

# MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA SEC. DI PRIMO GRADO PETTENI CON CUCINA - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 08/01 al 12/01	Pasta  al tonno	Risotto  alla parmigiana	Polenta	Raviolini agli spinaci	Pasta  al pomodoro
	<b>Parmigiano Reggiano DOP</b>	Platessa*  impanata	Arrosti di tacchino	Frittata  con patate	Farinata di ceci*
	Spinaci*  gratinati	Fagiolini*	Piselli*  e carote  fresche in umido	Carote  julienne	Insalata  mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 15/01 al 19/01	Risotto  allo zafferano	Gnocchetti sardi  all'olio EVO aromatizz	Fagiolini*	Gnocchi al pomodoro	Pasta  al pomodoro
	Merluzzo*  impanato	Lenticchie  in umido	Pizza margherita	Coscia di pollo  al forno	Frittata  con verdure
	Insalata	Carote  fresche e verza  stufate	Pane	Broccoli  freschi e zucca	Finocchi  e carote  in insalata
	Pane	Pane	Frutta di stagione	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 22/01 al 26/01	Risotto  alla parmigiana	Pasta  al pomodoro	Pane con hamburger di manzo e formaggio	Tortellini all'olio  EVO	Pasta  al tonno
	Farinata di ceci*	Crocchette di pesce*	Insalata  e mais*	Asiago DOP	Uova  strapazzate
	Spinaci*	Carote  julienne	Patatine  al forno	Broccoli  freschi e cavolfiori	Fagiolini*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 29/01 al 02/02	Pasta  al pomodoro  e pesto*	Lasagne  al ragù di manzo	Pasta  all'olio  EVO	Risotto  al radicchio rosso	Finocchi  gratinati
	Insalata calda di merluzzo*  e patate	Spinaci*  gratinati	Frittata  al forno	Spiedino di tacchino*	Pizza margherita
	Carote  julienne	Spinaci*  gratinati	Insalata	Fagiolini*	Pane
	Pane	Pane	Pane	Pane	Frutta di stagione
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt



## 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**
- \* : congelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

## MENU' SPECIALI



Giornata mondiale della Pizza



Giornata Nazionale del Radicchio Rosso



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' INVERNALE PER LA SCUOLA SEC. DI PRIMO GRADO PETTENI CON CUCINA - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GREEN MENU GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 05/02 al 09/02	Pasta tricolore all'olio  EVO Bocconcini di pollo* panati Insalata arlecchino con carote , olive e mais* Pane Frutta di stagione  & Chiacchiere	Pasta  al pomodoro <b>Parmigiano Reggiano DOP</b> Spinaci* Pane Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata  al forno Piselli*  e carote  in umido Pane Frutta di stagione	Risotto  allo zafferano Farinata di ceci* Broccoli  freschi e zucca Pane Frutta di stagione	Pasta  al ragù di verdura Platessa*  impanata Fagiolini* Pane Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> dal 12/02 al 16/02	CARNEVALE		Pasta  al pomodoro Merluzzo*  impanato Carote  julienne Pane Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino Piselli*  e carote  in umido Pane Frutta di stagione	Pizzoccheri Crescenza  1/2 porzione Fagiolini* Pane Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> dal 19/02 al 23/02	Risotto  alla parmigiana Frittata  con verdure Carote  julienne Pane Frutta di stagione	Pasta  all'olio  EVO Farinata di ceci* Insalata  e mais* Pane Frutta di stagione	Pasta  al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Finocchi  julienne Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pesto* Petto di pollo  al latte Spinaci* Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta di stagione Yogurt
<b>4° SETTIMANA</b> dal 26/02 al 01/03	Risotto  allo zafferano Mozzarella Lattughino Pane Frutta di stagione	Pasta  al pomodoro Stufato di fagioli  e patate Carote  fresche al vapore Pane Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne  al ragù di manzo Pane Frutta di stagione	Pasta  all'olio  EVO Coscia di pollo  al forno Patate  al forno Pane Frutta di stagione	Pasta  al pesto* Filetto di merluzzo*  gratinato Carote  julienne Pane Frutta di stagione



## LEGENDA

- : prodotto da **agricoltura biologica**
- : prodotto proveniente da **Mercato Equosolidale**
- : prodotto **Km Zero**
- : prodotto proveniente da **pesca sostenibile**
- : gratinatura con l'uso di **Parmigiano Reggiano**
- \* : congelati 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](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' INVERNALE PER LA SCUOLA SEC. DI PRIMO GRADO PETTENI CON CUCINA - a.s. 2023/2024



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b> dal 04/03 al 08/03	 Riso all'inglese Lenticchie in umido Spinaci* Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura Crocchette di pesce* Insalata Pane ◇ Frutta di stagione	 Risotto allo zafferano Spiedino di tacchino* Fagiolini* Pane ◇ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata con patate Carote julienne Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP Broccoli freschi e zucca Pane ◇ Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b> dal 11/03 al 15/03	Pasta alle olive Polpette di manzo* alla pizzaiola Purè di patate Pane ◇ Frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata al forno Spinaci* Pane ◇ Frutta di stagione	 Pasta all'olio EVO Farinata di ceci* Carote julienne Pane ◇ Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Pane ◇ Frutta di stagione Yogurt	Pasta al pomodoro e pesto* Tonno all'olio d'oliva Finocchi julienne Pane ◇ Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b> dal 18/03 al 22/03	Risotto alla parmigiana Insalata calda di merluzzo* e patate Fagiolini* Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta al ragù di manzo Formaggio Branzi FTB Lattughino Pane ◇ Frutta di stagione & Torta al cacao	Polenta Spezzatino di tacchino con piselli* e carote in umido Pane ◇ Frutta di stagione	 Pasta al pomodoro Arrosto di ceci e carote Spinaci* Pane ◇ Frutta di stagione	Pasta al pesto* Uova strapazzate Finocchi e carote in insalata Pane ◇ Frutta di stagione
<b>4° SETTIMANA</b> dal 25/03 al 29/03	Tortelli ai piselli Cotoletta di pollo* al forno Insalata, carote e mais* Pane ◇ Frutta di stagione e Colomba	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo* gratinato Carote fresche al vapore Pane ◇ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Mozzarella Spinaci* gratinati Pane ◇ Frutta di stagione	VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI



### LEGENDA

- : prodotto da agricoltura biologica
- : prodotto proveniente da Mercato Equosolidale
- : prodotto Km Zero
- : prodotto proveniente da pesca sostenibile
- : gratinatura con l'uso di Parmigiano Reggiano
- \* : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

### MENU' SPECIALI

- Menù della Festa del Papà
- Menù Libera Terra
- Menù di Pasqua



### 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!