

MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO PETTENI - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/10 al 18/10	Pasta al pomodoro e pesto*	Risotto alla parmigiana	Pasta all'olio EVO	Risotto allo zafferano	Fagiolini
	Merluzzo* impanato	Coscia di pollo al forno	Crocchette di ceci e zucca	Mozzarella	Lasagne di ragù di manzo
	Carote julienne	Purè di patate	Carote al vapore	Finocchi gratinati	Pane
	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 21/10 al 25/10	Gnocchi al pesto*	Riso al pomodoro	Pasta al ragù di pesce*	Polenta	Pasta all'olio EVO
	Frittata al forno	Farinata* di ceci	Asiago DOP	Spezzatino di tacchino* con piselli* e carote in umido	Crocchette di pesce*
	Carote julienne	Fagiolini*	Broccoli e cavolfiori freschi gratinati	Insalata	Pane
	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
3° SETTIMANA dal 28/10 al 01/11	Risotto allo zafferano	Pasta al pesto*	Pasta al pomodoro	Raviolini alla zucca	FESTIVITA'
	Uovo sodo	Merluzzo* impanato	Parmigiano Reggiano DOP	Crocchette di pollo*	
	Fagiolini*	Carote julienne	Broccoli freschi e zucca	Lattughino e mais*	
	Pane	Pane	Pane	Pane	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Torta alle carote	

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 04/11 al 08/11	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Fagiolini*	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Polenta
	Tonno all'olio d'oliva	Frittata con patate	Pizza margherita	Lenticchie in umido	Polpette di manzo*
	Finocchi e carote in insalata	Insalata	Pane	Carote al vapore	Spinaci* gratinati
	Pane	Pane	Frutta di stagione	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	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

* : congelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Giornata mondiale dell'Alimentazione



Giornata mondiale della Pasta



Menù di Halloween



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 LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO PETTENI - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 11/11 al 15/11	Scarpinocc de Par	Fagiolini*	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio EVO
	Formaggio Branzi 1/2 porzione	Lassagne al ragù di manzo	Merluzzo* impanato	Crocchette di piselli* carote* e patate	Spiedino di tacchino*
	Finocchi* e zucca al vapore	Pane	Insalata	Carote julienne	Spinaci*
	Pane	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Frutta di stagione				

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 18/11 al 22/11	Pasta al pomodoro* e pesto*	Riso all'inglese	Pane con hamburger di manzo e formaggio	Pasta al ragù di verdura	Polenta
	Mozzarella	Frittata al forno		Crocchette di pesce*	Petto di pollo alla pizzaiola
	Finocchi gratinati	Spinaci*	Patatine al forno	Carote julienne	Fagiolini*
	Pane	Pane	Lattughino* e mais*	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3° SETTIMANA dal 25/11 al 29/11	Risotto alla rapa rossa	Pasta al pomodoro	Raviolini agli spinaci	Pasta al tonno	Pasta all'olio EVO
	Polpette di manzo*	Uova strapazzate	Merluzzo* impanato	Parmigiano Reggiano DOP	Farinata* di ceci
	Piselli* e carote* in umido	Carote julienne	Insalata	Broccoli freschi e zucca	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 02/12 al 06/12	Risotto alla parmigiana	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz	Polenta	Fagiolini*	Pasta al pomodoro
	Lenticchie in umido	Tonno all'olio d'oliva	Arrosto di tacchino	Pizza margherita	Frittata con patate
	Carote al vapore	Finocchi* e carote* julienne	Spinaci*	Pane	Insalata
	Pane	Pane	Pane	Frutta di stagione	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	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
- : gratinatura con l'uso di Parmigiano Reggiano
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Menù Bergamasco



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!

