



COMUNE DI
GENOVA

RISTORAZIONE MENU SERVIZIO ESTIVO 2020
NIDI D'INFANZIA E SCUOLA INFANZIA

| 1 SETTIMANA dal 29 giugno al 3 luglio dal 13 al 17 luglio dal 27 al 31 luglio | <u>1°PIATTO</u> | <u>2° PIATTO</u> | <u>CONTORNO</u> | <u>FRUTTA/DESSERT</u> | <u>MERENDA NIDO</u> |
|---|---|--|-----------------------------|-----------------------|---------------------|
| Lunedì | Pasta all'olio extra vergine di oliva | Crocchette di *merluzzo | *Fagiolini | Frutta fresca | Frutta fresca |
| Martedì | Pasta al sugo di pomodoro con polpettine - zucchine trifolate - frutta fresca | | | | Budino |
| Mercoledì | Lasagne al ragù di verdure - bocconcino di parmigiano reggiano - carote lessate o in insalata - frutta fresca | | | | Banana |
| Giovedì | Pasta alla crema di zucchine | Bocconcini di pollo impanati al forno | Patate lessate | Frutta fresca | Mousse di frutta |
| Venerdì | Riso all' olio extra vergine di oliva | Mozzarella | Pomodori in insalata | Frutta fresca | Yogurt alla frutta |
| 2 SETTIMANA dal 6 al 10 luglio dal 20 al 24 luglio | <u>1°PIATTO</u> | <u>2° PIATTO</u> | <u>CONTORNO</u> | <u>FRUTTA/DESSERT</u> | <u>MERENDA NIDO</u> |
| Lunedì | Riso al pomodoro | Sformato di *verdura | | Frutta fresca | Focaccia |
| Martedì | *Ravioli di magro alla salvia | Mozzarella | Pomodori in insalata | Frutta fresca | Frutta fresca |
| Mercoledì | Pizza con formaggio e prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati -mousse di frutta | | | | Yogurt alla frutta |
| Giovedì | Minestra primavera con riso | Bocconcini di pollo gratinati | Insalata | Frutta fresca | Budino |
| Venerdì | Pasta al pesto | NIDO Filetti di *merluzzo AL VERDE INFANZIA tonno sott'olio | Patate e *fagiolini lessati | Frutta fresca | Banana |



COMUNE DI
GENOVA

RISTORAZIONE MENU SERVIZIO ESTIVO 2020 NIDI D'INFANZIA E SCUOLA INFANZIA

NOTE

Pane integrale una o due volte la settimana

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

FRUTTA SNACK INFANZIA: Frutta fresca (albicocche, banana del mercato equo e solidale, mela, pera, pesca noce) oppure succo di frutta oppure frullato pronto.

INDICAZIONI TAGLIO ALIMENTI

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: 100% di produzione biologica nazionale

Prodotti BIO :

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

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

-pesce 20% 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, latte fresco, 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 2020- 1 revisione luglio 2020

