



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA PRIMARIA
Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



1°SETTIMANA	1°piatto	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT
Lunedì	* Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella	Insalata verde e mais	Frutta fresca
Martedì	Minestra di verdure con pasta	Cosce di pollo al forno	Mesi invernali: carote lessate o saltate Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al pesto	Polpette di # vitellone al pomodoro	* Piselli	Frutta fresca
Giovedì	Pizza margherita	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Insalata verde	Frutta fresca
Venerdì	Riso al sugo di pomodoro	Tonno sott'olio	Patate lessate	Frutta fresca

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	Pasta al sugo di pomodoro	**Formaggio fresco	Mesi invernali: carote lessate o saltate Mesi estivi: *** carote crude	Frutta fresca
Venerdì	Minestra di verdure con riso o farro o orzo	Arrosto di tacchino	Insalata verde	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 *Pellegrini* *di Manno*



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA PRIMARIA
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	Mesi invernali: cavolo cappuccio in insalata Mesi estivi: insalata verde	Frutta fresca
Martedì	Pasta al sugo di pomodoro	Polpette di #vitellone	Purea di patate	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al sugo di * pesce	Mesi invernali: stracchino Mesi estivi: mozzarella	Mesi invernali: carote lessate o saltate Mesi estivi: 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	*Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella	Insalata verde	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al burro	Bocconcini di pollo con olive e pinoli	*Fagiolini saltati	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pesto	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Purea di patate	Frutta fresca
Venerdì	Mesi invernali: Crema di legumi con crostini Mesi estivi: Minestra primavera con riso	*Bastoncini di merluzzo al forno	***Carote crude	Frutta fresca

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

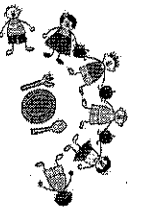
* prodotto surgelato -In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate

**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 ASL 3 Genovese – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA PRIMARIA
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	**Formaggio fresco	***Carote crude	Frutta fresca
Martedì	Risotto allo zafferano	Carne di vitellone alla pizzaiola	* Piselli in umido	Mousse di frutta
Mercoledì	Verdure da sgranocchiare Pizza con formaggio e prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati Frutta fresca - Budino alla vaniglia o al cioccolato			
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	*Filetti di platessa impanata 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 e ketchup	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 e peperoni 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

ASL 3 "Genovese"
U.O. Igienza Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa Federica Pascali

Dr. Maria Teresa Marrella

Dr. Cinzia Pellegrini