

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE

NIDO D'INFANZIA DIETA "C" LATTANTI

MENU in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017

1°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda
lunedì 1	Pastasciuttina al ragù vegetale	Bocconcini di tacchino agli aromi	<u>Mesi invernali</u> : patate lesse <u>Mesi estivi</u> : pomodori in insalata	Latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia
martedì 2	Minestra di verdura con pastina integrale	Filetti di pesce (* halibut) lessati o al vapore frullati	Carote fresche lessate	Yogurt alla frutta
mercoledì 3	Pastasciuttina al pesto	Petto di pollo al vapore	<u>Mesi invernali</u> : purea di patate <u>Mesi estivi</u> : patate lessate o al forno alternate	Banana
giovedì 4	Pastasciuttina all'olio extra vergine di oliva	Carne tritata di # vitellone al vapore	Zucchine lessate	Omogeneizzato di frutta con biscotto al miele
venerdì 5	Riso al sugo di pomodoro	**formaggio fresco	Carote fresche lessate	Dessert al latte prima infanzia

2° settimana	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda
lunedì 6	Minestra di verdure con riso	** formaggio fresco	Patate lessate	Frullata di frutta fresca bio
martedì 7	Pastasciuttina al sugo di pomodoro	Bocconcini di pollo agli aromi	Carote fresche lessate	Banana
mercoledì 8	<u>Mesi invernali</u> : pastina in brodo di carne <u>Mesi estivi</u> : pasta all'olio extra vergine di oliva	<u>Mesi invernali</u> : carne di # vitellone bollita tritata <u>Mesi estivi</u> : carne di # vitellone trita al vapore	<u>Mesi invernali</u> : purea di patate <u>Mesi estivi</u> : patate al forno con timo e origano	Omogeneizzato di frutta con biscotto e miele
giovedì 9	Riso al sugo di pomodoro	Fesa di tacchino arrosto	<u>Mesi invernali</u> : finocchi al burro a tocchetti <u>Mesi estivi</u> : pomodori in insalata	Latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia
venerdì 10	Pastasciuttina al pesto	Filetti di pesce (* merluzzo) al vapore frullati	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 DI PROSEGUIMENTO O 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

ASL 3 "Genovese"
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr.ssa Federica Pascali
Dirigente Medico
O.M. GE 8220

Cinzia Pellegrini

Mariateresa Marrella

Federica Pascali



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
NIDO D'INFANZIA DIETA "C" LATTANTI
MENU in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017

3°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda
Lunedì 11	Pastasciuttina al ragù di # vitellone	Petto di pollo tritato al vapore	Mesi invernali: carote lessate Mesi estivi: pomodori in insalata	Latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia
Martedì 12	Pastasciuttina al pesto	Carne trita di # vitellone al vapore	Purea di patate	Dessert al latte prima infanzia
Mercoledì 13	Riso al latte	Tacchino al vapore	Zucchine lessate	Banana
Giovedì 14	Pastasciuttina all'olio extra vergine di oliva	Filetti di pesce * merluzzo lessati o al vapore	Carote fresche lessate	Frullata di frutta fresca bio
Venerdì 15	Minestra di verdure con orzetti	** formaggio fresco	Mesi invernali: patate e zucchine lessate Mesi estivi: pomodori in insalata	Yogurt alla frutta

4°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda
Lunedì 16	Semolino di grano al sugo di pomodoro	Tacchino al vapore	Carote lessate	Dessert al latte prima infanzia
Martedì 17	Pastasciuttina al pesto	** formaggio fresco	Patate lessate	Succo/nettare di frutta con biscotti prima infanzia
Mercoledì 18	Minestra di verdure con riso	Bocconcini di pollo agli aromi	Purea di patate	Yogurt alla frutta
Giovedì 19	Pastasciuttina al burro	Carne trita di # vitellone al vapore	Zucchine lessate	Omogeneizzato di frutta con biscotto e miele
Venerdì 20	Pastasciuttina al sugo di pomodoro	Filetti di pesce (* halibut) lessati o al vapore frullati	Mesi invernali: carote 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 DI PROSEGUIMENTO O 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

ASL3 "Genovese"
 U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dr.ssa Federica Pascali
 Dirigente Medico
 C.M. GE 8220

C. Pellegrini

M. Marrella

F. Pascali



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
NIDO D'INFANZIA DIETA "C" LATTANTI
MENU in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017

5°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda
Lunedì 21	Risotto alla parmigiana	Bocconcini di pollo agli aromi	Carote fresche lessate	Latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti per infanzia
Martedì 22	<u>Mesi invernali:</u> minestra di verdura con pasta <u>Mesi estivi:</u> minestra primavera con pasta	**formaggio fresco	Zucchine lessate	Banana
Mercoledì 23	Pastasciuttina al pesto	Filetti di pesce (* merluzzo) al vapore frullati	Patate lessate	Dessert al latte prima infanzia
Giovedì 24	<u>Mesi invernali:</u> pastina in brodo di carne <u>Mesi estivi:</u> pasta all'olio extra vergine di oliva	<u>Mesi invernali:</u> carne di # vitellone bollita tritata <u>Mesi estivi:</u> carne di # vitellone trita al vapore	<u>Mesi invernali:</u> purea di patate <u>Mesi estivi:</u> carote lessate	Omogeneizzato di frutta con biscotto e miele
Venerdì 25	Pasta al sugo di pomodoro	**formaggio fresco	<u>Mesi invernali:</u> finocchi lessati <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Yogurt alla frutta

6°SETTIMANA	1°piatto	2° piatto	contorno	merenda
Lunedì 26	<u>Mesi invernali:</u> risotto alla crema di zucca <u>Mesi estivi:</u> riso all'olio extra vergine di oliva	Fesa di tacchino al vapore	Patate lessate	Banana
Martedì 27	Pastasciuttina al sugo di pomodoro	Carne tritata di # vitellone al vapore	<u>Mesi invernali:</u> zucchine lessate <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti prima
Mercoledì 28	Pastasciuttina al pesto	**formaggio fresco	Purea di patate carote o zucca e patate	Omogeneizzato di frutta con biscotto e miele
Giovedì 29	<u>Mesi invernali:</u> passato di patate e carote con pasta <u>Mesi estivi:</u> minestra	Bocconcini di pollo agli aromi	Patate lessate	Succo/nettare di frutta e biscotti prima infanzia
Venerdì 30	<u>Mesi invernali:</u> pastasciuttina all'olio extravergine di oliva <u>Mesi estivi:</u> pastasciuttina alla crema di zucchine	Filetti di pesce (* merluzzo) lessati o al vapore frullati	<u>Mesi invernali:</u> carote fresche lessate <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Dessert al latte prima infanzia

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 CASATELLA O PRIMO SALE)

TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE DI PROSEGUIMENTO O 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

ASL3 "Genovese"
 U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dr.ssa Federica Pascali
 Dirigente Medico
 C.M. GE 8220

Cinzia Pellegrini

Dr. Manello

Dr. Dea

