



COMUNE DI
GENOVA

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
NIDO D'INFANZIA DIVEZZI (12-36 MESI) E RELATIVE COABITAZIONI
Menu in vigore dal 04 dicembre 2017

<u>1°SETTIMANA</u>	<u>1° PIATTO</u>	<u>2° PIATTO</u>	<u>CONTORNO</u>	<u>MERENDA PER NIDO</u>
Lunedì	Pastasciuttina al ragù vegetale	Stracchino o ricotta	<u>Mesi invernali:</u> broccoli al vapore <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	**Latte intero e biscotti prima infanzia
Martedì	<u>Mesi invernali:</u> minestra di verdure con orzetti <u>Mesi estivi:</u> minestra primavera con orzetti	Nido: filetti di pesce (*halibut) lessati o al vapore o al verde Infanzia primaria e adulti: *halibut impanato	Carote lessate	Yogurt alla frutta
Mercoledì	Pastasciuttina all'olio extra vergine di oliva	Coscia di pollo alla cacciatora	<u>Mesi invernali:</u> purea di patate <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Banana
Giovedì	Pastasciuttina al pesto	Polpettine di vitellone al pomodoro	*Piselli	Pane e marmellata
Venerdì	Riso al sugo di pomodoro	Torta di verdure		<u>Mesi invernali:</u> yogurt alla frutta <u>Mesi estivi:</u> *gelato fiordilatte
<u>2° SETTIMANA</u>	<u>1° PIATTO</u>	<u>2° PIATTO</u>	<u>CONTORNO</u>	<u>MERENDA PER NIDO</u>
Lunedì	Minestra di verdure con riso	Pizza margherita		Frullato di frutta fresca
Martedì	Pastasciuttina al ragù di vitellone gratinata al forno	Bocconcino di parmigiano reggiano	Carote prezzemolate	Banana
Mercoledì	Pastasciuttina all'olio extra vergine di oliva	Frittatina di farina di ceci e verdure		**Latte intero e fiocchi di cereali
Giovedì	Riso al sugo di pomodoro	Fesa di tacchino arrosto	<u>Mesi invernali:</u> finocchi al burro <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Focaccia
Venerdì	Pastasciuttina al pesto	Filetti di pesce (*halibut) al verde con olive e capperi	Patate lessate	Yogurt alla frutta





COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
NIDO D'INFANZIA DIVEZZI (12-36 MESI) E RELATIVE COABITAZIONI
Menu in vigore dal 04 dicembre 2017

<u>3°SETTIMANA</u>	<u>1° PIATTO</u>	<u>2° PIATTO</u>	<u>CONTORNO</u>	<u>MERENDA PER NIDO</u>
Lunedì	Pastasciuttina integrale al ragù vegetale	Cosce di pollo al forno	<u>Mesi invernali:</u> *fagiolini lessati <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	**Latte intero e biscotti prima infanzia ai cereali misti
Martedì	Pastasciuttina al pesto	Sformato di verdure		<u>Mesi invernali:</u> pane e olio extra vergine di oliva <u>Mesi estivi:</u> *gelato fiordilatte
Mercoledì	<u>Mesi invernali:</u> riso al latte <u>Mesi estivi:</u> riso all'olio extra vergine di oliva	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza lattati e polifosfati	<u>Mesi invernali:</u> biette lessate <u>Mesi estivi:</u> zucchine trifolate	Banana
Giovedì	Pastasciuttina al sugo di pinoli ed erbe aromatiche	<u>Mesi invernali:</u> tortino di pesce (*merluzzo) al forno <u>Mesi estivi:</u> filetti di pesce (*halibut) al verde	Carote lessate o in insalata	Frullata di frutta fresca
Venerdì	<u>Mesi invernali:</u> minestra di verdure con orzetti <u>Mesi estivi:</u> minestra primavera con orzetti	<u>Mesi invernali:</u> pizza margherita <u>Mesi estivi:</u> mozzarella o parmigiano reggiano	<u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Yogurt alla frutta
<u>4°SETTIMANA</u>	<u>1° PIATTO</u>	<u>2° PIATTO</u>	<u>CONTORNO</u>	<u>MERENDA PER NIDO</u>
Lunedì	Grano spezzato (bulgur) o cous cous al sugo di pomodoro	Carne di vitellone all'uccelletto	Purea di patate	Torta casalinga allo yogurt
Martedì	Pastasciuttina al pesto	Polpettone di *fagiolini		Succo/nettare di frutta e crackers
Mercoledì	Minestra di verdure con riso o farro	Bocconcini di pollo gratinati al timo	*Piselli stufati	Yogurt alla frutta
Giovedì	Pastasciuttina al burro	Polpettine di legumi al forno	Insalata verde	Pane e olio extravergine di oliva
Venerdì	Riso al sugo di pomodoro	<u>Mesi invernali:</u> tortino di pesce (*merluzzo) al forno <u>Mesi estivi:</u> filetti di *halibut al verde	<u>Mesi invernali:</u> carote in insalata o lessate <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Banana





COMUNE DI GENOVA

COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
 NIDO D'INFANZIA DIVEZZI (12-36 MESI) E RELATIVE COABITAZIONI
 Menu in vigore dal 04 dicembre 2017

<u>5°SETTIMANA</u>	<u>1° PIATTO</u>	<u>2° PIATTO</u>	<u>CONTORNO</u>	<u>MERENDA PER NIDO</u>
Lunedì	<u>Mesi invernali:</u> risotto alla parmigiana <u>Mesi estivi:</u> risotto con zucchini	Bocconcini di lonza alle mele	Insalata verde	**Latte intero e fiocchi di cereali
Martedì	<u>Mesi invernali:</u> minestra di verdura con farro o orzo <u>Mesi estivi:</u> minestra primavera con farro o orzo	Pizza margherita		Banana
Mercoledì	Pastasciuttina al pesto	Filetti di pesce (*halibut) al verde	<u>Mesi invernali:</u> carote prezzemolate o gratinate <u>Mesi estivi:</u> carote in insalata o lessate	<u>Mesi invernali:</u> pane e marmellata <u>Mesi estivi:</u> *gelato fiordilatte
Giovedì	<u>Mesi invernali:</u> pastina in brodo di carne di vitellone <u>Mesi estivi:</u> pastasciuttina all'olio extra vergine di oliva	<u>Mesi invernali:</u> carne di vitellone bollita tritata <u>Mesi estivi:</u> uccelletto di vitellone	<u>Mesi invernali:</u> purea di patate <u>Mesi estivi:</u> patate lessate	Frutta fresca
Venerdì	Pastasciuttina al sugo di pomodoro	Bocconcino di parmigiano	<u>Mesi invernali:</u> biette lessate <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Yogurt alla frutta
<u>6°SETTIMANA</u>	<u>1° PIATTO</u>	<u>2° PIATTO</u>	<u>CONTORNO</u>	<u>MERENDA PER NIDO</u>
Lunedì	<u>Mesi invernali:</u> risotto alla crema di zucca <u>Mesi estivi:</u> risotto alla parmigiana	Stracchino o ricotta	Patate lessate	Torta casalinga di carote
Martedì	<u>Mesi invernali:</u> pastasciuttina all'olio extra vergine di oliva <u>Mesi estivi:</u> pastasciuttina alla crema di zucchine	Carne di vitellone alla pizzaiola	*Piselli	**Latte intero e biscotti prima infanzia ai cereali misti
Mercoledì	Pasta integrale al sugo di pomodoro	Stracchinata		Banana
Giovedì	Pasta al pesto	Bocconcini di pollo gratinati	<u>Mesi invernali:</u> spinaci lessati <u>Mesi estivi:</u> zucchine trifolate	Pane e marmellata
Venerdì	<u>Mesi invernali:</u> crema di legumi (piselli o fagioli cannellini) con riso <u>Mesi estivi:</u> minestra primavera con riso	<u>Mesi invernali:</u> crocchette di pesce (*merluzzo) al forno <u>Mesi estivi:</u> filetti di pesce (*merluzzo) al verde	<u>Mesi invernali:</u> carote in insalata o lessate <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Yogurt alla frutta



COMUNE DI GENOVA - RISTORAZIONE
NIDO D'INFANZIA DIVEZZI (12-36 MESI) E RELATIVE COABITAZIONI
Menu in vigore dal 04 dicembre 2017

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 – per il gelato il periodo estivo va da maggio a settembre

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, finocchi, 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.

* 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

Caratteristiche dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti

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

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 e Mariateresa Marrella.

Con la collaborazione e approvazione della ASL3 Liguria – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Data di emissione: 22 giugno 2017 3° revisione giugno 2019

