

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



	 LUNEDÌ	MARTEDÌ 	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA dal 20/10 al 24/10	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano e piselli* Arrostito di tacchino alle mele Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione & Torta di mele	Pasta all'olio EVO Crocchette di pesce* Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Raviolini agli spinaci Frittata al forno Patate al forno Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce* Parmigiano Reggiano DOP Broccoli e cavolfiori freschi gratinati Pane ♦ Frutta di stagione 
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	 MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ 
2° SETTIMANA dal 27/10 al 31/10	Pasta al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Finocchi in insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Gnocchi al pesto* Frittata al forno Carote alla julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Crocchette vegetariane* Insalata e mais* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e pesto* Mozzarella Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Raviolini alla zucca Polpette di manzo* alla pizzaiola Broccoli freschi e zucca Pane ♦ Frutta di stagione & Torta alle carote
	 LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
3° SETTIMANA dal 03/11 al 07/11	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizzato Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino* Spinaci gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Yogurt Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Finocchi e carote in insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Uovo sodo Insalata Pane ♦ Frutta di stagione
	LUNEDÌ	 MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
4° SETTIMANA dal 10/11 al 14/11	Pasta al ragù di verdure Asiago DOP Spinaci gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	Riso all'inglese Farinata di ceci* Insalata Pane ♦ Frutta di stagione	Fagiolini* Lasagne al ragù di manzo Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Insalata di merluzzo* Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pesto* Coscia di pollo Patate al forno 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

-  **Giornata mondiale della Mela**
-  **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:

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.secar.it** aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!

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



	LUNEDI	MARTEDI	green menu MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/11 al 21/11	Scarpinocc de Par Mozzarella ■ di Seriate Finocchi • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pane con hamburger di manzo e formaggio Lattughino • Patatine al forno Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Crocchette vegetariane* Lattughino • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • e pesto* Tonno all'olio d'oliva Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Frittata • al forno Spinaci* • Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 24/11 al 28/11	green menu Gnocchi al pomodoro • Farinata di ceci* Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI Pasta • al tonno Primo sale • Spinaci* • gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta • al pesto* Petto di pollo • al latte • Patate • lesse Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Risotto • alla parmigiana Frittata • al pomodoro • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta • al pomodoro • Platessa* impanata • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 01/12 al 05/12	LUNEDI Fagiolini* • Pizza margherita Yogurt • Pane • ◇ Frutta di stagione •	green menu MARTEDI Gnocchetti sardi • all'olio EVO • aromatizzato Lenticchie • in umido Finocchi • al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Risotto • alla rapa rossa ■ Polpette di manzo* Piselli* • e carote • Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta • al pomodoro • Crocchette di pesce* • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Raviolini agli spinaci Uovo sodo Finocchi • e carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 08/12 al 12/12	LUNEDI FESTIVITA'	MARTEDI Pasta • al ragù di verdura • Grana padano DOP Broccoli • e cavolfiori • gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta • all'olio EVO • Frittata • al forno Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Risotto • al Branzi Brasato di manzo • Carote • e verza • stufate Pane • ◇ Mela IGP •	VENERDI Trofie • al pomodoro • e pesto* Bastoncini di pesce* • Lattughino • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione • & Torta di S. Lucia



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



Menù Bergamasco



Giornata Mondiale della Montagna



Menù di Santa Lucia



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



1° SETTIMANA dal 15/12 al 19/12	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	green menù VENERDI
	Tortellini all'olio EVO	Pasta 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 ♦
2° SETTIMANA dal 05/01 al 09/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	VACANZE INVERNALI	FESTIVITA'	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano DOP	Risotto alla parmigiana	Polenta
			Fagiolini*	Frittata con patate	Bruscoli di manzo
			Pane ♦	Spinaci*	Piselli* e carote fresche in umido
			Frutta di stagione	Pane ♦	Pane ♦
3° SETTIMANA dal 12/01 al 16/01	LUNEDI	green menù MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Raviolini agli spinaci	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di verdura	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizzato	Fagiolini*
	Frittata al pomodoro	Lenticchie in umido	Spiedino di tacchino*	Tonno all'olio d'oliva	Pizza margherita
	Finocchi e carote in insalata	Carote fresche e verza stufate	Broccoli freschi e zucca	Insalata	Yogurt
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦
4° SETTIMANA dal 19/01 al 23/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta al tonno	Gnocchi al pesto*	Riso all'inglese	Pasta al pomodoro	Fagiolini*
	Asiago DOP	Frittata al forno	Coscia di pollo al forno	Crocchette di pesce*	Lasagne al ragù di manzo
	Spinaci* gratinati ▲	Insalata e mais*	Patate al forno	Carote julienne	
	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦	Pane ♦
5° SETTIMANA dal 26/01 al 30/01	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta al tonno	Gnocchi al pesto*	Riso all'inglese	Pasta al pomodoro	Fagiolini*
	Asiago DOP	Frittata al forno	Coscia di pollo al forno	Crocchette di pesce*	Lasagne al ragù di manzo
	Spinaci* gratinati ▲	Insalata e mais*	Patate al forno	Carote julienne	
	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

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 26/01 al 30/01	Risotto alla parmigiana Frittata con patate Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure Farinata di ceci* Lattughino Pane ♦ Frutta di stagione	Polenta Polpette di manzo* alla pizzaiola Piselli* e carote Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e pesto* Mozzarella Finocchi gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Insalata calda di merluzzo* e patate Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2° SETTIMANA dal 02/02 al 06/02	Fagiolini* Pizza margherita Yogurt Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa* impanata Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Riso all'inglese Spiedino di tacchino* Spinaci* Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Frittata al pomodoro Insalata Pane ♦ Frutta di stagione
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
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 Uovo sodo Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Pizzoccheri Primo sale 1/2 porzione Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA dal 16/02 al 20/02	CARNEVALE	CARNEVALE	Risotto allo zafferano Parmigiano Reggiano DOP Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Pane con hamburger di manzo e formaggio Lattughino Patatine al forno 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**
- * : 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

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