



COMUNE DI  
GENOVA

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

<b>1 SETTIMANA</b> 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 - succo di frutta				Banana
Giovedì	Pasta alla crema di zucchine	Bocconcini di pollo impanati al forno	Pomodori in insalata	Frutta fresca	Mousse di frutta
Venerdì	INFANZIA Insalata di riso (mozzarella, prosciutto, olive , piselli, carote) - frutta fresca				Yogurt alla frutta
	NIDO Riso all' olio extra vergine di oliva	Mozzarella	Carote lessate	Frutta fresca	
<b>2 SETTIMANA</b> 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 - succo 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

