

PUNTO RISTORAZIONE MENÙ ANNO 2024/2025 – infanzia - primaria – secondaria Costa Serina
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	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 Sformato di uova e patate Pomodori Pane Frutta	P7 Chicche di patate al pomodoro Filetto di merluzzo dorato al forno Insalata mista Pane Frutta
09/13sett24 14/18ott24 07/11apr25 12/16mag25 16/20giu25	L2 Pasta agli aromi Lenticchie al pomodoro Carote Pane Frutta	F11 Lasagne alla ligure (piatto unico) Pomodori Pane Frutta	U10 Pasta pomodoro e basilico Frittata al naturale Insalata Pane Frutta	P5 Risotto con crema di zucchine Tonno Spinaci Pane Frutta	C13 Farrotto giallo Bocconcini di tacchino al forno Fagiolini Pane Frutta
16/20sett24 21/25 ott24 14/18apr25 19/23mag25 23/27giu25	C12 Pasta al ragù di carne Insalata Pane Frutta	U2 Risotto alla parmigiana Rollata Pomodori Pane Frutta	F10 Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) Fagiolini Pane Frutta	P13 Pasta alla crema di melanzane Filetto di merluzzo dorato al forno Verdura Pane Frutta	L3 Pasta all'olio evo e grana Legumi agli aromi Carote julienne Pane Frutta
23/27sett24 28ott/01nov24 21/25apr25 26/30mag25	F10 Gnocchi al pomodoro Latteria Pomodori Pane Frutta	U1 Gnocchetti sardi al ragù di verdure Frittata rustica Carote Pane Frutta	P8 Pasta all'olio Platessa gratinata Verdure gratinate Pane Frutta	L11 Pasta al pesto Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta	C10 Risotto giallo Petto di pollo al rosmarino Insalata mista Pane Frutta
30sett/04ott24 28apr/02mag25 02/06giu25	P9 Pasta integrale al pomodoro Merluzzo gratinato al forno Fagiolini Pane Frutta	L3 Risotto al pomodoro Insalata di legumi Carote Pane Frutta	F1 Cannelloni ricotta e spinaci Caprese (1/2 mozzarella/pomodori) Pane Frutta	U11 Pasta pasticciata Frittata Verdura Pane Frutta	C8 Pasta alla crema di melanzane Cotoletta di pollo Insalata Pane Frutta

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

MENÙ A TEMA*

- 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

* 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

	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	 Per condire e cucinare è utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale iodato
18/22nov24 23/27dic24 27/31gen25 03/07mar25	P13 Risotto giallo Tonno Spinaci Pane Frutta	F11 Pasta all'aurora Asiago Fagiolini Pane Frutta	L2 Pasta agli aromi Lenticchie in umido Gratin di verdure  Pane Frutta	U11 Passato di verdura Sformato uovo e patate Patate al forno Pane Frutta	C6 Pasta all'olio Arrosto di lonza Carote prezzemolate Pane Frutta	 Vengono proposte almeno 3 varietà diverse di frutta nell'arco della settimana
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  Fagiolini Pane Frutta	C12 Lasagne/Pasta al ragù 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	 Menù sostenibile, a ridotto impatto ambientale*
02/06dic24 06/10gen25 10/14feb25 17/21mar25	L2 Pasta agli aromi Lenticchie in umido  Fagiolini Pane Frutta	U3 Pasta integrale al pomodoro e basilico Crocchette d'uovo Spinaci Pane Frutta	F10 Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata Pane Frutta 	P7 Risotto alle verdure Involtino di platessa  Finocchi Pane Frutta	C6 MENÙ KMO FIL CORTA Polenta Bocconcini di pollo dorati Erbette Pane Frutta	 La cucina può variare la verdura prevista con altra verdura di stagione (no patate o legumi).
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 Broccoletti Pane Frutta	F1 Ravioli di magro alla salvia Montasio (1/2 porzione) Verdure gratinate Pane Frutta	P13 Vellutata con mix di cereali Filetto di merluzzo dorato  Patate Pane Frutta	L2 Gnocchetti sardi al pesto  Piselli Carote Pane Frutta	 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 ADDEBITATI

MENÙ A TEMA *

- dal 18 al 22 Novembre **Menù Bergamasco**: Polenta, Brasato, Spinaci, 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