

COMUNE DI GENOVA – RISTORAZIONE
RISTORAZIONE SCUOLA INFANZIA PRIMARIA E COABITAZIONI
Menu Anno Scolastico 2020-2021

1 SETTIMANA	 PRIMO PIATTO	 SECONDO PIATTO	 CONTORNO	 FRUTTA / DESSERT
LUNEDÌ	Pansotti al burro e salvia	*Bastoncini di merluzzo	Insalata verde e mais	Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	Pasta al pesto	Polpettine di legumi	Carote in insalata	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Mesi invernali: cavolo cappuccio in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	Mesi invernali: Vellutata di zucca con riso Mesi estivi: Vellutata di zucchine con riso	Carne di vitellone all'uccelletto	Patate lessate	Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Pasta al sugo pomodoro	Sformato di *verdure	Insalata verde	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	 PRIMO PIATTO	 SECONDO PIATTO	 CONTORNO	 FRUTTA / DESSERT
LUNEDÌ	Minestra di verdure con pasta	Coscia di pollo al forno	Insalata verde e mais	Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	Risotto allo zafferano	Crocchette di *merluzzo	Mesi invernali: finocchi in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta al ragù di vitellone	Parmigiano reggiano	Mesi invernali: *fagiolini saltati Mesi estivi: zucchine trifolate	Mousse di frutta
GIOVEDÌ	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Bocconcini di lonza alle mele	Patate al forno	Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Pasta al pesto	Hamburger vegetale	Carote in insalata	Frutta fresca di stagione

COMUNE DI GENOVA – RISTORAZIONE
RISTORAZIONE SCUOLA INFANZIA PRIMARIA E COABITAZIONI
Menu Anno Scolastico 2020-2021

3
SETTIMANA



	PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA / DESSERT
LUNEDÌ	Pasta al sugo di pomodoro	Polpettone di *fagiolini	Insalata mista (verde, carote, barbabietola e olive verdi)	Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	Mesi invernali: minestra di verdure con pasta Mesi estivi: pasta al ragù vegetale	Mesi invernali: pizza margherita Mesi estivi: mozzarella	Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Bocconcini di pollo olive e pinoli	Patate al forno	Frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	Pasta al pesto	Arrostito di lonza	*Bietole con parmigiano	Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Mesi invernali: crema di fagioli con orzetti Mesi estivi: minestra primavera con orzetti	Filetti di *merluzzo gratinati	Insalata verde	Frutta fresca di stagione

4
SETTIMANA



	PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA / DESSERT
LUNEDÌ	Mesi invernali: pasta al sugo di pomodoro gratinata Mesi estivi: pasta al sugo pomodoro	Mesi invernali: stracchino Mesi estivi: mozzarella	Mesi invernali: *fagiolini saltati Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	Mesi invernali: crema di piselli con crostini Mesi estivi: minestra primavera con riso	Polpette di vitellone	Insalata verde	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta al pesto	Mesi invernali: *bastoncini di salmone Mesi estivi: filetti di*merluzzo al verde con olive e capperi	Carote in insalata	Frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	Pasta al sugo di pomodoro	Bocconcini di tacchino gratinati	Purea di patate	Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Riso all' olio extra vergine di oliva	Torta pasqualina		Budino al cioccolato

COMUNE DI GENOVA – RISTORAZIONE
RISTORAZIONE SCUOLA INFANZIA PRIMARIA E COABITAZIONI
Menu Anno Scolastico 2020-2021

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

Pane integrale due volte la settimana

Le carote e i finocchi in insalata devono essere porzionati alla julienne

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

INDICAZIONI TAGLIO ALIMENTI PER IBAMBINI DELLA SCUOLA INFANZIA

Non tagliare nessun alimento a rondelle

Tagliare la mozzarella a piccoli dadini

Sminuzzare finemente il pesce

Tagliare a piccoli pezzetti: carote, finocchi, pomodori, olive, mele e pere

Caratteristiche dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti

Carne bovina 15% di produzione biologica – 85% prodotto tradizionale italiano (PAT) a filiera tracciata o certificata

Prodotti BIO

100%: frutta fresca, purea di frutta, succhi e nettare di frutta, latte, pasta, riso, pomodori e prodotti trasformati, formaggio fresco, uova pastorizzate e yogurt

in percentuale variabile: verdura e ortaggi, legumi, patate, farina, cereali, pane e prodotti da forno, olio extra vergine di oliva

20% pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile.

Prodotti DOP: parmigiano reggiano e basilico.

Prodotti di Provenienza Italia: pomodori pelati, passata e polpa di pomodoro, carni avicole, prosciutto cotto, olio extra vergine di oliva.

Le Imprese inoltre, in virtù delle offerte di gara, utilizzano ulteriori alimenti BIO, DOP e di Provenienza Italia.

Redazione: Ufficio Nutrizione e Dietetica - Dietiste: Cinzia Pellegrini – Mariateresa Marrella

Approvato dalla Asl 3 Liguria Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Data di emissione: settembre 2020