

MENU' DEL RIENTRO (SETTEMBRE-INIZIO OTTOBRE) PER LA SCUOLA SEC. I GRADO PETTENI - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 16/09 al 20/09	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio EVO	Pomodori	Pasta al pesto di zucchine fresche	Risotto zafferano e piselli*
	Frittata alle zucchine	Lenticchie in umido	Pizza margherita	Crocchette di pesce*	Arrosto di tacchino alle mele
	Fagiolini*	Carote al vapore	Pane ◊	Carote julienne	Zucchine fresche trifolate
	Pane ◊	Pane ◊	Frutta di stagione	Pane ◊	Pane ◊
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione & Torta di mele
2° SETTIMANA dal 23/09 al 27/09	Pasta al ragù di manzo	Riso al pomodoro	Pasta all'olio EVO	Risotto allo zafferano	Pasta al pesto*
	Crocchette di pollo*	Tonno all'olio d'oliva	Farinata* di ceci	Parmigiano Reggiano DOP	Uova strapazzate
	Pomodori	Carote julienne	Insalata	Erbette* gratinate ▲	Fagiolini*
	Pane ◊	Pane ◊	Pane ◊	Pane ◊	Pane ◊
	Frutta di stagione & Gelato*	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3° SETTIMANA dal 30/09 al 04/10	Pasta al ragù di verdura	Riso all'inglese	Raviolini agli spinaci	Pasta al pomodoro e pesto*	Gnocchetti sardi all'olio EVO aromatizz
	Mozzarella	Crocchette di piselli* e carote	Frittata al forno	Platessa* impanata	Polpette di manzo* alla pizzaiola
	Pomodori	Lattughino	Zucchine gratinate ▲	Fagiolini*	Carote al vapore
	Pane ◊	Pane ◊	Pane ◊	Pane ◊	Pane ◊
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 07/10 al 11/10	Risotto alla parmigiana	Pasta all'olio EVO	Carote julienne	Pasta al pomodoro	Gnocchi al pesto*
	Tonno all'olio d'oliva	Lenticchie in umido	Pizza margherita	Frittata al forno	Spiedino di tacchino*
	Insalata e mais*	Fagiolini*	Pane ◊	Carote e piselli*	Spinaci*
	Pane ◊	Pane ◊	Frutta di stagione	Pane ◊	Pane ◊
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	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

- Giornata Nazionale della Mela
- Menù di inizio anno scolastico
- Giornata Mondiale Vegetariana



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 "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!