



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
NIDO D'INFANZIA SEZIONE DIVEZZI

MENU In vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



1° SETTIMANA	1° piatto	2° piatto	contorno	merenda per Nido
Lunedì 1	Pastasciuttina al ragù vegetale	Arrostito di lonza al forno o in casseruola	Mesi invernali: patate lessate Mesi estivi: pomodori in insalata	Latte fresco bio intero con biscotti prima infanzia
Martedì 2	Minestra di verdure con pasta integrale	Asilo nido: filetti di pesce (*halibut) lessati o al vapore o al verde (sminuzzati finemente per nido) Scuola infanzia e adulti: * halibut impanato	Carote fresche lessate	Yogurt alla frutta
Mercoledì 3	Pastasciuttina al pesto	Coscia di pollo alla cacciatora	Mesi invernali: purea di patate Mesi estivi: patate lessate o al forno alternate	Banana
Giovedì 4	Pastasciuttina all' olio extra vergine di oliva	Polpettine di vitellone al pomodoro	* piselli	Crostata
Venerdì 5	Risò al sugo di pomodoro	Torta di verdure con ricotta		Mesi invernali: budino alla vaniglia Mesi estivi: *gelato fioridiate

2° SETTIMANA	1° piatto	2° piatto	contorno	merenda per Nido
Lunedì 6	Minestra di verdure con riso	Pizza margherita		Frullato di frutta fresca bio
Martedì 7	* Lasagne al sugo di pomodoro	Bocconcini di pollo al limone	Carote fresche lessate o in insalata	Banana
Mercoledì 8	Mesi invernali: pasta in brodo di carne Mesi estivi: pasta all'olio extra vergine di oliva	Mesi invernali: carne di # vitellone bollita tritata Mesi estivi: uccelletto di # vitellone	Mesi invernali: purea di patate Mesi estivi: patate al forno con timo e origano	Brioche fresca
Giovedì 9	Riso al sugo di pomodoro	Fesa di tacchino arrosto	Mesi invernali: finocchi al burro Mesi estivi: pomodori in insalata	Latte fresco bio intero e canestrelli
Venerdì 10	Pastasciuttina al pesto	Filetti di pesce (*merluzzo) al verde con olive e capperi (sminuzzati finemente per nido)	Patate lessate	Yogurt alla frutta

NOTE: 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

*prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

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

TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI PRIMA INFANZIA

ORE 10,00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO

REDAZIONE: Ufficio Nutrizione e Dietetica - Dietiste: Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. Data di emissione 13 aprile 2015

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

ASL 3 "Genovese"
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr.ssa *[Signature]* Pascali

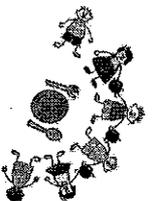
[Signature]

[Signature]



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
NIDO D'INFANZIA SEZIONE DIVEZZI

MENU In vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



3°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda per Nido
Lunedì 11	Pastasciuttina al ragu di # vitellone	Cosce di pollo al forno	Mesi invernali: insalata verde Mesi estivi: pomodori in insalata	Latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia
Martedì 12	Pastasciuttina al pesto	Uccelletto di # vitellone	Purea di patate	Mesi invernali: budino alla vaniglia Mesi estivi * gelato fiordilatte
Mercoledì 13	Riso al latte	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza lattati e polifosfati	Mesi invernali: patate lessate Mesi estivi: zucchine trifolate	Brioche fresca
Giovedì 14	Pastasciuttina al sugo di pinoli ed erbe aromatiche	Mesi invernali: tortino di pesce (*merluzzo) al forno Mesi estivi: filetti di pesce (*halbut) al verde finemente sminuzzati per nido	Carote fresche lessate o in insalata	Frullata di frutta fresca bio
Venerdì 15	Minestra di verdure con orzetti	Mesi invernali: pizza margherita Mesi estivi: **formaggio fresco	Mesi estivi: pomodori in insalata	Yogurt alla frutta
4°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda per Nido
Lunedì 16	Grano spezzato (bulgur) o cous cous al sugo di pomodoro	Spezzatino di tacchino con carote		Torta cassalinga allo yogurt
Martedì 17	Pastasciuttina al pesto	Polpettone di * fagiolini		Succo/nettare di frutta con biscotti prima infanzia
Mercoledì 18	Minestra di verdure con riso o farro	Bocconcini di pollo gratinati al timo	Purea di patate	Yogurt alla frutta
Giovedì 19	Pastasciuttina al burro	Polpettine di legumi al forno o in casseruola	Insalata verde	Brioche fresca
Venerdì 20	Pastasciuttina al sugo di pomodoro	Mesi invernali: tortino di pesce (* halbut) al forno Mesi estivi: filetti di * halbut al verde (sminuzzato finemente per nido)	Mesi invernali: carote in insalata o lessate Mesi estivi: pomodori in insalata	Banana

NOTE: 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

* prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

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

TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI PRIMA INFANZIA
ORE 10.00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO

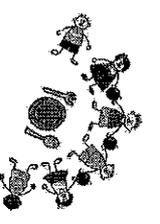
REDAZIONE : Ufficio Nutrizione e Dietetica - Dietiste : Cinzia Pellegrini, Mariateresa Marrella. Data di emissione 13 aprile 2015
Con la collaborazione della Dott.ssa Federica Pascali della ASL3 Genovese- Igiene degli Alimenti

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



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
NIDO D'INFANZIA SEZIONE DIVEZZI

MENU In vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



5°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda per Nido
Lunedì 21	Risotto alla parmigiana	Arrosti di lonza	Insalata mista (insalata verde e carote)	Latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia
Martedì 22	Mesi invernali: minestra di verdura con pasta Mesi estivi: minestra primavera con pasta	Pizza margherita		Banana
Mercoledì 23	Pastasciuttina al pesto	<i>Nido</i> : filetti di pesce (* merluzzo) al verde finemente sminuzzati x nido <i>scuola infanzia adulti</i> : tonno sott'olio	Patate lessate	Mesi invernali: budino alla vaniglia Mesi estivi: *gelato fiordilatte
Giovedì 24	Mesi invernali : pastina in brodo di carne Mesi estivi: pasta all'olio extra vergine di oliva	Mesi invernali: carne di # vitellone bollita tritata Mesi estivi: uccelletto di # vitellone	Patate lessate	Crostata
Venerdì 25	Pasta al pomodoro	Mesi invernali: crocchette di patate e ricotta Mesi estivi: ** formaggio fresco	Mesi invernali: finocchi lessati Mesi estivi: pomodori in insalata	Yogurt alla frutta

6°SETTIMANA	1° piatto	2° piatto	contorno	merenda per Nido
Lunedì 26	Mesi invernali: risotto alla crema di zucca Mesi estivi: riso all' olio extra vergine di oliva	Bocconcini di lonza alle mele	Insalata mista (insalata verde e carote)	Banana
Martedì 27	Pastasciuttina al sugo di pomodoro	Polpettine di #vitellone al forno o in casseruola	Mesi invernali: zucchine trifolate Mesi estivi: pomodori in insalata	Latte fresco bio intero e canestrelli
Mercoledì 28	Pastasciuttina al pesto	**formaggio fresco	Purea di zucca e patate o carote e patate	Brioche fresca
Giovedì 29	Mesi invernali : crema di legumi (piselli o fagoli cannelli) con pasta mesi estivi: minestra primavera con pasta	Bocconcini di pollo gratinati	Patate lessate	Pane e marmellata
Venerdì 30	Mesi invernali: pastasciuttina all' olio extra vergine di oliva mesi estivi: pastasciuttina alla crema di zucchine	Mesi invernali: crocchette di pesce (*merluzzo) al forno Mesi estivi: filetti di pesce (*merluzzo) al verde finemente sminuzzati per nido	Mesi invernali: carote fresche in insalata mesi estivi: pomodori in insalata	Budino alla vaniglia

NOTE: 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
* prodotto surgelato #carne bovina di vitellone a filiera tracciata o a filiera certificata
**FORMAGGIO FRESCO (RICOTTA O STRACCHINO O PRIMO SALE O CASATELLA)
TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI PRIMA INFANZIA ORE 10.00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO
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

Enza Bellini
De. M. M. M. M.
ASL3 "Genovese"
Dipartimento di Nutrizione
O.M. CE 8220