PUNTO RISTORAZIONE MENÙ ANNO 2026/2027 – infanzia - primaria – Cisano

Menù in linea con le Linee Guida per l'elaborazione del menù per la Ristorazione Scolastica ATS Bergamo

MENÙ ESTIVO Da Settembre 2026 al 30 Ottobre 2026 e dal 29 Marzo 2025 al 30 Giugno 2027

CELIACHIA (NO GLUTINE)

Garantire una preparazione del pasto differenziata con utensili da cucina e stoviglie dedicate al fine di evitare contaminazioni.
I prodotti utilizzati devono essere privi di glutine, per le impanature e le preparazioni varie utilizzare le farine permesse.
Leggere attentamente le etichette di tutti gli alimenti al fine di escludere la presenza di FRUMENTO, ORZO, FARRO, SEGALE, AVENA, TRITICALE, SPELTA, KAMUT E GLUTINE dagli alimenti.
→ I LEGUMI SECCHI possono contenere chicchi di cereali contenenti glutine, per cui è necessaria una attenta vagliatura visiva del prodotto prima di cucinarlo.
In rosso le alternative agli alimenti/preparazioni convenzionali.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
01/04sett26 05/09ott26 29mar/02apr27 03/07mag27 07/11giu27	**C14** Risotto alla parmigiana Hamburger Verdura Pane Frutta	**L6** Pasta di mais all'olio Crocchette di legumi Verdura Pane Frutta	**F10** Pizza senza glutine margherita Mozzarella (1/2 porz.) Verdura Pane Frutta	**U5** Pasta di mais al pesto Frittata Verdura Pane Frutta	**P7** Pasta di mais alla crema di melanzane Platessa al forno Verdura Pane Frutta
07/11sett26 12/16ott26 05/09apr27 10/14mag27 14/18giu27	**L2** Pasta di mais agli aromi Lenticchie al pomodoro Verdura Pane Frutta	**C13** Chicche di patate al pomodoro Pasta di mais per l'infanzia Cotoletta di pollo Verdura Pane Frutta	**U10** Pasta di mais pomodoro e basilico Flan di uova e patate Verdura Pane Frutta	**P5** Risotto giallo Filetto di merluzzo dorato al forno Verdura Pane Frutta	**F11** Pasta di mais al pesto Mozzarella Verdura Pane Frutta
14/18sett26 19/23ott26 12/16apr27 17/21mag27 21/25giu27	**U2** Pasta di mais al pomodoro Frittata Verdura Pane Frutta	**P13** Pasta di mais all'olio Pesce alla mediterranea Verdura Pane Frutta	**C12** Pasta di mais al ragù di carne Verdura Pane Frutta	**F10** Pizza senza glutine margherita Mozzarella (1/2 porz.) Verdura Pane Frutta	**L3** Risotto alla parmigiana Legumi in umido Verdura Pane Frutta
21/25sett26 26/30ott26 19/23apr27 24/28mag27 28-30giu27	**F1** Ravioli di magro alla salvia Caprese (mozzarella/pomodori) Pane Frutta	**U1** Riso all'inglese Rollata Verdura Pane Frutta	**P8** Pasta di mais alla crema di melanzane Filetto di merluzzo dorato al forno Verdura Pane Frutta	**L11** Pasta di mais al pesto Cannellini in umido Verdura Pane Frutta	**C10** Pasta di mais al ragù di verdure Petto di pollo al rosmarino Verdura Pane Frutta
28sett/02ott26 26/30apr27 31mag/04giu27	**P9** Pasta di mais al pesto Tonno Verdura Pane Frutta	**F10** Chicche al pomodoro Pasta di mais per l'infanzia Latteria Verdura Pane Frutta	**L3** Pasta di mais all'olio Piselli Verdura Pane Frutta	**C13** Risotto al pomodoro Arrosto di tacchino al forno Verdura Pane Frutta	**U11** Pasta di mais pasticciata Flan di uova e patate Verdura Pane Frutta

LE PRENOTAZIONI DEI PASTI POTRANNO ESSERE CANCELLATE FINO ALLE ORE 09.30. SUCCESSIVAMENTE I PASTI VERRANNO ADDEBITATI

È POSSIBILE VARIARE LA VERDURA PREVISTA CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE (NO PATATE O LEGUMI).

MENÙ A TEMA ESTIVI*

- dal 26 al 30 Ottobre **Menù di Halloween**: Polenta del Calderone con Ragù stregato, Verdure mummificate, Pane, Dolcetto o scherzetto?
- dal 5 al 9 Aprile **Menù Inglese**: Riso all'inglese, Fish and chips, Insalata, Pane, Frutta.
- dal 19 al 23 Aprile **Menù Primavera:** Risotto agli asparagi, Sfogliata di tacchino con dadolata verdure, Pane, Frutta
- dal 10 al 14 Maggio **Menù Spagnolo**: Paella di pollo e tacchino, Pomodori, Pane e Frutta.
- dal 31 Maggio al 8 Giugno **Menù di Fine Anno**: Panino con hamburger e pomodoro, Patate, Gelato.

PUNTO RISTORAZIONE MENÙ ANNO 2026/2027 – infanzia - primaria – Cisano

Menù in linea con le Linee Guida per l'elaborazione del menù per la Ristorazione Scolastica ATS Bergamo

MENÙ INVERNALE Dal 2 Novembre 2026 al 26 Marzo 2027

CELIACHIA (NO GLUTINE)

Garantire una preparazione del pasto differenziata con utensili da cucina e stoviglie dedicate al fine di evitare contaminazioni.
I prodotti utilizzati devono essere privi di glutine, per le impanature e le preparazioni varie utilizzare le farine permesse.
Leggere attentamente le etichette di tutti gli alimenti al fine di escludere la presenza di FRUMENTO, ORZO, FARRO, SEGALE, AVENA, TRITICALE, SPELTA, KAMUT E GLUTINE dagli alimenti.
→ I LEGUMI SECCHI possono contenere chicchi di cereali contenenti glutine, per cui è necessaria una attenta vagliatura visiva del prodotto prima di cucinarlo.
In rosso le alternative agli alimenti/ preparazioni convenzionali.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
09/13nov26 14/18dic26 18/22gen27 22/26feb27	**U6** Pasta di mais al pomodoro Frittata rustica Verdura Pane Frutta	**P4** Passato di verdura con crostini/riso Filetto di merluzzo dorato al forno Patate Pane Frutta	**F10** Pizza senza glutine margherita Mozzarella (1/2 porzione) Verdura Pane Frutta	**L4** Pasta di mais al pesto Lenticchie in umido Verdura Pane Frutta	**C3** Polenta Bocconcini di pollo in umido Verdura Pane Frutta
16/20nov26 21/25dic26 25/29gen27 01/05mar27	**P13** Risotto al pomodoro Tonno Verdura Pane Frutta	**C12** Pasta di mais al ragù di carne Verdura Pane Frutta	**L2** Pasta di mais agli aromi Legumi in umido Verdure Pane Frutta	**U11** Pasta di mais all'aurora Flan d'uovo e patate Verdura Pane Frutta	**F11** Passato di verdura con riso Asiago Patate al forno Pane Frutta
23/27nov26 28dic/01gen27 01/05feb27 08/12mar27	**L2** Pasta di mais al pesto Lenticchie in umido Verdura Pane Frutta	**F10** Pizza senza glutine margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata Pane Frutta	**U3** Pasta di mais al pomodoro e basilico Frittata Verdura Pane Frutta	**C6 MENÙ KM0 FIL CORTA** Polenta Coscia di pollo al forno Verdura Pane Frutta	**P7** Risotto alle verdure Platessa al forno Verdura Pane Frutta
30nov/04dic26 04/08gen27 08/12feb27 15/19mar27	**F1** Ravioli di magro alla salvia Mozzarella Verdura Pane Frutta	**L11** Pasta di mais all'olio evo Piselli Verdura Pane Frutta	**C6** Chicche al pomodoro Pasta di mais per l'infanzia Arrosto/Bocconcini di tacchino Verdura Pane Frutta	**P13** Vellutata con riso Filetto di merluzzo dorato Patate Pane Frutta	**U6** Risotto alla zucca Rollata/Frittata Verdura Pane Frutta
02/06nov26 07/11dic26 11/15gen27 15/19feb27 22/26mar27	**C14** Pasta di mais al pomodoro e basilico Polpette di carne Verdura Pane Frutta	**U6** Risotto giallo Crocchetta d'uovo Verdura Pane Frutta	**P3** Minestra di riso e patate Platessa al forno Verdura Pane Frutta	**F3** Pasta di mais ricotta e pomodoro Latteria Verdura Pane Frutta	**L2** Pasta di mais al pesto Crocchette di legumi Verdura Pane Frutta

LE PRENOTAZIONI DEI PASTI POTRANNO ESSERE CANCELLATE FINO ALLE ORE 09.30. SUCCESSIVAMENTE I PASTI VERRANNO ADDEBITATI

È POSSIBILE VARIARE LA VERDURA PREVISTA CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE (NO PATATE O LEGUMI).

MENÙ A TEMA INVERNALI*

- dal 16 al 20 Novembre **Menù Tirolese**: Risotto trentino, Rosticciata di pollo con verdure e patate, Pane, Frutta.
- dal 14 al 18 Dicembre **Menù di Natale**: Polenta, Arrosto, Verdura, Pane, Dolce Natalizio.
- dal 18 al 22 Gennaio **Menù Indiano**: Riso basmati, Pollo agli aromi, Verdure gratinate, Pane, Frutta.
- dal 1 al 5 Febbraio **Menù di Carnevale**: Pasta di mais pasticciata, Polpette, Insalata arcobaleno, Pane, Chiacchiere.
- dal 15 al 19 Marzo **Menù di Pasqua**: Pasta di mais alla Portofino, Cotoletta, Insalata mista, Pane, Dolce Pasquale

* *Le date saranno stabilite nella settimana indicata*