



Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017

2°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Pasta tricolore all'olio extravergine di oliva	Carne di # vitellone all'uccelletto	Purea di patate	Frutta fresca
Martedì	Pasta al pesto	Filetti di * merluzzo alla livornese	Patate lessate	Frutta fresca
Mercoledì	* Ravioli al sugo di pomodoro	Bocconcini di pollo impanati	* Fagiolini al pomodoro o saltati	Frutta fresca
Giovedì	* Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella	<u>Mesi invernali:</u> carote lessate o saltate <u>Mesi estivi:</u> ***carote crude	Frutta fresca
Venerdì	Minestra di verdure con riso o farro o orzo	Arrosto di tacchino	Insalata verde	Frutta fresca

Dr. Maria Alimenti e Nutrizione
Dietista e Dietista Pastori
Medicina Generale Medico
O.M. CE 8220



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA INFANZIA

Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



3° SETTIMANA	1° PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT
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
Martedì	Pasta al sugo di pomodoro	Polpette di # vitellone al forno	Purea di patate	Frutta fresca
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
Giovedì	Minestra di verdure con riso o farro o orzo	Cosce di pollo al forno	* Piselli in umido	Frutta fresca
Venerdì	Pasta al pesto	Polpette di legumi al forno	Insalata di carote e mais	Frutta fresca

4° SETTIMANA	1° PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT
Lunedì	Pasta all'amatriciana	Polpettone di * fagiolini		Frutta fresca
Martedì	Pasta al burro	Bocconcini di pollo con olive e pinoli	Insalata verde	Frutta fresca
Mercoledì	* Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella	* Fagiolini saltati	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pesto	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Purea di patate	Frutta fresca
Venerdì	<u>Mesi invernali:</u> Crema di legumi con crostini <u>Mesi estivi:</u> Minestra primavera con riso	* Bastoncini di merluzzo al forno	*** Carote crude	Frutta fresca

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

* 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 O SCAMORZA O FORMAGGIO SPALMABILE)

*** 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

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

Donatella Cane

ASL3 "Genovese"
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa Mariateresa Marrella
Dott.ssa Cinzia Pellegrini
Dott.ssa Federica Pascali
8220



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA INFANZIA

Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



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

6°SETTIMANA	1°PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT
Lunedì	Pasta al sugo di pomodoro e basilico	Hamburger di vitellone al forno (con ketchup per scuola primaria e secondaria di 1° grado)	Insalata verde	Frutta fresca
Martedì	Pasta al pesto	***Formaggio fresco	Mesi invernali: fagioli cannellini in umido Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Minestra di verdure con riso	Arrosto di lonza	Carote lessate o saltate	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al ragù di vitellone	Polpettone di * fagiolini		Torta con frutta secca e succo di frutta
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

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

*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 O SCAMORZA O FORMAGGIO SPALMABILE)

*** 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

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