



COMUNE DI GENOVA



Comune di Genova Ristorazione

Sistema di Gestione Qualità-UNI EN ISO 9001:2000

Menu e tabelle dietetiche

elaborate da

Comune di Genova

Ristorazione

Ufficio Nutrizione e Dietetica

SUL SITO ISTITUZIONALE DEL COMUNE DI GENOVA
(www.comune.genova.it/aree_tematiche/ristorazione)

SONO DISPONIBILI TUTTE LE INFORMAZIONI RELATIVE AL
MENU SCOLASTICO:

MENU

COMPUTO CALORICO E CONSIGLI PER LA SERA

RICETTARIO

DIETE SPECIALI

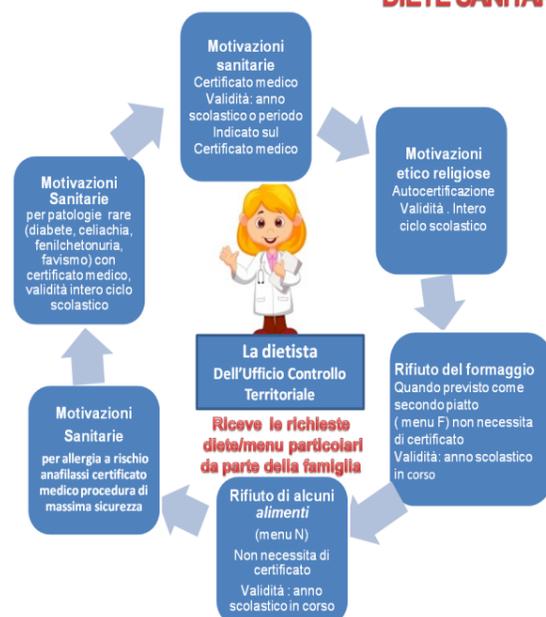
Dirigente: *dott.ssa Maria Letizia Santolamazza*
Dietiste: *Cinzia Pellegrini — Mariateresa Marrella*
Con la collaborazione della *dott.ssa Federica Pascali della ASL 3 Genovese*
Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Genova, settembre 2015



MENU
In vigore
dal 1 settembre 2015

**SCUOLA INFANZIA
e relative coabitazioni**

DIETE SANITARIE E MENU ALTERNATIVI



Modalità erogazione menu etico religiosi

	Menu Q CARNE ROSSE o BIANCHE	Menu P NO CARNE MAIALE	Menu V NO CARNE PESCE
Lattanti e semidivezzi nido infanzia	Con certificato medico	Con Auto-certificazione	Non si eroga
Divezzi Nido d'Infanzia e Sezione primavera	Con autocertificazione	Con autocertificazione	Con certificato medico
Scuola infanzia	Con autocertificazione	Con autocertificazione	Con autocertificazione
Scuola Primaria	Con autocertificazione	Con autocertificazione	Con autocertificazione
Scuola Secondaria	Con autocertificazione	Con autocertificazione	Con autocertificazione



La dietista
Dell'Ufficio Controllo
Territoriale
**Ricorre le richieste
diete/menu particolari
da parte della famiglia**
Rifiuto di alcuni
alimenti
(menu N)
Non necessita di
certificato
Validità : anno
scolastico in corso

CALENDARIO

dal 1° al 4 settembre dal 12 al 16 ottobre dal 23 al 27 novembre



1° settimana

Lunedì: pasta al sugo di pomodoro— ****formaggio fresco—insalata verde e mais—frutta fresca**

Martedì: minestra di verdure con pasta—cosce di pollo al forno— **mesi invernali:** carote lessate o saltate **mesi estivi:** pomodori in insalata—frutta fresca.

Mercoledì: pasta al pesto —polpette di #vitellone al pomodoro - ***piselli —frutta fresca.**

Giovedì: pizza margherita—prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati—insalata verde—frutta fresca.

Venerdì: riso al sugo di pomodoro—tonno sott'olio—patate lessate frutta fresca

CALENDARIO

dal 21 settembre al 25 settembre dal 2 al 6 novembre dal 14 al 18 dicembre

4° settimana

Lunedì: pasta all'amatriciana— polpettone di *fagiolini— frutta fresca.

Martedì: pasta al burro— bocconcini di pollo con olive e pinoli— insalata verde— frutta fresca.

Mercoledì: *lasagne al sugo di pomodoro— mozzarella— *fagiolini saltati— frutta fresca.

Giovedì: pasta al pesto— prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati— purea di patate— frutta fresca.

Venerdì: **mesi invernali:** crema di legumi con crostini **mesi estivi:** minestra primavera con riso— *bastoncini di merluzzo al forno— *****carote crude— frutta fresca.**

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

carne bovina di vitellone a filiera tracciata o filiera certificata
* prodotto surgelato –in caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelli già indicate
** FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO O MOZZARELLA O CASATELLA O PRIMO SALE O RICOTTA O SCAMORZA O FORMAGGIO SPALMABILE)
*** CAROTE CRUDE (carote in insalata o da sgranocchiare)



CALENDARIO

dal 7 al 11 settembre dal 19 al 23 ottobre dal 30 novembre al 4 dicembre

2° settimana

Lunedì: pasta tricolore all'olio extravergine di oliva— carne di #vitellone all'uccelletto— purea di patate— frutta fresca.

Martedì: pasta al pesto — filetti di *merluzzo alla livornese— patate lessate— frutta fresca.

Mercoledì: *ravioli al sugo di pomodoro— bocconcini di pollo impanati— *fagiolini al pomodoro o saltati— frutta fresca.

Giovedì: *lasagne al sugo di pomodoro— mozzarella— **mesi invernali:** carote lessate o saltate **mesi estivi:** ***carote crude— frutta fresca.

Venerdì: minestra di verdure con riso o farro o orzo— arrosto di tacchino— insalata verde— frutta fresca.



CALENDARIO

dal 28 settembre al 2 ottobre dal 9 al 13 novembre dal 21 al 23 dicembre

5° settimana

Lunedì: minestra di verdure con farro o orzo o cereali misti— pizza margherita — frutta fresca.

Martedì: risotto allo zafferano — carne di #vitellone alla pizzaio- la — *piselli in umido — mousse di frutta.

Mercoledì: pasta all'olio extravergine di oliva — prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati — patate lessate — frutta fresca.

Giovedì: pasta al ragù vegetale — bocconcini di pollo impanati al forno — **mesi invernali:** ***carote crude **mesi estivi:** pomodori in insalata — frutta fresca.

Venerdì: pasta al burro — crocchette di *merluzzo al forno — insalata verde e mais — frutta fresca.



CALENDARIO

dal 14 al 18 settembre dal 26 al 30 ottobre dal 7 al 11 dicembre

3° settimana

Lunedì: riso all'olio extravergine di oliva— *bastoncini di merluzzo al forno **mesi invernali:** cavolo cappuccio in insalata **mesi estivi:** insalata verde— frutta fresca

Martedì: pasta al sugo di pomodoro— polpette di #vitellone al forno — purea di patate— frutta fresca.

Mercoledì: pasta al sugo di *pesce— **mesi invernali:** stracchino e carote lessate o saltate **mesi estivi:** mozzarella e pomodori in insalata— frutta fresca.

Giovedì: minestra di verdure con riso o farro o orzo— cosce di pollo al forno— *piselli in umido— frutta fresca.

Venerdì: pasta al pesto— polpettine di legumi— insalata di carote e mais— frutta fresca



CALENDARIO

dal 5 al 9 ottobre dal 16 al 20 novembre

6° settimana

Lunedì: pasta al sugo di pomodoro e basilico — hamburger di #vitellone (con ketchup per scuola primaria e secondaria di 1° grado)— insalata verde — frutta fresca.

Martedì: pasta al pesto — ****formaggio fresco — mesi invernali:** fagioli cannellini in umido **mesi estivi:** pomodori in insalata — frutta fresca.

Mercoledì: minestra di verdure con riso — arrosto di lonza — carote lessate o saltate — frutta fresca.

Giovedì: pasta al ragù di #vitellone — polpettone di *fagiolini — torta con frutta secca e succo di frutta.

Venerdì: pasta all'olio extravergine di oliva — bocconcini di tacchino impanati al forno — **mesi invernali:** purea di patate **mesi estivi:** patate al forno — frutta fresca.

