



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
NIDO D'INFANZIA SEZIONE DIVEZZI (12-36 mesi) E COABITAZIONI

Menu Servizio Estivo 2022

<u>1°SETTIMANA</u>	<u>1°PIATTO</u>	<u>2° PIATTO</u>	<u>CONTORNO</u>	<u>MERENDA BIMBI NIDO</u>
Lunedì	Pasta al sugo di pinoli ed erbe aromatiche	Filetti di *merluzzo al verde	Insalata verde	Latte intero e biscotti prima infanzia (cucine dirette) Frullato pronto (pasti veicolati)
Martedì	Pasta al pesto	Polpettine di *piselli	Carote	Pane e olio extra vergine di oliva
Mercoledì	Minestra primavera con orzetti	Pizza margherita		Banana
Giovedì	Risotto alla crema di zucchine	Carne di vitellone all'uccelletto	Pomodori in insalata	*gelato fiordilatte
Venerdì	Pasta al sugo di pomodoro	Mozzarella	Carote in insalata o lessate	Frullato di frutta fresca (cucina diretta) Frullato pronto (pasti veicoalti)
<u>2°SETTIMANA</u>	<u>1°PIATTO</u>	<u>2° PIATTO</u>	<u>CONTORNO</u>	<u>MERENDA BIMBI NIDO</u>
Lunedì	Pasta al ragu di verdure	Bocconcini di pollo agli aromi	Carote in insalata	Mousse di frutta
Martedì	Risotto alla parmigiana	Crocchette di *pesce Tonno sott'olio per coabitazioni	Pomodori in insalata	Frullato di frutta fresca (cucina diretta) Frullato pronto (pasti veicoalti)
Mercoledì	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Bocconcini di lonza alle mele	Patate lessate	*gelato fiordilatte
Giovedì	Pasta al ragù di vitellone	Parmigiano reggiano	Zucchine trifolate	Banana
Venerdì	Pasta al pesto	Hamburger vegetale	Insalata verde	Yogurt alla frutta



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
NIDO D'INFANZIA SEZIONE DIVEZZI (12-36 mesi) E COABITAZIONI
Menu Servizio Estivo 2022

<u>3° SETTIMANA</u>	<u>1° PIATTO</u>	<u>2° PIATTO</u>	<u>CONTORNO</u>	<u>MERENDA BIMBI NIDO</u>
Lunedì	Pasta al sugo di pomodoro	Polpettone di *fagiolini	Insalata verde	Latte intero e biscotti prima infanzia (cucine dirette) Frullato pronto (pasti veicolati)
Martedì	Pasta al ragù vegetale	Mozzarella	Pomodori in insalata	Frutta fresca di stagione
Mercoledì	Pasta al burro	Bocconcini di pollo con olive e pinoli	Bietole al vapore	Pane e olio extra vergine di oliva
Giovedì	Pasta al pesto	Arrosto di lonza	Patate al forno o lessate	*gelato fiordilatte
Venerdì	Riso all'olio extra vergine di oliva	Filetti di *merluzzo gratinati	Zucchine trifolate	Banana
<u>4° SETTIMANA</u>	<u>1° PIATTO</u>	<u>2° PIATTO</u>	<u>CONTORNO</u>	<u>FRUTTA/ DESSERT</u>
Lunedì	Pasta al sugo di pomodoro	Arrosto di tacchino	Pomodori in insalata	Frullata di frutta fresca (cucina diretta) Frullato pronto (pasti veicolati)
Martedì	Pasta con polpettine di vitellone al sugo di pomodoro - zucchine trifolate			* gelato fiordilatte
Mercoledì	Pasta al pesto	Filetti di *merluzzo al verde con olive e capperi Tonno sott'olio per coabitazioni	Carote in insalata o lessate	Yogurt alla frutta
Giovedì	Minestra primavera con orzetti	Mozzarella	Pomodori in insalata	Focaccia
Venerdì	Riso all'olio extra vergine di oliva	Frittatina di farina di ceci e verdure	Carote in insalata	Frutta fresca di stagione



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
NIDO D'INFANZIA SEZIONE DIVEZZI (12-36 mesi) E COABITAZIONI
Menu Servizio Estivo 2022

NOTE

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

** latte intero fresco o pastorizzato ad alte temperature

TUTTI I GIORNI

Colazione per bimbi nido: **latte intero e biscotti prima infanzia

Ore 10.00 frutta fresca

INDICAZIONI TAGLIO ALIMENTI PER I BIMBI DEL NIDO

Non tagliare nessun alimento a rondelle

Tagliare la mozzarella a piccoli dadini

Sminuzzare finemente il pesce

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

Inoltre per i bimbi semidivezzi:

Utilizzare pasta di piccolo formato per i primi piatti asciutti

Confezionare adeguatamente i secondi piatti, contorni crudi e cotti e frutta (tritati, frullati o ridotti in piccoli pezzetti).

In particolare le carote devono essere tagliate a piccoli triangoli o schiacciate, l'insalata (lattuga) deve essere tagliata finemente.

Caratteristiche dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti

Carne bovina (vitellone) 15% di produzione biologica - 85% prodotto tradizionale italiano (PAT)

Prodotti BIO100%: 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

Data di emissione: giugno 2022