



**COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO**

Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



1° SETTIMANA	1° PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT
Lunedì	Pasta al sugo di pomodoro	**Formaggio fresco	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	* Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella	Mesi invernali: carote lessate o saltate Mesi estivi: *** carote crude	Frutta fresca
Venerdì	Minestra di verdure con riso o farro o orzo	Arrostito di tacchino	Insalata verde	Frutta fresca

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 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

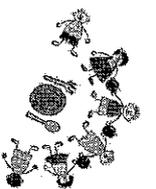
ASL 3 Genovese*
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr.ssa Federica Pascali
Dietista
O.M. CE 8220

Federica Pascali



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO

Menu in vigore dal 01 settembre 2015 al 31 ottobre 2017



3ª 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

4ª 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	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 - 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 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.

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

Data di emissione 13 aprile 2015

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

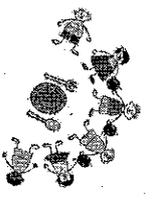
Donella Casarè
Felipe M. Menezo

O.M. GE 8229



**COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO**

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	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		Panino con hamburger di # vitellone e insalata *patatine al forno e ketchup		
		Frutta fresca e budino al cioccolato		
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	Arrosti 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 - 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 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

Daniela Cerone
 U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dr.ssa Federica Pascali
 Dr.ssa Cinzia Pellegrini
 Dr.ssa Mariateresa Marrella
 ASL 3 "Genovese"
 U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dr.ssa Federica Pascali
 Dr.ssa Cinzia Pellegrini
 Dr.ssa Mariateresa Marrella
 Tel. 010 5220