

**PUNTO RISTORAZIONE MENÙ ANNO 2024/2025 – Infanzia - Primaria – Cisano Bergamasco**  
**Menù in linea con le Linee Guida per l'elaborazione del menù per la Ristorazione Scolastica ATS Bergamo**  
**MENÙ ESTIVO Da Settembre 2024 al 1° Novembre 2024 e dal 7 Aprile 2025 al 30 Giugno 2025**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
02/06sett24 07/11ott24 05/09mag25 09/13giu25	<b>C14</b> Crema di verdure con mix di cereali Hamburger Patate Pane Frutta	<b>L6</b> Pasta olio e grana Crocchetta di legumi Carote Pane Frutta	<b>F10</b> Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) Fagiolini Pane Frutta	<b>U5</b> Chicche di patate al pomodoro Sformato di uova e patate Zucchine al forno Pane Frutta	<b>P7</b> Pasta al pesto Filetto di merluzzo dorato al forno Insalata mista Pane Frutta
09/13sett24 14/18ott24 07/11apr25 12/16mag25 16/20giu25	<b>L2</b> Pasta agli aromi Lenticchie al pomodoro Carote Pane Frutta	<b>C13</b> Farrotto giallo Bocconcini di tacchino al forno Zucchine gratinate Pane Frutta	<b>U10</b> Pasta pomodoro e basilico Frittata al naturale Insalata Pane Frutta	<b>P5</b> Risotto con crema di zucchini Tonno Spinaci Pane Frutta	<b>F11</b> Lasagne alla ligure (piatto unico) Pomodori Pane Frutta
16/20sett24 21/25 ott24 14/18apr25 19/23mag25 23/27giu25	<b>U2</b> Risotto alla parmigiana Rollata Pomodori Pane Frutta	<b>P13</b> Pasta alla crema di melanzane Platessa gratinata Verdura Pane Frutta	<b>C12</b> Pasta al ragù di carne Insalata Pane Frutta	<b>F10</b> Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) Fagiolini Pane Frutta	<b>L3</b> Pasta all'olio evo e grana Legumi agli aromi Carote julienne Pane Frutta
23/27sett24 28ott/01nov24 21/25apr25 26/30mag25	<b>F10</b> Gnocchi al pomodoro Latteria Fagiolini Pane Frutta	<b>U1</b> Gnocchetti sardi al ragù di verdure Frittata rustica Carote Pane Frutta	<b>P8</b> Pasta all'olio Filetto di merluzzo dorato al forno Zucchine gratinate Pane Frutta	<b>L11</b> Pasta al pesto Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta	<b>C10</b> Risotto giallo Petto di pollo al rosmarino Insalata mista Pane Frutta
30sett/04ott24 28apr/02mag25 02/06giu25	<b>P9</b> Pasta integrale al pomodoro Pesce impanato Fagiolini Pane Frutta	<b>F1</b> Ravioli di magro alla salvia Caprese (1/2 mozzarella/pomodori) Pane Frutta	<b>L3</b> Risotto al pomodoro Insalata di legumi Carote Pane Frutta	<b>C8</b> Pasta alla crema di melanzane Cotoletta di pollo Insalata Pane Frutta	<b>U11</b> Pasta pasticciata Frittata Spinaci Pane Frutta

LE PRENOTAZIONI DEI PASTI POTRANNO ESSERE CANCELLATE FINO ALLE ORE 10.30, SUCCESSIVAMENTE I PASTI VERRANNO ADDEBITATI

**MENÙ A TEMA \***

- dal 23 al 27 Settembre **Menù di Fine Estate**: Pasta alla boscaiola (besciamella e piselli), Polpette, Pomodori, Pane, Frutta
- dal 28 al 01 Novembre **Menù di Halloween**: Polenta e spezzatino magico, Mummy carrots, Pane, Frutta, Dolcetto o scherzetto?
- dal 14 al 18 Aprile **Menù di Pasqua**: Tortellini al pomodoro, Insalata mista con uova sode, Pane, Dolce Pasquale
- dal 5 al 9 Maggio **Menù Ligure**: Trofie al pesto, Arrosto genovese, Fagiolini e patate, Pane e Frutta.
- dal 2 al 6 Giugno **Menù di Fine Anno**: Panino con cotoletta di pollo, Insalata, Patate, Gelato.

\* Le date saranno stabilite nella settimana indicata



-  Per condire e cucinare è utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale iodato
-  Pesce certificato MSC
-  Vengono proposte almeno 3 varietà diverse di frutta nell'arco della settimana
-  Menù sostenibile, a ridotto impatto ambientale\*
-  La cucina può variare la verdura prevista con altra verdura di stagione (no patate o legumi).
-  Viene servito pane a ridotto contenuto di sale
-  L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nel ricettario consultabile nel plesso