



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE  
SCUOLA INFANZIA  
Menu Servizio Estivo 2022

<u>1°SETTIMANA</u>	<u>1°PIATTO</u>	<u>2° PIATTO</u>	<u>CONTORNO</u>	<u>FRUTTA/ DESSERT</u>
Lunedì	Pansotti o ravioli di magro al burro e salvia	*Bastoncini di merluzzo	Insalata verde e mais	Frutta fresca di stagione
Martedì	Pasta al pesto	Polpettine di *piselli	Carote in insalata	Frutta fresca di stagione
Mercoledì	Pizza margherita	Prosciutto cotto	pomodori in insalata	Frutta fresca di stagione
Giovedì	Riso all'olio extra vergine di oliva	Carne di vitellone all'ucelletto	Patate lessate	Frutta fresca di stagione
Venerdì	Pasta al sugo pomodoro	Mozzarella	Insalata verde	Frutta fresca di stagione

<u>2°SETTIMANA</u>	<u>1°PIATTO</u>	<u>2° PIATTO</u>	<u>CONTORNO</u>	<u>FRUTTA/ DESSERT</u>
Lunedì	Pasta al sugo di verdure	Bocconcini di pollo agli aromi	Carote in insalata	Frutta fresca di stagione
Martedì	Risotto allo zafferano	Tonno sott'olio	Pomodori in insalata	Frutta fresca di stagione
Mercoledì	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Bocconcini di lonza alle mele	Patate al forno	Mousse di frutta
Giovedì	Pasta al ragù di vitellone	Parmigiano reggiano	Zucchine trifolate	Frutta fresca di stagione
Venerdì	Pasta al pesto	Hamburger vegetale	Insalata verde e mais	Frutta fresca di stagione



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE  
SCUOLA INFANZIA  
Menu Servizio Estivo 2022

<u>3° SETTIMANA</u>	<u>1° PIATTO</u>	<u>2° PIATTO</u>	<u>CONTORNO</u>	<u>FRUTTA/ DESSERT</u>
Lunedì	Riso al sugo di pomodoro	Polpettone di *fagiolini	Insalata mista (verde, carote, e olive verdi)	Frutta fresca di stagione
Martedì	Pasta al ragù vegetale	Mozzarella	Pomodori in insalata	Frutta fresca di stagione
Mercoledì	Pasta al burro	Bocconcini di pollo olive e pinoli	Patate lessate	Frutta fresca di stagione
Giovedì	Pasta al pesto	Arrosto di lonza	*Bietole con parmigiano	Frutta fresca di stagione
Venerdì	Pasta all' olio extravergine	Filetti di *merluzzo gratinati	Insalata verde	Frutta fresca di stagione
<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	Mozzarella	tomodori in insalata	Frutta fresca di stagione
Martedì	Pasta al burro	Polpette di vitellone	Insalata verde	Frutta fresca di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto	Tonno sott'olio	Carote in insalata	Frutta fresca di stagione
Giovedì	Pasta al sugo di pomodoro	Prosciutto cotto	Purea di patate	Frutta fresca di stagione
Venerdì	Riso all'olio extra vergine di oliva	Torta pasqualina	_____	Budino al cioccolato



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE  
SCUOLA INFANZIA  
Menu Servizio Estivo 2022

NOTE

Pane integrale due volte la settimana

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

INDICAZIONI TAGLIO ALIMENTI PER I BAMBINI DELLA SCUOLA INFANZIA

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

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