

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 INVERNALE Dal 4 Novembre 2024 al 4 Aprile 2025

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
11/15nov24 16/20dic24 20/24gen25 24/28feb25 31mar/04apr25	U6 Pasta all'olio e grana Frittata rustica Carote cotte Pane Frutta	P4 Passato di verdura con crostini Pesce impanato Patate Pane Frutta	F10 Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata Pane Frutta	L4 Pasta al ragù di verdure Legumi in umido Gratin di verdure Pane Frutta	C3 Polenta Pollo al forno Cavolfiori gratinati Pane Frutta
18/22nov24 23/27dic24 27/31gen25 03/07mar25	P13 Farrotto giallo Tonno Spinaci Pane Frutta	C6 Passato di verdura con riso Arrosto di lonza Patate al forno Pane Frutta	L2 Pasta agli aromi Lenticchie in umido Gratin di verdure Pane Frutta	U11 Pasta all'aurora Sformato uovo e patate Carote prezzemolate Pane Frutta	F11 Risotto alla parmigiana Asiago Fagiolini Pane Frutta
25/29nov24 30dic/03gen25 03/07feb25 10/14mar25	F3 Pasta ricotta e pomodoro Latteria Gratin di verdure Pane Frutta	L11 Chicche al pomodoro Crocchette di legumi Zucchine gratinate Pane Frutta	C12 Lasagne Insalata Pane Frutta	P3 Minestra di riso e patate Filetto di merluzzo dorato al forno Spinaci Pane Frutta	U6 Pasta al pesto Rollata Carote julienne Pane Frutta
02/06dic24 06/10gen25 10/14feb25 17/21mar25	L2 Pasta agli aromi Lenticchie in umido Fagiolini Pane Frutta	F10 Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata Pane Frutta	U3 Pasta integrale al pomodoro e basilico Crocchette d'uovo Spinaci Pane Frutta	C6 MENÙ KMO FIL CORTA Polenta Bocconcini di pollo dorati Erbette Pane Frutta	P7 Risotto alle verdure Involtino di platessa Finocchi Pane Frutta
04/08nov24 09/13dic24 13/17gen25 17/21feb25 24/28mar25	C14 Pasta all'olio Polpette di carne Erbette Pane Frutta	U6 Risotto giallo Frittata con verdure Carote Pane Frutta	P13 Vellutata con mix di cereali Filetto di merluzzo dorato Patate Pane Frutta	F1 Ravioli di magro alla salvia Montasio (1/2 porzione) Verdure gratinate Pane Frutta	L2 Gnocchetti sardi al pesto Piselli Zucchine trifolate Pane Frutta



-  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

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

MENÙ A TEMA *

- dal 18 al 22 Novembre **Menù Bergamasco**: Polenta, Brasato, Spinaci, Pane, Frutta.
- dal 02 al 06 Dicembre **Menù Km0**: Risotto filante, Branzi (1/2porz), Spinaci gratinati, Pane, Frutta.
- dal 16 al 20 Dicembre **Menù di Natale**: Pasta al ragù, Arrosto con patate, Verdura, Pane, Frutta, Dolce Natalizio.
- dal 13 al 17 Gennaio **Menù Pugliese**: Orecchiette allo zafferano, Formaggio, Fagiolini, Pane, Frutta.
- dal 24 al 28 Febbraio **Menù di Carnevale**: Pasta tricolore, Polpette al sugo, Verdure gratinate, Pane, Frutta, Chiacchiere.

* Le date saranno stabilite nella settimana indicata

* Per cibi a basso impatto ambientale s'intendono quelli che, per loro natura, richiedono uno scarso impiego di acqua e fertilizzanti, hanno emissioni contenute di gas serra e svolgono una funzione benefica sui terreni tutelando la fertilità dei suoli