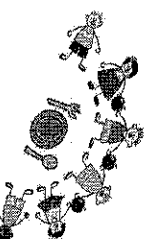


COMUNE DI GENOVA
RISTORAZIONE
SEZIONE PRIMAVERA

Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



1° SETTIMANA	1° piatto	2° piatto	contorno	frutta fresca	merenda
Lunedì	Pasta al sugo di pomodoro	**Formaggio fresco	Insalata verde e mais	Frutta fresca	Pane e marmellata
Martedì	Minestra di verdure con pasta	Cosce di pollo al forno	Mesi invernali: carote lessate o saltate Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
Mercoledì	Pasta al pesto	Polpette di # vitellone al pomodoro	* Piselli	Frutta fresca	Banana
Giovedì	Pizza margherita	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Insalata verde	Frutta fresca	Crostata
Venerdì	Riso al sugo di pomodoro	Tonno sott'olio	Patate lessate	Frutta fresca	Mesi invernali: budino alla vaniglia Mesi estivi: *gelato fiordilatte

2° SETTIMANA	1° piatto	2° piatto	contorno	frutta fresca	merenda
Lunedì	Pasta tricolore all'olio extravergine di oliva	Carne di # vitellone all'uccelletto	Purea di patate	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
Martedì	Pasta al pesto	Filetti di * merluzzo alla livornese	Patate lessate	Frutta fresca	Banana
Mercoledì	* Ravioli al sugo di pomodoro	Bocconcini di pollo impanati	* Fagiolini al pomodoro o saltati	Frutta fresca	Brioche fresca
Giovedì	* Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella	Mesi invernali: carote lessate o saltate Mesi estivi: ***carote crude	Frutta fresca	Succo di frutta e canestrelli
Venerdì	Minestra di verdure con riso o farro o orzo	Arrostito di tacchino	Insalata verde	Frutta fresca	Yogurt alla frutta

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata - frutta a lotta integrata (meia) sempre secondo menu

* prodotto surgelato - in caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate

**FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO O CASATELLA O MOZZARELLA O PRIMO SALE O RICOTTA)

*** CAROTE CRUDE (carote in insalata o da sgranocchiare)

mesi invernali: novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1° al 15 aprile - mesi estivi: dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

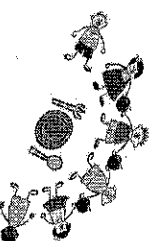
COLAZIONE: Cucine Dirette: Latte fresco bio intero e biscotti Pasti Veicolati: Succo di frutta e biscotti

N.B. A SECONDA DELL'ORARIO CONCORDATO IN OGNI SINGOLA SCUOLA L'UTENTE POTRA' CONSUMARE LA COLAZIONE O LA MERENDA

REDAZIONE: Ufficio Nutrizione e Dietetica - DIETISTE: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. DATA DI EMISSIONE, 13 aprile 2015

Con la collaborazione della dot.ssa Federica Pascali della ASL 3 Genovese - Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

ASL 3 "Genovese"
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr.ssa Federica Pascali
Dietista
8220



Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017

3 ^o SETTIMANA	1 ^o piatto	2 ^o piatto	contorno	frutta fresca	merenda
Lunedì	Riso all' olio extravergine di oliva	* Bastoncini di merluzzo al forno	<u>Mesi invernali:</u> cavolo cappuccio in insalata <u>Mesi estivi:</u> insalata verde	Frutta fresca	Succo di frutta e biscotti
Martedì	Pasta al sugo di pomodoro	Polpette di # vitellone in bianco al forno	Purea di patate	Frutta fresca	<u>Mesi invernali:</u> budino alla vaniglia <u>Mesi estivi:</u> * gelato fiordilatte
Mercoledì	Pasta al sugo di *pesce	<u>Mesi invernali:</u> stracchino <u>Mesi estivi:</u> mozzarella	<u>Mesi invernali:</u> carote lessate o saltate <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Frutta fresca	Brioche fresca
Giovedì	Minestra di verdure con riso o farro o orzo	Cosce di pollo al forno	*Piselli in umido	Frutta fresca	Banana
Venerdì	Pasta al pesto	Polpettine di legumi al forno	Insalata di carote e mais	Frutta fresca	Yogurt alla frutta

4°SETTIMANA	1° piatto	2° piatto	contorno	frutta fresca	merenda
Lunedì	Pasta al sugo di pomodoro	Polpettone di *tagliolini		Frutta fresca	Torta allo yogurt
Martedì	Pasta al burro	Bocconcini di pollo con olive e pinoli	Insalata verde	Frutta fresca	Succo di frutta con biscotti
Mercoledì	* Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella	* Fagiolini saltati	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
Giovedì	Pasta al pesto	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Purea di patate	Frutta fresca	Brocche fresca
Venerdì	<u>Mesi invernali</u> : crema di legumi con crostini <u>Mesi estivi</u> : minestrina primavera con riso	Bastoncini di * merluzzo al forno	***carote crude	Frutta fresca	Banana

*prodotto surgelato -In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate

*** CAROTE CRUDE (carote in insalata o da sgranocchiare)

COLAZIONE: Cucine Dirette: Latte fresco bio intero e biscotti Pasti Veicolati: Succo di frutta e biscottini

REDAZIONE: Ufficio Nutrizione e Dietetica – DIETISTE: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. DATA DI EMISSIONE 13 aprile 2015

Con la collaborazione della dott.ssa Federica Pascali della ASL3 Genovese – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

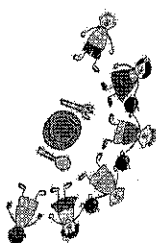
U.LAMERENDA
ASL 3 "Genovese"
U.O. Igiane Alimentari e Nutrizione
Dr. 333 Felicità Pascali

[illegible]



COMUNE DI GENOVA
RISTORAZIONE
SEZIONE PRIMAVERA

Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



5° SETTIMANA	1° piatto	2° piatto	contorno	frutta fresca	merenda
Lunedì	Minestra di verdure con farro o orzo o cereali misti	Pizza margherita		Frutta fresca	Succo di frutta e biscotti
Martedì	Risotto allo zafferano	Carne di #vitellone alla pizzaiola	*Piselli in umido	Mousse di frutta	Banana
Mercoledì	Pasta all'olio extravergine di oliva	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Patate lessate	Frutta fresca	Mesi invernali: budino alla vaniglia Mesi estivi: *gelato fiordilatte
Giovedì	Pasta al ragù vegetale	Bocconcini di pollo impanati al forno	Mesi invernali: **carote crude Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca	Crostata
Venerdì	Pasta al burro	Crocchette di *merluzzo al forno	Insalata verde e mais	Frutta fresca	Yogurt alla frutta

6° SETTIMANA	1° piatto	2° piatto	contorno	frutta fresca	merenda
Lunedì	Pasta al sugo di pomodoro e basilico	Hamburger di #vitellone al forno	Insalata verde	Frutta fresca	Banana
Martedì	Pasta al pesto	**formaggio fresco	Mesi invernali: fagioli cannellini in umido Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca	Succo di frutta e canestrelli
Mercoledì	Minestra di verdure con riso	Arrosti di lonza	Carote lessate o saltate	Frutta fresca	Brioche fresca
Giovedì	Pasta al ragù di # vitellone	Polpettone di *fagiolini		Torta con frutta secca e succo di frutta	Banana
Venerdì	Pasta all'olio extravergine di oliva	Bocconcini di tacchino impanati al forno	Mesi invernali: purea di patate Mesi estivi: patate al forno	Frutta fresca	Budino alla vaniglia

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata - frutta a lotta integrata (mela) sempre secondo menu

*prodotto surgelato - In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate

**FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO O CASATELLA O MOZZARELLA O PRIMO SALE O RICOTTA)

*** CAROTE CRUDE (carote in insalata o da sgranocchiare)

mesi invernali: novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1° al 15 aprile - mesi estivi: dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

COLAZIONE: Cucine Dirette: Latte fresco bio intero e biscotti Pasti Veicolati: Succo di frutta e biscotti

N.B. A SECONDA DELL'ORARIO CONCORDATO IN OGNI SINGOLA SCUOLA L'UTENTE POTRA' CONSUMARE LA COLAZIONE O LA MERENDA

REDAZIONE: Ufficio Nutrizione e Dietetica - DIETISTE: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. DATA DI EMISSIONE 13 aprile 2015

Con la collaborazione della dott.ssa Federica Pascali della ASL3 Genovese - Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

ASL 3 "Genovese"
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa Federica Pascali
P.I. n. 01/0001/2015
CE 8220