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 2027 al 30 Giugno 2027

	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 olio e grana Crocchetta di legumi Carote Pane Frutta	**F10** Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) Fagiolini Pane Frutta	**U5** Pasta al pesto Frittata Zucchine al forno Pane Frutta	**P7** Pasta alla crema di melanzane Platessa gratinata Insalata mista Pane Frutta
07/11sett26 12/16ott26 05/09apr27 10/14mag27 14/18giu27	**L2** Pasta agli aromi Lenticchie al pomodoro Carote Pane Frutta	**C8** Chicche di patate al pomodoro *Pasta al pomodoro per infanzia* Cotoletta di pollo Insalata Pane Frutta	**U10** Pasta integrale al pomodoro e basilico Flan di uova e patate Verdura Pane Frutta	**P5** Risotto giallo Filetto di merluzzo dorato al forno Spinaci Pane Frutta	**F11** Pasta al pesto ligure Mozzarella Pomodori Pane Frutta
14/18sett26 19/23ott26 12/16apr27 17/21mag27 21/25giu27	**U2** Pasta al pomodoro Frittata Verdura Pane Frutta	**P13** Pasta all'olio Pesce alla mediterranea Verdura Pane Frutta	**C12** Pasta al ragù di carne Insalata Pane Frutta	**F10** Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) Fagiolini Pane Frutta	**L3** Risotto alla parmigiana Legumi in umido Carote julienne 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 Fagiolini Pane Frutta	**P8** Pasta alla crema di melanzane Filetto di merluzzo dorato al forno Zucchine gratinate Pane Frutta	**L11** Pasta al pesto Cannellini in umido Carote julienne Pane Frutta	**C10** Gnocchetti sardi al ragù di verdure Petto di pollo al rosmarino Insalata mista Pane Frutta
28sett/02ott26 26/30apr27 31mag/04giu27	**P9** Pennette al pesto Tonno Fagiolini Pane Frutta	**F10** Gnocchi al pomodoro *Pasta al pomodoro per infanzia* Latteria Fagiolini Pane Frutta	**L3** Pasta all'olio Piselli Carote Pane Frutta	**C13** Orzotto pomodoro Arrosto di tacchino al forno Verdura Pane Frutta	**U11** Pasta pasticciata Flan di uova e patate Spinaci 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 09.30, SUCCESSIVAMENTE I PASTI VERRANNO ADDEBITATI

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.

* 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

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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
09/13nov26 14/18dic26 18/22gen27 22/26feb27	**U6** Pasta al pomodoro Frittata rustica Fagiolini Pane Frutta	**P4** Passato di verdura con crostini Filetto di merluzzo dorato Patate Pane Frutta	**F10** Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata Pane Frutta	**L4** Pasta al pesto Lenticchie in umido Verdura Pane Frutta	**C3** Polenta Pollo/bocconcini di pollo al forno Gratin di verdure Pane Frutta
16/20nov26 21/25dic26 25/29gen27 01/05mar27	**P13** Orzotto al pomodoro Tonno Spinaci Pane Frutta	**C12** Pasta al ragù di carne/Lasagne Insalata Pane Frutta	**L2** Pasta agli aromi Legumi in umido Gratin di verdure Pane Frutta	**U11** Pasta all'aurora Flan uovo e patate Carote Pane Frutta	**F11** Passato di verdura con riso Asiago Patate al forno Pane Frutta
23/27nov26 28dic/01gen27 01/05feb27 08/12mar27	**L2** Gnocchetti sardi al pesto Lenticchie in umido Carote Pane Frutta	**F10** Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata Pane Frutta	**U3** Pasta integrale al pomodoro e basilico Frittata Spinaci Pane Frutta	**C6 MENÙ KMO FIL CORTA** Polenta Coscia di pollo al forno *Bocconcini di pollo per infanzia* Erbette Pane Frutta	**P7** Risotto alle verdure Platessa al forno Fagiolini Pane Frutta
30nov/04dic26 04/08gen27 08/12feb27 15/19mar27	**F1** Ravioli di magro alla salvia Mozzarella Verdure gratinate Pane Frutta	**L11** Pasta all'olio evo Piselli Carote julienne Pane Frutta	**C6** Chicche al pomodoro *Pasta al pomodoro per infanzia* Arrosto/bocconcini di tacchino Verdura Pane Frutta	**P13** Vellutata con mix di cereali 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 integrale al pomodoro e basilico Polpette di carne Verdura Pane Frutta	**U6** Risotto giallo Crocchette d'uovo Broccoletti Pane Frutta	**P3** Minestra di riso e patate Platessa al forno Spinaci Pane Frutta	**F3** Pasta ricotta e pomodoro Latteria Gratin di verdure Pane Frutta	**L2** Pasta al pesto Crocchetta di legumi Verdura 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 09.30, SUCCESSIVAMENTE I PASTI VERRANNO ADDEBITATI

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 pasticciata, Polpette, Insalata arcobaleno, Pane, Chiacchiere.
- dal 15 al 19 Marzo **Menù di Pasqua**: Pasta alla Portofino, Cotoletta, Insalata mista, Pane, Dolce Pasquale

* *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