

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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/02 al 21/02	Pasta• al tonno Mozzarella• Spinaci*• gratinati ▲ Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* Insalata• e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini*• Lasagne• al ragù di manzo• Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta• al pomodoro• Cotoletta di pollo* Purè di patate Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto• alla parmigiana Crocchette di pesce* ♻️ Carote• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 24/02 al 28/02	LUNEDI Pasta tricolore all'olio EVO• Bocconcini di pollo* panati Insalata arlecchino (carote•, olive e mais*) Pane • ◇ Frutta di stagione • & Chiacchiere	MARTEDI Gnocchi al pesto* Frittata• al forno Broccoli• e zucca• Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Risotto• allo zafferano Tonno all'olio d'oliva Finocchi• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Fagiolini*• Pizza margherita Pane • ◇ Frutta di stagione • Yogurt •	VENERDI Pasta• al pomodoro• Stufato di lenticchie• e patate• Carote• al vapore Pane • ◇ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 03/03 al 07/03	LUNEDI CARNEVALE	MARTEDI CARNEVALE	MERCOLEDI Raviolini agli spinaci Parmigiano Reggiano DOP Finocchi• gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Pasta• al ragù di verdura• Spiedino di tacchino* Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Riso• all'inglese Merluzzo*• impanato Carote• julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 10/03 al 14/03	LUNEDI Polenta• Polpette di manzo* alla pizzaiola Spinaci*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	MARTEDI Risotto• allo zafferano• Frittata• al forno Patate• Pane • ◇ Frutta di stagione •	MERCOLEDI Pasta• all'olio EVO• Farinata di ceci* Lattughino• Pane • ◇ Frutta di stagione •	GIOVEDI Riso• al pomodoro• Asiago DOP Fagiolini*• Pane • ◇ Frutta di stagione •	VENERDI Pasta• al pesto* Platessa*• impanata Carote• julienne 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



Menù di Carnevale

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt •
- Pane • e Marmellata ♻️ •
- Banana ♻️ •
- Succo di frutta • e biscotti
- Pane • e Cioccolato ♻️ •
- Biscotti / crackers non salati
- Torta



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!

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



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 17/03 al 21/03	Pasta • all'olio EVO • Spezzatino di tacchino* con piselli* e carote • in umido Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Crocchette di pesce* ◊ Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di manzo • Formaggio Branzi FTB Lattughino • Pane • ◊ Frutta di stagione • & Torta al cacao	Riso • all'inglese Uova • strapazzate Zucchine • gratinate Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Insalata di ceci • e patate • al pesto* Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 24/03 al 28/03	Pasta • all'olio EVO • Farinata di ceci* Insalata • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Gnocchi al pesto* Coscia di pollo • al forno Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Frittata • alle verdure • Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Tonno all'olio d'oliva Finocchi • e carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Fagiolini* • Pizza margherita Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt •
3° SETTIMANA dal 31/03 al 04/04	Riso • all'inglese Merluzzo* impanato ◊ Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Lenticchie • in umido Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Panino • con Hamburger fresco di manzo e formaggio Lattuga • e mais* Patatine al forno Frutta di stagione •	Raviolini agli spinaci Mozzarella • 1/2 porzione Finocchi • gratinati Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • e pesto* Frittata • al forno Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 07/04 al 11/04	Pasta • al pomodoro • Parmigiano Reggiano DOP Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Lasagne • al ragù di manzo • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Insalata calda di merluzzo* ◊ e patate • Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Polenta • Arrosto di tacchino • Spinaci* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Farinata di ceci* Lattughino • Pane • ◊ Frutta di stagione •



LEGENDA

- : prodotto da **agricoltura biologica**
- ◊ : prodotto proveniente da **Mercato Equosolidale**
- : prodotto **Km Zero**
- ◊ (blue) : 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
- Menù di Primavera

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt •
- Pane • e Marmellata ◊
- Banana ◊
- Succo di frutta • e biscotti
- Pane • e Cioccolato ◊
- Biscotti / crackers non salati
- Torta



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 SECONDARIA DI I GRADO PETTENI CON CUCINA - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 14/04 al 18/04	Tortelli ai piselli Cotoletta di pollo* al forno Insalata, carote & mais* Pane ◊ Frutta di stagione & Colomba	Pasta* al pomodoro Mozzarella Spinaci* gratinati Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto* alla parmigiana Frittata* al forno Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
2° SETTIMANA dal 21/04 al 25/04	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	Pasta* al pomodoro e pesto* Asiago DOP Carote* al vapore Pane ◊ Frutta di stagione	Riso* all'inglese Polpette di manzo* Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	FESTIVITA'
3° SETTIMANA dal 28/04 al 02/05	Risotto* allo zafferano Tonno all'olio d'oliva Insalata* & mais* Pane ◊ Frutta di stagione	Pizza margherita Pomodori Pane ◊ Frutta di stagione Yogurt	Pasta* al pomodoro Petto di pollo* al limone Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	FESTIVITA'	 Pasta* all'olio EVO Farinata di ceci* Zucchine Pane ◊ Frutta di stagione
4° SETTIMANA dal 05/05 al 09/05	Pasta* al pomodoro Merluzzo* impanato Carote* julienne Pane ◊ Frutta di stagione	 Scarpinocc de Par Formaggio Branzi 1/2 porzione Lattughino Pane ◊ Frutta di stagione	Risotto* zafferano e zucchine* fresche Frittata* con patate Pomodori Pane ◊ Frutta di stagione	Lasagne* al ragù di manzo Fagiolini* Pane ◊ Frutta di stagione	Pasta* al pesto* Spiedino di tacchino* Erbette* 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

- Menù di Pasqua**
- Menù Bergamasco**

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt
- Pane e Marmellata
- Banana
- Succo di frutta e biscotti
- Pane e Cioccolato
- Biscotti / crackers non salati
- Torta

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 SECONDARIA DI I GRADO PETTENI CON CUCINA - a.s. 2024/2025



	LUNEDI	MARTEDI	green menu MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 12/05 al 16/05	Trofie al pesto* Crocchette di pesce* Zucchine trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione • & Crostatina alla marmellata	Pasta • al tonno Parmigiano Reggiano DOP Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Lenticchie • in umido Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Uova • strapazzate Insalata • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Arrosto di tacchino • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •
2° SETTIMANA dal 19/05 al 23/05	Raviolini agli spinaci Asiago DOP Zucchine • fresche gratinate ▲ Pane • ◊ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi • all'olio EVO • aromatizzato Crocchette di fagioli • e melanzane • Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pesto* Insalata di pollo • Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Frittata • con patate • Erebetto* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Merluzzo* • impanato Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •
3° SETTIMANA dal 26/05 al 30/05	Riso • al pomodoro • Farinata di ceci* Carote • al vapore Pane • ◊ Frutta di stagione •	Gnocchetti sardi • al pesto di zucchine • ■ Coscia di pollo • al forno Fagiolini* • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Panzerotto pomodoro e mozzarella Pomodori e carote • bastoncino Patatine al forno Frutta di stagione • Gelato*	Risotto • alla parmigiana Insalata di nasello* • Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pasta • al ragù di verdura • Frittata • al forno Zucchine • trifolate Pane • ◊ Frutta di stagione •
4° SETTIMANA dal 02/06 al 06/06	FESTIVITA'	Pasta • al pomodoro • Tonno all'olio d'oliva Carote • julienne Pane • ◊ Frutta di stagione •	Pizza margherita Pomodori • Pane • ◊ Frutta di stagione • Yogurt •	Pasta • all'olio EVO • Frittata • alle zucchine • Insalata • e mais* Pane • ◊ Frutta di stagione •	Risotto • zafferano e zucchine • fresche Hamburger di manzo 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**
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI

- Menù della Festa della Mamma
- Menù di Fine Anno

MERENDE POMERIDIANE a rotazione

- Yogurt •
- Pane • e Marmellata 🌿 •
- Banana 🌿 •
- Succo di frutta • e biscotti
- Pane • e Cioccolato 🌿 •
- Biscotti / crackers non salati
- Torta

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