pane ♦ Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 01/06 al 05/06	Pasta al pomodoro Insalata di merluzzo* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	FESTIVITA'	Pane con hamburger di manzo* e formaggio Lattughino e pomodori Patatine al forno Frutta di stagione Gelato*	Pizza margherita Fagiolini Pane ♦ Frutta di stagione Yogurt	Pasta al pesto* Farinata di ceci* Insalata e mais* Pane ♦ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 08/06 al 12/06	Gnocchetti sardi al tonno Parmigiano Reggiano DOP Pomodori Pane ♦ Frutta di stagione	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE	VACANZE ESTIVE



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