

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Menu - Carta dei Servizi in vigore dal 1 Settembre 2015 al 31 Ottobre 2017



COMUNE DI GENOVA

Ristorazione
**(GE
NO)
VA**
MORE THAN THIS

GIORNATA ALIMENTARE

Colazione

Spuntino

Pranzo

Spuntino

Cena



DISPENDIO ENERGETICO

Nuotare



Camminare



Giocare



Studiare



Calorie introdotte + calorie consumate (sport, gioco, studio, ecc.) = Benessere



Sistema di gestione qualità
UNI EN ISO 9001

Numero Verde
800.44.60.11

MENU NIDO D'INFANZIA E RELATIVE COABITAZIONI

SOMMARIO

| | |
|--|------------|
| Il nuovo menu | pag. 2 |
| I numeri della ristorazione | pag. 3 |
| Informazioni sul servizio | pag. 4 |
| Gli uffici di ristorazione sul territorio ... | pag. 5 |
| Menu: dieta A | pag. 6 |
| Menu: dieta B | pag. 7 |
| Menu: dieta C | pag. 8-13 |
| Menu Divezzi | pag. 14-25 |
| Diete sanitarie e menu alternativi | pag. 26 |
| I nostri progetti | pag. 27 |
| La carta dei servizi | pag. 28 |
| Rimborsi e reclami | pag. 29 |
| Il controllo degli alimenti, dell'acqua, dei pasti | pag. 30 |
| I nostri alimenti | pag. 31-34 |
| Gioco: la piramide alimentare | pag. 35 |
| Genova, more than this | pag. 36 |

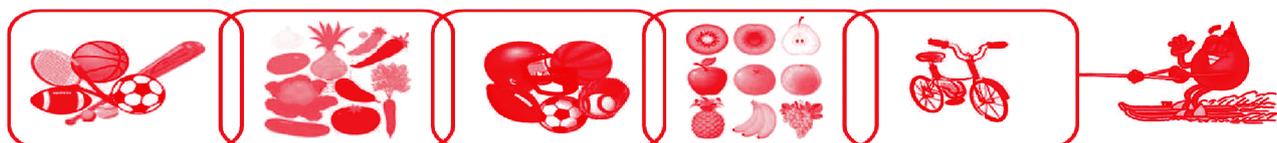


IL NUOVO MENU 2015 – 2017

Un'alimentazione corretta e un'attività motoria adeguata rappresentano il giusto stile di vita fin da piccoli.

La Ristorazione scolastica del Comune di Genova, alla luce delle nuove Linee di Indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Liguria e dei LARN IV revisione (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana), ha predisposto il nuovo menù 2015 – 2017.

Un menù corretto apporta sufficienti quantità di tutti i nutrienti, ma non basta da solo per il mantenimento di un buono stato di salute. E' necessario praticare tutti i giorni almeno 1 ora di attività motoria intesa anche come gioco libero.



2

I NUMERI DELLA RISTORAZIONE



Circa 40.000
I bambini e le bambine
Iscritti al Servizio

3 tipologie di gestione



Ristorazione

Pasti prodotti in cucine scolastiche condotte da personale aziendale

Pasti prodotti in cucine scolastiche con cuochi comunali

Pasti prodotti in centri cottura aziendali e veicolati



3

INFORMAZIONI SUL SERVIZIO

Sul Sito istituzionale del Comune di Genova al percorso “Le aree tematiche/scuola e formazione / ristorazione scolastica” potrete trovare i nostri menu, il computo calorico ed i consigli per la sera, il ricettario, nonché tutte le informazioni relative al servizio di ristorazione: controlli, carta del servizio, iscrizioni, tariffe, ecc...

LINK UTILI

LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA:
www.salute.gov.it/imgs/c_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf

LARN Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana: www.sinu.it/larn

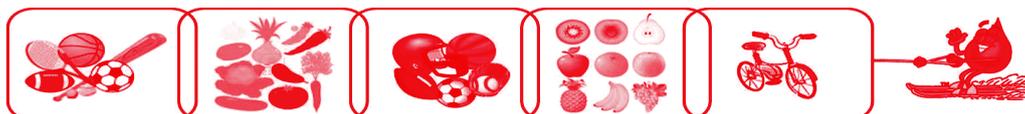
Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Liguria:
www.liguriainformasalute.it/sanita/ep/risorse%20comuni/pdf/ristoraz_scolastica_LineeGuida.pdf

GAIA Liguria (Gruppo Allergie ed Intolleranze Alimentari): www.gaiamangiarebeneliguria.it

Ministero della Salute: www.salute.gov.it

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali: www.politicheagricole.it

IL FATTO ALIMENTARE: www.ilfattoalimentare.it



4

GLI UFFICI DI RISTORAZIONE SUL TERRITORIO

CENTRO EST

Via Fiasella, 3/6
ristoordcentroest@comune.genova.it
Tel. 010 5578456 - Fax 0105578459

CENTRO OVEST

Via Sampierdarena, 34
ristoordcentroovest@comune.genova.it
Tel. 010 5578760 - Fax 010 5578724

BASSA VALBISAGNO

P.zza Manzoni, 1
ristoordbassavalb@comune.genova.it
Tel. 010 5579772 - Fax 010 5579773

MEDIA VALBISAGNO

P.zza Olmo, 3
ristoordvalbisagno@comune.genova.it
Tel. 010 5578309 - Fax 010 5578308

VALPOLCEVERA

Via Reta, 3
ristoordvalpolcevera@comune.genova.it
Tel. 010 5578647 - Fax 010 5578649

MEDIO PONENTE

Via Sestri, 34
ristoordmedioponente@comune.genova.it
Tel. 010 5579326 - Fax 010 5579310

PONENTE

Salita Cappelloni, 1 (presso scuola Emma Valle)
ristoordponente@comune.genova.it
Tel. 010 8171008 - Fax 010 5578015

MEDIO LEVANTE

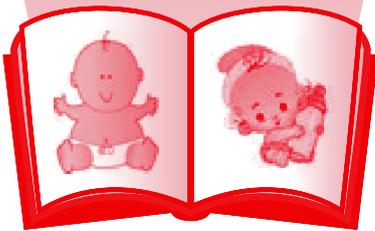
Via Mascherpa, 34
ristoordmediolevante@comune.genova.it
Tel. 010 5579441 - Fax 010 5579403

LEVANTE

Piazza Ippolito Nievo, 1
ristoordlevante@comune.genova.it
Tel. 010 5574391 - Fax 010 5574367

5

LATTANTI 6 - 8 MESI **DIETA A**



Brodo vegetale 6/8 mesi per la preparazione del pranzo: patate, zucchine, carote, sedano, lattuga.

Durante l'inserimento al Nido vengono seguite le indicazioni dietetiche del Pediatra e della famiglia del bambino/a. La dieta viene gradualmente adeguata ai menu proposti dal Nido, salvo diverse prescrizioni pediatriche.

Merende:

- A) yogurt alla frutta frullata
- B) omogeneizzato di frutta
- C) frullato di frutta
- D) merenda pastorizzata yogurt e frutta
- E) omogeneizzato di frutta con biscotto e miele
- F) farina lattea

MENU IN VIGORE DAL 01 SETTEMBRE 2015 AL 31 OTTOBRE 2017

LUNEDÌ

Pranzo: crema di mais e tapioca o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - omogeneizzato o liofilizzato di coniglio, **Merenda B/D/F**

MARTEDÌ

Pranzo: pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano, omogeneizzato o liofilizzato di tacchino, **Merenda A/D/E**

MERCOLEDÌ

Pranzo: crema di cereali misti o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano, omogeneizzato o liofilizzato di agnello o omogeneizzato di formaggio, **Merenda A/C/D/E**

GIOVEDÌ

Pranzo: crema di mais e tapioca o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano, omogeneizzato o liofilizzato di manzo, **Merenda A/E/F**

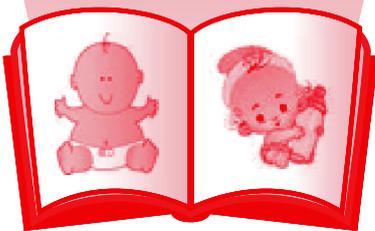
VENERDÌ

Pranzo: crema di cereali misti o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano, omogeneizzato o liofilizzato di pollo, **Merenda A/C/D**

Tutti i giorni colazione: latte di proseguimento e biscotti prima infanzia
Ore 10.00 omogeneizzato di frutta

6

LATTANTI 9 - 12 MESI **DIETA B**



Brodo vegetale 9/12 mesi per la preparazione del pranzo: patate, zucchine, carote, sedano, lattuga, bietola, zucca.

Durante l'inserimento al Nido vengono seguite le indicazioni dietetiche del Pediatra e della famiglia del bambino/a. La dieta viene gradualmente adeguata ai menu proposti dal Nido, salvo diverse prescrizioni pediatriche.

Merende:

- A) yogurt alla frutta
- B) omogeneizzato di frutta
- C) frullato di frutta
- D) merenda pastorizzata yogurt e frutta
- E) omogeneizzato di frutta con biscotto e miele
- F) farina lattea

MENU IN VIGORE DAL 01 SETTEMBRE 2015 AL 31 OTTOBRE 2017

LUNEDÌ

Pranzo: crema di mais e tapioca o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano, carne di vitellone o pollo al vapore, **Merenda B/D/F**

MARTEDÌ

Pranzo: pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano tacchino al vapore, **Merenda A/D/E**

MERCOLEDÌ

Pranzo: pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano, omogeneizzato di pesce o parmigiano reggiano, **Merenda A/C/D/E**

GIOVEDÌ

Pranzo: pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano, carne di vitellone o pollo al vapore **Merenda A/E/F**

VENERDÌ

Pranzo: crema di cereali misti o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano, petto di pollo al vapore, **Merenda A/C/D**

Tutti i giorni colazione: latte di proseguimento e biscotti prima infanzia
Ore 10.00: frutta fresca bio (mela o banana)

7

1ª SETTIMANA

Nido d'Infanzia
LATTANTI **DIETA G**

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



- ANNO 2015: dal 1 al 4 settembre, dal 12 al 16 ottobre, dal 23 al 27 novembre
- ANNO 2016: dal 11 al 15 gennaio, dal 22 al 26 febbraio, dal 4 al 8 aprile, dal 16 al 20 maggio, dal 27 giugno al 1 luglio, dal 8 al 12 agosto, dal 19 al 23 settembre, dal 31 ottobre al 4 novembre, dal 12 al 16 dicembre
- ANNO 2017: dal 6 al 10 febbraio, dal 20 al 24 marzo, dal 1 al 5 maggio, dal 12 al 16 giugno, dal 24 al 28 luglio, dal 4 al 8 settembre, dal 16 al 20 ottobre

MENU IN VIGORE DAL 01 SETTEMBRE 2015 AL 31 OTTOBRE 2017

LUNEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al ragù vegetale, bocconcini di tacchino agli aromi, mesi invernali: patate lesse - mesi estivi: pomodori in insalata. **Merenda:** latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia

MARTEDÌ

Pranzo: minestra di verdura con pastina integrale, filetti di pesce (*halibut) lessati o al vapore frullati, carote fresche lessate. **Merenda:** yogurt alla frutta

MERCOLEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al pesto, petto di pollo al vapore, mesi invernali: purea di patate - mesi estivi: patate lesse o al forno alternate. **Merenda:** banana.

GIOVEDÌ

Pranzo: pastasciuttina all'olio extra vergine di oliva, carne tritata di #vitellone al vapore, zucchine lessate. **Merenda:** omogeneizzato di frutta con biscotto al miele

VENERDÌ

Pranzo: riso al sugo di pomodoro, **formaggio fresco, carote fresche lessate. **Merenda:** dessert al latte prima infanzia

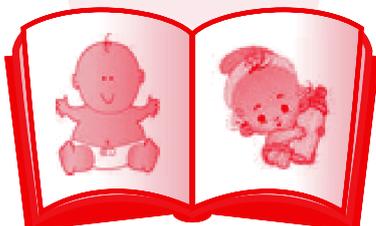
NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata
* prodotto surgelato -In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate o legumi, oltre a quelle già indicate
** FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO/CASATELLA/PRIMO SALE/RICOTTA)
Tutti i giorni a colazione: latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia. Ore 10: frutta fresca bio

8

2ª SETTIMANA

Nido d'Infanzia
LATTANTI **DIETA G**

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



- ANNO 2015: dal 7 al 11 settembre, dal 19 al 23 ottobre, dal 30 novembre al 4 dicembre
- ANNO 2016: dal 18 al 22 gennaio, dal 29 febbraio al 4 marzo, dal 11 al 15 aprile, dal 23 al 27 maggio, dal 4 al 8 luglio, dal 15 al 19 agosto, dal 26 al 30 settembre, dal 7 al 11 novembre, dal 19 al 23 dicembre
- ANNO 2017: dal 13 al 17 febbraio, dal 27 al 31 marzo, dal 8 al 12 maggio, dal 19 al 23 giugno, dal 31 luglio al 4 agosto, dal 11 al 15 settembre, dal 23 al 27 ottobre

MENU IN VIGORE DAL 01 SETTEMBRE 2015 AL 31 OTTOBRE 2017

LUNEDÌ

Pranzo: minestra di verdure con riso, ** formaggio fresco, patate lesse. **Merenda:** frullata di frutta fresca bio

MARTEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al sugo di pomodoro, bocconcini di pollo agli aromi, carote fresche lessate. **Merenda:** banana

MERCOLEDÌ

Pranzo: mesi invernali: pastina in brodo di carne - mesi estivi: pasta all'olio extra vergine di oliva, mesi invernali: carne di #vitellone bollita tritata - mesi estivi: carne di #vitellone trita al vapore, mesi invernali: purea di patate - mesi estivi: patate al forno con timo e origano. **Merenda:** omogeneizzato di frutta con biscotto e miele

GIOVEDÌ

Pranzo: riso al sugo di pomodoro fesa di tacchino arrosto, mesi invernali: finocchi al burro a tocchetti - mesi estivi: pomodori in insalata. **Merenda:** latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia

VENERDÌ

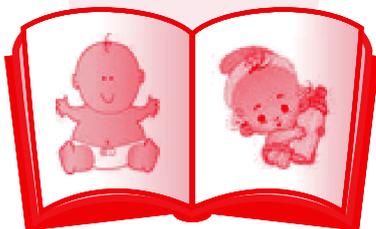
Pranzo: pastasciuttina al pesto, filetti di pesce (*merluzzo) al vapore frullati, patate lesse. **Merenda:** yogurt alla frutta

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata
* prodotto surgelato -In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate o legumi, oltre a quelle già indicate
** FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO/CASATELLA/PRIMO SALE/RICOTTA)
Tutti i giorni a colazione: latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia. Ore 10: frutta fresca bio

9

3^A SETTIMANA Nido d'Infanzia LATTANTI **DIETA G**

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



- ANNO 2015: dal 14 al 18 settembre, dal 26 al 30 ottobre, dal 7 al 11 dicembre
- ANNO 2016: dal 25 al 29 gennaio, dal 7 al 11 marzo, dal 18 al 22 aprile, dal 30 maggio al 3 giugno, dal 11 al 15 luglio, dal 22 al 26 agosto, dal 3 al 7 ottobre, dal 14 al 18 novembre
- ANNO 2017: dal 9 al 13 gennaio, dal 20 al 24 febbraio, dal 3 al 7 aprile, dal 15 al 19 maggio, dal 26 al 30 giugno, dal 7 al 11 agosto, dal 18 al 22 settembre, dal 30 al 31 ottobre

MENU IN VIGORE DAL 01 SETTEMBRE 2015 AL 31 OTTOBRE 2017

LUNEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al ragù di #vitellone, petto di pollo tritato al vapore, mesi invernali: carote lessate - mesi estivi: pomodori in insalata. **Merenda:** latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia

MARTEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al pesto, carne trita di #vitellone al vapore, purea di patate. **Merenda:** dessert al latte prima infanzia

MERCOLEDÌ

Pranzo: riso al latte, tacchino al vapore, zucchine lessate. **Merenda:** banana

GIOVEDÌ

Pranzo: pastasciuttina all'olio extra vergine di oliva, filetti di pesce (*merluzzo) lessati o al vapore, carote fresche lessate. **Merenda:** frullata di frutta fresca bio

VENERDÌ

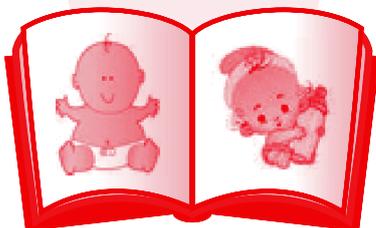
Pranzo: minestra di verdure con orzetti, **formaggio fresco, mesi invernali: patate e zucchine lessate - mesi estivi: pomodori in insalata. **Merenda:** yogurt alla frutta

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata
* prodotto surgelato -In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate o legumi, oltre a quelle già indicate
** FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO/CASATELLA/PRIMO SALE/RICOTTA)
Tutti i giorni a colazione: latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia. Ore 10: frutta fresca bio

10

4^A SETTIMANA Nido d'Infanzia LATTANTI **DIETA G**

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



- ANNO 2015: dal 21 al 25 settembre, dal 2 al 6 novembre, dal 14 al 18 dicembre
- ANNO 2016: dal 1 al 5 febbraio, dal 14 al 18 marzo, dal 26 al 29 aprile, dal 6 al 10 giugno, dal 18 al 22 luglio, dal 29 agosto al 2 settembre, dal 10 al 14 ottobre, dal 21 al 25 novembre
- ANNO 2017: dal 16 al 20 gennaio, dal 27 febbraio al 3 marzo, dal 10 al 14 aprile, dal 22 al 26 maggio, dal 3 al 7 luglio, dal 14 al 18 agosto dal 25 al 29 settembre

MENU IN VIGORE DAL 01 SETTEMBRE 2015 AL 31 OTTOBRE 2017

LUNEDÌ

Pranzo: semolino di grano al sugo di pomodoro, tacchino al vapore, carote lessate. **Merenda:** dessert al latte prima infanzia

MARTEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al pesto, **formaggio fresco, patate lessate. **Merenda:** succo/nettare di frutta con biscotti prima infanzia

MERCOLEDÌ

Pranzo: minestra di verdure con riso, bocconcini di pollo agli aromi, purea di patate. **Merenda:** yogurt alla frutta

GIOVEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al burro, carne trita di #vitellone al vapore, zucchine lessate. **Merenda:** omogeneizzato di frutta con biscotto e miele

VENERDÌ

Pranzo: pastasciuttina al sugo di pomodoro, filetti di pesce (*halibut) lessati o al vapore frullati, mesi invernali: carote lessate - mesi estivi: pomodori in insalata. **Merenda:** banana

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata
* prodotto surgelato -In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate o legumi, oltre a quelle già indicate
** FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO/CASATELLA/PRIMO SALE/RICOTTA)
Tutti i giorni a colazione: latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia. Ore 10: frutta fresca bio

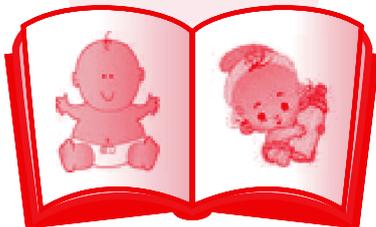
11

5ª SETTIMANA

Nido d'Infanzia
LATTANTI

DIETA G

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



- ANNO 2015: dal 28 settembre al 2 ottobre, dal 9 al 13 novembre, dal 21 al 22 dicembre
- ANNO 2016: dal 8 al 12 febbraio, dal 21 al 25 marzo, dal 2 al 6 maggio, dal 13 al 17 giugno, dal 25 al 29 luglio, dal 5 al 9 settembre, dal 17 al 21 ottobre, dal 28 novembre al 2 dicembre
- ANNO 2017: dal 23 al 27 gennaio, dal 6 al 10 marzo, dal 17 al 21 aprile, dal 29 maggio al 2 giugno, dal 10 al 14 luglio, dal 21 al 25 agosto, dal 2 al 6 ottobre

MENU IN VIGORE DAL 01 SETTEMBRE 2015 AL 31 OTTOBRE 2017

LUNEDÌ

Pranzo: risotto alla parmigiana, bocconcini di pollo agli aromi, carote fresche lessate. **Merenda:** latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia

MARTEDÌ

Pranzo: mesi invernali: minestra di verdura con pasta - mesi estivi: minestra primavera con pasta, **formaggio fresco, zucchine lessate. **Merenda:** banana

MERCOLEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al pesto, filetti di pesce (*merluzzo) al vapore frullati, patate lessate. **Merenda:** dessert al latte prima infanzia

GIOVEDÌ

Pranzo: mesi invernali: pastina in brodo di carne - mesi estivi: pasta all'olio extra vergine di oliva, mesi invernali: carne di #vitellone bollita tritata - mesi estivi: carne di #vitellone trita al vapore, mesi invernali: purea di patate - mesi estivi: carote lessate, **Merenda:** omogeneizzato di frutta con biscotto e miele

VENERDÌ

Pranzo: pasta al sugo di pomodoro, **formaggio fresco - mesi invernali: finocchi lessati - mesi estivi: pomodori in insalata. **Merenda:** yogurt alla frutta

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata
* prodotto surgelato -In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate o legumi, oltre a quelle già indicate
** FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO/CASATELLA/PRIMO SALE/RICOTTA)
Tutti i giorni a colazione: latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia. Ore 10: frutta fresca bio

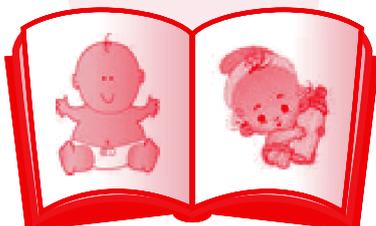
12

6ª SETTIMANA

Nido d'Infanzia
LATTANTI

DIETA G

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



- ANNO 2015: dal 5 al 9 ottobre, dal 16 al 20 novembre
- ANNO 2016: dal 7 al 8 gennaio, dal 15 al 19 febbraio, dal 28 marzo al 1 aprile, dal 9 al 13 maggio, dal 20 al 23 giugno, dal 1 al 5 agosto, 12 al 16 settembre, dal 24 al 28 ottobre, dal 5 al 9 dicembre
- ANNO 2017: dal 30 gennaio al 3 febbraio, dal 13 al 17 marzo, dal 24 al 28 aprile, dal 5 al 9 giugno, dal 17 al 21 luglio, dal 28 agosto al 1 settembre, dal 9 al 13 ottobre

MENU IN VIGORE DAL 01 SETTEMBRE 2015 AL 31 OTTOBRE 2017

LUNEDÌ

Pranzo: mesi invernali: risotto alla crema di zucca - mesi estivi: riso all'olio extra vergine di oliva, fesa di tacchino al vapore, patate lessate. **Merenda:** banana

MARTEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al sugo di pomodoro, carne tritata di #vitellone al vapore, mesi invernali: zucchine lessate - mesi estivi: pomodori in insalata. **Merenda:** latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia

MERCOLEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al pesto, **formaggio fresco, purea di patate carote o zucca e patate. **Merenda:** omogeneizzato di frutta con biscotto e miele

GIOVEDÌ

Pranzo: mesi invernali: passato di patate e carote con pasta - mesi estivi: minestra primavera con pasta, bocconcini di pollo agli aromi, patate lessate. **Merenda:** succo/nettare di frutta e biscotti prima infanzia

VENERDÌ

Pranzo: mesi invernali: pastasciuttina all'olio extravergine di oliva - mesi estivi: pastasciuttina alla crema di zucchine, filetti di pesce (*merluzzo) lessati o al vapore frullati, mesi invernali: carote fresche lessate - mesi estivi: pomodori in insalata. **Merenda:** dessert al latte prima infanzia

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata
* prodotto surgelato -In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate o legumi, oltre a quelle già indicate
** FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO/CASATELLA/PRIMO SALE/RICOTTA)
Tutti i giorni a colazione: latte di proseguimento o latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia. Ore 10: frutta fresca bio

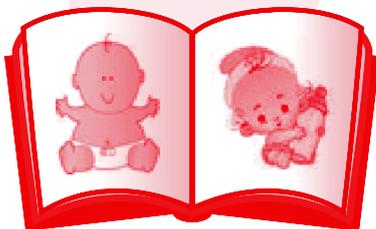
13

1ª SETTIMANA DIVEZZI

Nido d'Infanzia

MENU IN VIGORE DAL 01 SETTEMBRE 2015 AL 31 OTTOBRE 2017

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



- ANNO 2015: dal 1 al 4 settembre, dal 12 al 16 ottobre, dal 23 al 27 novembre
- ANNO 2016: dal 11 al 15 gennaio, dal 22 al 26 febbraio, dal 4 al 8 aprile, dal 16 al 20 maggio, dal 27 giugno al 1 luglio, dal 8 al 12 agosto, dal 19 al 23 settembre, dal 31 ottobre al 4 novembre, dal 12 al 16 dicembre
- ANNO 2017: dal 6 al 10 febbraio, dal 20 al 24 marzo, dal 1 al 5 maggio, dal 12 al 16 giugno, dal 24 al 28 luglio, dal 4 al 8 settembre, dal 16 al 20 ottobre

LUNEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al ragù vegetale, arrosto di lonza al forno o in casseruola, mesi invernali: patate lessate - mesi estivi: pomodori in insalata. **Merenda per nido:** latte fresco bio intero con biscotti prima infanzia

MARTEDÌ

Pranzo: minestra di verdure con pastina integrale, asilo nido: filetti di pesce (*halibut) lessati o al vapore o al verde (sminuzzati finemente per nido), scuola infanzia e adulti:*halibut impanato, carote fresche lessate. **Merenda per nido:** yogurt alla frutta

MERCOLEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al pesto, coscia di pollo alla cacciatore, mesi invernali: purea di patate - mesi estivi: patate lessate o al forno alternate. **Merenda:** banana

GIOVEDÌ

Pranzo: pastasciuttina all'olio extra vergine di oliva polpettine di #vitellone al pomodoro *piselli. **Merenda per nido:** crostata

VENERDÌ

Pranzo: riso al sugo di pomodoro torta di verdure con ricotta. **Merenda per nido:** mesi invernali: budino alla vaniglia - mesi estivi: *gelato fiordilatte

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata
* prodotto surgelato - In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate o legumi, oltre a quelle già indicate
** FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO/CASATELLA/PRIMO SALE/RICOTTA)
Tutti i giorni a colazione per BIMBI NIDO: latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia. Ore 10, per BIMBI NIDO: frutta fresca bio

14

1ª SETTIMANA DIVEZZI

Nido d'Infanzia

• • • CALCOLO NUTRIZIONALE • • •

COMPUTO CALORICO PRANZO

LUNEDÌ
Kcal. Totali: 594
Proteine: gr. 25 - 17% Ferro: mg. 3.09
Lipidi: gr. 18 - 28% Calcio: mg. 102.46
Glucid: gr. 82 - 55%

MARTEDÌ
Kcal. Totali: 442
Proteine: gr. 24 - 22% Ferro: mg. 2.29
Lipidi: gr. 15 - 30% Calcio: mg. 145.17
Glucid: gr. 53 - 48%

MERCOLEDÌ
Kcal. Totali: 639
Proteine: gr. 27 - 17% Ferro: mg. 3.57
Lipidi: gr. 23 - 32% Calcio: mg. 203.37
Glucid: gr. 81 - 50%

GIOVEDÌ
Kcal. Totali: 565
Proteine: gr. 28 - 20% Ferro: mg. 3.58
Lipidi: gr. 17 - 27% Calcio: mg. 177.80
Glucid: gr. 75 - 53%

VENERDÌ
Kcal. Totali: 604
Proteine: gr. 17 - 11% Ferro: mg. 2.47
Lipidi: gr. 20 - 30% Calcio: mg. 276.92
Glucid: gr. 89 - 59%

CONSIGLI PER LA SERA

Passato di verdure fresche
Parmigiano reggiano
Patate lessate
Frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro
Crocchette di patate e formaggio, insalata mista
Mousse di frutta

Pastina in brodo vegetale
Sogliola al piatto
Verdure al vapore
Budino alla vaniglia

Passato di patate e carote con pastina, stracchino
Patate al forno
Frullato di frutta

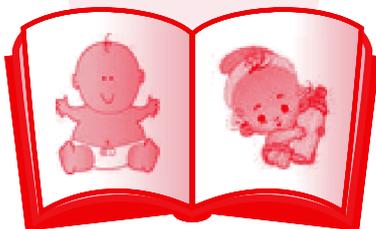
Passato di verdure fresche
Petto di pollo ai ferri
Carote in insalata
Mela grattugiata

15

2^A SETTIMANA Nido d'Infanzia **DIVEZZI**

MENU IN VIGORE DAL 01 SETTEMBRE 2015 AL 31 OTTOBRE 2017

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



- ANNO 2015: dal 7 al 11 settembre, dal 19 al 23 ottobre, dal 30 novembre al 4 dicembre
- ANNO 2016: dal 18 al 22 gennaio, dal 29 febbraio al 4 marzo, dal 11 al 15 aprile, dal 23 al 27 maggio, dal 4 al 8 luglio, dal 15 al 19 agosto, dal 26 al 30 settembre, dal 7 al 11 novembre, dal 19 al 23 dicembre
- ANNO 2017: dal 13 al 17 febbraio, dal 27 al 31 marzo, dal 8 al 12 maggio, dal 19 al 23 giugno, dal 31 luglio al 4 agosto, dal 11 al 15 settembre, dal 23 al 27 ottobre

LUNEDÌ

Pranzo: minestra di verdure con riso, pizza margherita.
Merenda per nido: frullato di frutta fresca bio

MARTEDÌ

Pranzo: *lasagne al sugo di pomodoro, bocconcini di pollo al limone, carote fresche lessate o in insalata. **Merenda per nido:** banana

MERCOLEDÌ

Pranzo: mesi invernali: pastina in brodo di carne - mesi estivi: pasta all'olio extra vergine di oliva, mesi invernali: carne di vitellone bollita tritata - mesi estivi: uccelletto di vitellone, mesi invernali: purea di patate - mesi estivi: patate al forno con timo e origano. **Merenda per nido:** brioche fresca

GIOVEDÌ

Pranzo: riso al sugo di pomodoro, fesa di tacchino arrosto, mesi invernali: finocchi al burro - mesi estivi: pomodori in insalata. **Merenda per nido:** latte fresco bio intero e canestrelli

VENERDÌ

Pranzo: pastasciuttina al pesto, filetti di pesce (*merluzzo) al verde con olive e capperi finemente sminuzzati per nido, patate lessate. **Merenda per nido:** yogurt alla frutta

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata
* prodotto surgelato - In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate o legumi, oltre a quelle già indicate
** FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO/CASATELLA/PRIMO SALE/RICOTTA)
Tutti i giorni a colazione per BIMBI NIDO: latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia. Ore 10, per BIMBI NIDO: frutta fresca bio

16

2^A SETTIMANA Nido d'Infanzia **DIVEZZI**

• • • **CALCOLO NUTRIZIONALE** • • •

COMPUTO CALORICO PRANZO

| | | |
|------------------|---|---------------------------------------|
| LUNEDÌ | Kcal. Totali: 745 Proteine: gr. 24 - 13% Lipidi: gr. 22 - 27% Glucidici: gr. 113 - 60% | Ferro: mg. 2.33 Calcio: mg. 331 |
| MARTEDÌ | Kcal. Totali: 650 Proteine: gr. 33 - 20% Lipidi: gr. 21 - 31% Glucidici: gr. 82 - 49% | Ferro: mg. 3.10 Calcio: mg. 248.99 |
| MERCOLEDÌ | Kcal. Totali: 473 Proteine: gr. 26 - 22% Lipidi: gr. 14 - 27% Glucidici: gr. 60 - 50% | Ferro: mg. 2.88 Calcio: mg. 119.10 |
| GIOVEDÌ | Kcal. Totali: 529 Proteine: gr. 24 - 18% Lipidi: gr. 17 - 29% Glucidici: gr. 70 - 53% | Ferro: mg. 3.34 Calcio: mg. 132.81 |
| VENERDÌ | Kcal. Totali: 607 Proteine: gr. 27 - 18% Lipidi: gr. 19 - 27% Glucidici: gr. 82 - 55% | Ferro: mg. 2.35 Calcio: mg. 177.92 |

CONSIGLI PER LA SERA

Pasta al burro
Polpettine di pollo al pomodoro, carote lessate
Frullato di frutta

Passato di verdure con pastina, Filetti di nasello al verde, Patate lessate, Torta Margherita

Pasta all'olio extra vergine di oliva, uovo alla coque
Zucchine trifolate
Mousse di frutta

Passato di verdure
Stracchino
Patate lessate
Macedonia di frutta

Riso con verdure
Pollo al vapore
Carote trifolate
Frutta fresca di stagione

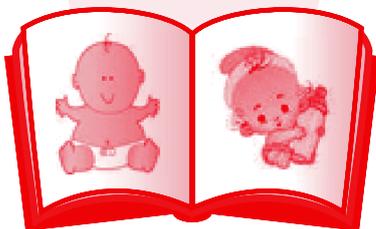
17

3^a SETTIMANA DIVEZZI

Nido d'Infanzia

MENU IN VIGORE DAL 01 SETTEMBRE 2015 AL 31 OTTOBRE 2017

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



- ANNO 2015: dal 14 al 18 settembre, dal 26 al 30 ottobre, dal 7 al 11 dicembre
- ANNO 2016: dal 25 al 29 gennaio, dal 7 al 11 marzo, dal 18 al 22 aprile, dal 30 maggio al 3 giugno, dal 11 al 15 luglio, dal 22 al 26 agosto, dal 3 al 7 ottobre, dal 14 al 18 novembre
- ANNO 2017: dal 9 al 13 gennaio, dal 20 al 24 febbraio, dal 3 al 7 aprile, dal 15 al 19 maggio, dal 26 al 30 giugno, dal 7 al 11 agosto, dal 18 al 22 settembre, dal 30 al 31 ottobre

LUNEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al ragù di #vitellone cosce di pollo al forno, mesi invernali: insalata verde - mesi estivi: pomodori in insalata. **Merenda per nido:** latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia

MARTEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al pesto, uccelletto di #vitellone, purea di patate. **Merenda per nido:** mesi invernali: budino alla vaniglia - mesi estivi: *gelato fiordilatte

MERCOLEDÌ

Pranzo: riso al latte, prosciutto cotto di coscia nazionale senza lattati e polifosfati, mesi invernali: patate lessate - mesi estivi: zucchine trifolate. **Merenda per nido:** brioche fresca

GIOVEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al sugo di pinoli ed erbe aromatiche, mesi invernali: tortino di pesce (*merluzzo) al forno - mesi estivi: filetti di pesce (*halibut) al verde finemente sminuzzati per nido, carote fresche lessate o in insalata. **Merenda per nido:** frullata di frutta fresca bio

VENERDÌ

Pranzo: minestra di verdure con orzetti, mesi invernali: pizza margherita - mesi estivi: **formaggio fresco, pomodori in insalata. **Merenda per nido:** yogurt alla frutta

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata
* prodotto surgelato - In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate o legumi, oltre a quelle già indicate
** FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO/CASATELLA/PRIMO SALE/RICOTTA)
Tutti i giorni a colazione per BIMBI NIDO: latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia. Ore 10, per BIMBI NIDO: frutta fresca bio

18

3^a SETTIMANA DIVEZZI

Nido d'Infanzia

• • • CALCOLO NUTRIZIONALE • • •

COMPUTO CALORICO PRANZO

CONSIGLI PER LA SERA



LUNEDÌ

Kcal. Totali: 504
Proteine: gr. 27 - 21% Ferro: mg. 3.37
Lipidi: gr. 14 - 26% Calcio: mg. 112.79
Glucidici: gr. 67 - 53%

Pasta al ragù vegetale
Ricotta
Carote lessate
Mousse di frutta



MARTEDÌ

Kcal. Totali: 648
Proteine: gr. 29 - 18% Ferro: mg. 3.38
Lipidi: gr. 24 - 33% Calcio: mg. 188.08
Glucidici: gr. 80 - 49%

Passato di verdure
Pizza margherita
Frullato di frutta fresca di stagione



MERCOLEDÌ

Kcal. Totali: 557
Proteine: gr. 19 - 12% Ferro: mg. 2.51
Lipidi: gr. 18 - 33% Calcio: mg. 171.15
Glucidici: gr. 80 - 55%

Crema di patate e zucca
Uovo strapazzato
Spinaci saltati
Frutta fresca di stagione



GIOVEDÌ

Kcal. Totali: 638
Proteine: gr. 29 - 18% Ferro: mg. 3.09
Lipidi: gr. 21 - 30% Calcio: mg. 304.00
Glucidici: gr. 83 - 52%

Pasta al burro
Carne al piatto
Carote gratinate
Frutta fresca di stagione



VENERDÌ

Kcal. Totali: 771
Proteine: gr. 25 - 13% Ferro: mg. 2.36
Lipidi: gr. 22 - 26% Calcio: mg. 333.15
Glucidici: gr. 117 - 61%

Pasta al pesto
Sogliola al piatto
Verdure crude da sgranocchiare, torta margherita

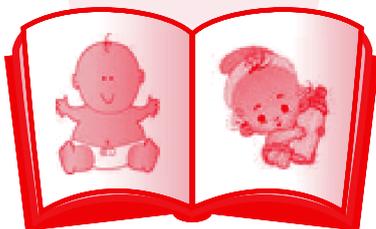
19

4^A SETTIMANA DIVEZZI

Nido d'Infanzia

MENU IN VIGORE DAL 01 SETTEMBRE 2015 AL 31 OTTOBRE 2017

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



- ANNO 2015: dal 21 al 25 settembre, dal 2 al 6 novembre, dal 14 al 18 dicembre
- ANNO 2016: dal 1 al 5 febbraio, dal 14 al 18 marzo, dal 26 al 29 aprile, dal 6 al 10 giugno, dal 18 al 22 luglio, dal 29 agosto al 2 settembre, dal 10 al 14 ottobre, dal 21 al 25 novembre
- ANNO 2017: dal 16 al 20 gennaio, dal 27 febbraio al 3 marzo, dal 10 al 14 aprile, dal 22 al 26 maggio, dal 3 al 7 luglio, dal 14 al 18 agosto dal 25 al 29 settembre

LUNEDÌ

Pranzo: grano spezzato (bulgur) o cous cous al sugo di pomodoro, spezzatino di tacchino con carote. **Merenda per nido:** torta casalinga allo yogurt

MARTEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al pesto, polpettone di *fagiolini. **Merenda per nido:** succo/nettare di frutta con biscotti prima infanzia

MERCOLEDÌ

Pranzo: minestra di verdure con riso o farro, bocconcini di pollo gratinati al timo, purea di patate. **Merenda per nido:** yogurt alla frutta

GIOVEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al burro, polpettine di legumi al forno o in casseruola, insalata verde. **Merenda per nido:** brioches fresca

VENERDÌ

pastasciuttina al sugo di pomodoro, mesi invernali: tortino di pesce (*halibut) al forno - mesi estivi: filetti di *halibut al verde (sminuzzato finemente per nido), mesi invernali: carote in insalata o lessate - mesi estivi: pomodori in insalata. **Merenda per nido:** banana

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata
* prodotto surgelato - In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate o legumi, oltre a quelle già indicate
** FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO/CASATELLA/PRIMO SALE/RICOTTA)
Tutti i giorni a colazione per BIMBI NIDO: latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia. Ore 10, per BIMBI NIDO: frutta fresca bio

20

4^A SETTIMANA DIVEZZI

Nido d'Infanzia

• • • CALCOLO NUTRIZIONALE • • •

COMPUTO CALORICO PRANZO

CONSIGLI PER LA SERA



LUNEDÌ

Kcal. Totali: 467
Proteine: gr. 24 - 20% Ferro: mg. 3.85
Lipidi: gr. 13 - 26% Calcio: mg. 114.81
Glucidi: gr. 63 - 54%

Minestra primavera
Uovo affogato, zucchine trifolate, macedonia di frutta fresca di stagione



MARTEDÌ

Kcal. Totali: 561
Proteine: gr. 19 - 13% Ferro: mg. 3.05
Lipidi: gr. 18 - 25% Calcio: mg. 229.04
Glucidi: gr. 80 - 62%

Pasta al pesto
Carne tritata di vitellone al vapore, Insalata mista
Frutta fresca di stagione



MERCOLEDÌ

Kcal. Totali: 550
Proteine: gr. 25 - 18% Ferro: mg. 3.18
Lipidi: gr. 19 - 32% Calcio: mg. 150.18
Glucidi: gr. 69 - 50%

Vellutata di verdure
Stracchino, carote saltate
Frullato di frutta fresca di stagione



GIOVEDÌ

Kcal. Totali: 582
Proteine: gr. 20 - 14% Ferro: mg. 4.35
Lipidi: gr. 14 - 22% Calcio: mg. 151.69
Glucidi: gr. 93 - 64%

Pasta al ragù di verdure
Petto di tacchino agli aromi, patate al forno
Frutta fresca di stagione



VENERDÌ

Kcal. Totali: 601
Proteine: gr. 27 - 18% Ferro: mg. 2.87
Lipidi: gr. 19 - 32% Calcio: mg. 334.98
Glucidi: gr. 80 - 50%

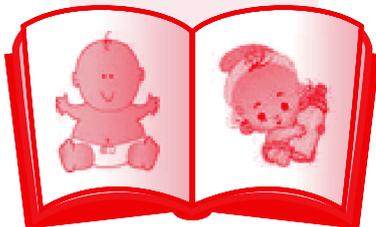
Pasta alla crema di zucchine, polpettine di verdure, carote gratinate
Budino alla vaniglia

21

5ª SETTIMANA DIVEZZI

Nido d'Infanzia

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



- ANNO 2015: dal 28 settembre al 2 ottobre, dal 9 al 13 novembre, dal 21 al 22 dicembre
- ANNO 2016: dal 8 al 12 febbraio, dal 21 al 25 marzo, dal 2 al 6 maggio, dal 13 al 17 giugno, dal 25 al 29 luglio, dal 5 al 9 settembre, dal 17 al 21 ottobre, dal 28 novembre al 2 dicembre
- ANNO 2017: dal 23 al 27 gennaio, dal 6 al 10 marzo, dal 17 al 21 aprile, dal 29 maggio al 2 giugno, dal 10 al 14 luglio, dal 21 al 25 agosto, dal 2 al 6 ottobre

MENU IN VIGORE DAL 01 SETTEMBRE 2015 AL 31 OTTOBRE 2017

LUNEDÌ

Pranzo: risotto alla parmigiana, arrosto di lonza, insalata mista (insalata verde e carote). **Merenda per nido:** latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia

MARTEDÌ

Pranzo: mesi invernali: minestra di verdura con pasta - mesi estivi: minestra primavera con pasta, pizza margherita. **Merenda per nido:** banana

MERCOLEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al pesto, nido: filetti di pesce (*merluzzo) al verde finemente sminuzzati, scuola infanzia adulti: tonno sott'olio, patate lessate. **Merenda per nido:** mesi invernali: budino alla vaniglia - mesi estivi: *gelato fiordilatte

GIOVEDÌ

Pranzo: mesi invernali: pastina in brodo di carne - mesi estivi: pasta all'olio extra vergine di oliva, mesi invernali: carne di vitellone bollita tritata - mesi estivi: uccelletto di vitellone, mesi invernali: purea di patate - mesi estivi: carote fresche in insalata. **Merenda per nido:** crostata

VENERDÌ

Pranzo: pasta al pomodoro, mesi invernali: crocchette di patate e ricotta - mesi estivi: **formaggio fresco, mesi invernali: finocchi lessati - mesi estivi: pomodori in insalata. **Merenda per nido:** yogurt alla frutta

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata
* prodotto surgelato - In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate o legumi, oltre a quelle già indicate
** FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO/CASATELLA/PRIMO SALE/RICOTTA)
Tutti i giorni a colazione per BIMBI NIDO: latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia. Ore 10, per BIMBI NIDO: frutta fresca bio

22

5ª SETTIMANA DIVEZZI

Nido d'Infanzia



LUNEDÌ



MARTEDÌ



MERCOLEDÌ



GIOVEDÌ



VENERDÌ

• • • CALCOLO NUTRIZIONALE • • •

COMPUTO CALORICO PRANZO

| | | |
|-------------------------------|---------------------------|--|
| Kcal. Totali: 547 | | |
| Proteine: gr. 22 - 16% | Ferro: mg. 2.74 | |
| Lipidi: gr. 20 - 33% | Calcio: mg. 96.47 | |
| Glucidi: gr. 69 - 51% | | |
| Kcal. Totali: 751 | | |
| Proteine: gr. 25 - 13% | Ferro: mg. 2.49 | |
| Lipidi: gr. 22 - 27% | Calcio: mg. 337.79 | |
| Glucidi: gr. 113 - 60% | | |
| Kcal. Totali: 602 | | |
| Proteine: gr. 28 - 19% | Ferro: mg. 2.32 | |
| Lipidi: gr. 19 - 29% | Calcio: mg. 230.68 | |
| Glucidi: gr. 79 - 52% | | |
| Kcal. Totali: 473 | | |
| Proteine: gr. 26 - 22% | Ferro: mg. 2.82 | |
| Lipidi: gr. 14 - 27% | Calcio: mg. 120.60 | |
| Glucidi: gr. 60 - 51% | | |
| Kcal. Totali: 608 | | |
| Proteine: gr. 22 - 14% | Ferro: mg. 2.94 | |
| Lipidi: gr. 20 - 29% | Calcio: mg. 377.58 | |
| Glucidi: gr. 86 - 57% | | |

CONSIGLI PER LA SERA

Pasta al pomodoro
Sogliola al piatto
Zucchine lessate
Mousse di frutta

Pasta al pesto
Carne di vitellone tritata al vapore, spinaci e patate
Frutta fresca di stagione

Vellutata di verdure
Coscia di pollo e patate al forno
Budino alla vaniglia

Riso con zucchine
Uova strapazzate
Carote al burro
Macedonia di frutta fresca

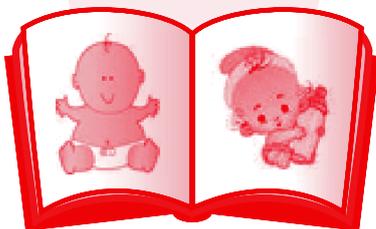
Crema di ortaggi
Parmigiano reggiano
Patate e bietole lessate
Frutta fresca di stagione

23

6^a SETTIMANA DIVEZZI

Nido d'Infanzia

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



- ANNO 2015: dal 5 al 9 ottobre, dal 16 al 20 novembre
- ANNO 2016: dal 7 al 8 gennaio, dal 15 al 19 febbraio, dal 28 marzo al 1 aprile, dal 9 al 13 maggio, dal 20 al 23 giugno, dal 1 al 5 agosto, 12 al 16 settembre, dal 24 al 28 ottobre, dal 5 al 9 dicembre
- ANNO 2017: dal 30 gennaio al 3 febbraio, dal 13 al 17 marzo, dal 24 al 28 aprile, dal 5 al 9 giugno, dal 17 al 21 luglio, dal 28 agosto al 1 settembre, dal 9 al 13 ottobre

MENU IN VIGORE DAL 01 SETTEMBRE 2015 AL 31 OTTOBRE 2017

LUNEDÌ

Pranzo: mesi invernali: risotto alla crema di zucca - mesi estivi: riso all'olio extra vergine di oliva, bocconcini di lonza alle mele, insalata mista (insalata verde e carote). **Merenda per nido:** banana

MARTEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al sugo di pomodoro, polpettine di vitellone al forno o in casseruola, mesi invernali: zucchine trifolate - mesi estivi: pomodori in insalata. **Merenda per nido:** latte fresco bio intero e canestrelli

MERCOLEDÌ

Pranzo: pastasciuttina al pesto, **formaggio fresco, purea di zucca e patate o carote e patate. **Merenda per nido:** brioche fresca

GIOVEDÌ

Pranzo: mesi invernali: crema di legumi (piselli o fagioli cannelli) con pasta - mesi estivi: minestra primavera con pasta, bocconcini di pollo gratinati patate lessate. **Merenda per nido:** pane e marmellata

VENERDÌ

Pranzo: mesi invernali: pastasciuttina all'olio extra vergine di oliva - mesi estivi: pastasciuttina alla crema di zucchine, mesi invernali: crocchette di pesce (*merluzzo) al forno - mesi estivi: filetti di pesce (*merluzzo) al verde finemente sminuzzati per nido, mesi invernali: carote fresche in insalata - mesi estivi: pomodori in insalata. **Merenda per nido:** budino alla vaniglia

NOTE: # carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata
* prodotto surgelato - In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate o legumi, oltre a quelle già indicate
** FORMAGGIO FRESCO (STRACCHINO/CASATELLA/PRIMO SALE/RICOTTA)
Tutti i giorni a colazione per BIMBI NIDO: latte fresco bio intero e biscotti prima infanzia. Ore 10, per BIMBI NIDO: frutta fresca bio

24

6^a SETTIMANA DIVEZZI

Nido d'Infanzia

• • • CALCOLO NUTRIZIONALE • • •

COMPUTO CALORICO PRANZO

LUNEDÌ
Kcal. Totali: 614
Proteine: gr. 23 - 15% Ferro: mg. 2.79
Lipidi: gr. 21 - 31% Calcio: mg. 102.48
Glucidi: gr. 83 - 54%

MARTEDÌ
Kcal. Totali: 552
Proteine: gr. 26 - 19% Ferro: mg. 3.68
Lipidi: gr. 16 - 26% Calcio: mg. 179.54
Glucidi: gr. 76 - 55%

MERCOLEDÌ
Kcal. Totali: 671
Proteine: gr. 24 - 15% Ferro: mg. 4.46
Lipidi: gr. 20 - 26% Calcio: mg. 224.26
Glucidi: gr. 99 - 59%

GIOVEDÌ
Kcal. Totali: 566
Proteine: gr. 30 - 21% Ferro: mg. 4.79
Lipidi: gr. 16 - 26% Calcio: mg. 138.87
Glucidi: gr. 74 - 53%

VENERDÌ
Kcal. Totali: 574
Proteine: gr. 24 - 17% Ferro: mg. 2.58
Lipidi: gr. 18 - 27% Calcio: mg. 188.48
Glucidi: gr. 80 - 56%

CONSIGLI PER LA SERA

Pasta all'olio extra vergine di oliva, Uovo alla coque
Spinaci e patate lessati
Mousse di frutta

Minestra di verdure
Nasello lessato
Patate al verde
Yogurt alla frutta

Risotto con zucca
Carne di vitellone al vapore
Zucchine trifolate
Frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro di carne
Ricotta
Patate e carote lessate
Frutta fresca di stagione

Riso al latte
Fesa di tacchino ai ferri
Verdura al vapore
Macedonia di frutta

25

DIETE SANITARIE E MENU ALTERNATIVI



| | Menu Q NO CARNI ROSSE E BIANCHE | Menu P NO CARNE DI MAIALE | Menu V NO CARNI E PESCE |
|--|--|---------------------------------|-------------------------------|
| <i>Nido d'infanzia Lattanti e Semidivezzi</i> | Certificato medico | Auto certificazione | Certificato medico |
| <i>Nido d'infanzia Divezzi e Sezione Primavera</i> | Auto certificazione | Auto certificazione | Certificato medico |
| <i>Scuola Infanzia</i> | Auto certificazione | Auto certificazione | Auto certificazione |
| <i>Scuola Primaria</i> | Auto certificazione | Auto certificazione | Auto certificazione |
| <i>Scuola Secondaria</i> | Auto certificazione | Auto certificazione | Auto certificazione |
| | | | |

I NOSTRI PROGETTI

IL FRUTTOMETRO

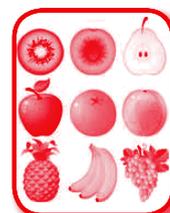
Il Comune, dal 2003, promuove l'utilizzo della frutta quale spuntino a metà mattinata.

La finalità del progetto è di educare i bambini al consumo della frutta e di favorire la consumazione del pranzo riducendo gli sprechi. Le scuole e/o le singole classi che intendono aderire al progetto anticiperanno la consumazione della frutta a metà mattinata anziché a fine pasto. La Scuola che intende aderire al progetto può Contattare:

- l'ufficio territoriale di riferimento
- numero verde qualità 800 446011

INCONTRI/LABORATORI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Ogni anno scolastico vengono realizzate in tutti i Municipi, a cura delle dietiste degli uffici territoriali e delle Aziende di Ristorazione, iniziative volte a incoraggiare corrette abitudini alimentari e ad avvicinare i bambini alla conoscenza dei prodotti alimentari e renderli più consapevoli nei confronti delle pressioni pubblicitarie informando sulle caratteristiche dei prodotti, sugli aspetti nutrizionali ma anche sulla stagionalità e la territorialità.



STRALCIO DELLA CARTA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

La carta è un impegno che la Civica Amministrazione si assume con i cittadini per garantire la qualità dei servizi nella prospettiva del miglioramento continuo. Esprime un "patto" per una qualità esplicita, controllabile, esigibile. Essa si ispira alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27.1.94 che dispone i principi cui deve essere uniformata progressivamente l'erogazione dei servizi pubblici. Dal 1997 la ristorazione scolastica ha redatto la Carta della Ristorazione Scolastica con il preciso intento di rafforzare il rapporto di fiducia con gli utenti. La nostra Carta dei Servizi viene aggiornata tenendo conto delle indagini effettuate presso gli utenti per individuare le aree di maggior interesse e i miglioramenti richiesti.

Validità della Carta. Gli standard e gli impegni contenuti in questa Carta sono validi a decorrere dall'anno scolastico 2015-2016 e vengono aggiornati all'inizio di ogni anno scolastico. Tutte le informazioni sul servizio (numeri telefonici, orari, recapiti, ecc.) sono costantemente aggiornate nella versione on-line della Carta così come tutta la modulistica in uso, scaricabile all'indirizzo: <http://www.comune.genova.it>

STANDARD DI QUALITÀ E IMPEGNI

- | | |
|--|--|
| 1 Garanzia del menù previsto | Ci impegniamo per garantire la fornitura del menù giornaliero stabilito. |
| 2 Garanzia della Dieta Codificata | Garantiamo che il tempo previsto per l'avvio della fornitura della dieta codificata non sarà superiore a 5 gg. |
| 3 Garanzia dei controlli documentati annuali. | Ci impegniamo ogni anno ad effettuare controlli analitici sugli alimenti, sull'acqua, sui pasti e verifiche sui processi di produzione/fornitura pasti nonché controlli strutturali sulle cucine e sui refettori. Garantiamo che tutti i controlli previsti nel corso dell'anno vengano effettuati. |
| 4 Puntualità del pranzo servito | Ci impegniamo a garantire che il tempo entro il quale viene servita la prima portata non sia superiore a 15 min. |
| 5 Comunicazione con l'utenza | Ci impegniamo, ogni anno scolastico, ad organizzare n.2 incontri di consultazione con le commissioni mensa presso ciascun Municipio con l'impegno di almeno n. 1 ore di formazione/informazione/educazione alimentare alle commissioni mensa. |
| 6 Qualità percepita dall'utenza e gusto dei pasti: | Ci impegniamo ad attivare indagini periodiche, almeno una volta all'anno, sul gradimento del pasto: i risultati delle valutazioni e le indicazioni fornite sono utilizzati per rielaborare il menu. |
| 7 Educazione alimentare | Ci impegniamo nella promozione di attività di educazione alimentare rivolte ai fruitori delle mense scolastiche. Analoghe attività possono essere erogate su richiesta degli educatori. |
| 8 Impatto ambientale | Ci impegniamo a utilizzare, per il trasporto dei pasti, veicoli a basso impatto ambientale (100%). Verranno incrementati progetti per la riduzione del consumo del materiale plastico (piatti, posate, bicchieri) ampliando l'utilizzo di utensileria riutilizzabile (ceramica, melamina, inox) nelle sedi con pasto veicolato (almeno 70 sedi). |

28

RIMBORSI

Nel caso in cui, per motivi tecnici di servizio, o a causa di eventi eccezionali e imprevedibili (scioperi, eventi meteorologici gravi, manifestazioni cittadine) venisse distribuito un pranzo privo di una delle due portate principali (primo o secondo piatto) e questa non fosse sostituita con altri alimenti, rendendo così oggettivamente impossibile il consumo di una portata principale, il genitore o chi ne fa le veci può richiedere il rimborso del 100% della tariffa pagata per il pasto.

Qualora per più di due volte nell'arco delle sei settimane, una delle portate principali fosse sostituita con alimenti del pasto scorta, il genitore o chi ne fa le veci può richiedere il rimborso del 50% della tariffa pagata per il pasto.

Se per più di due volte nell'arco delle sei settimane, si rilevasse un ritardo nella consegna dei pasti superiore a 15 minuti il genitore o chi ne fa le veci può richiedere il rimborso del 50% della tariffa pagata per il pasto.

La richiesta da redigersi su apposito modulo (scaricabile dal sito internet istituzionale www.comune.genova.it - scuola e formazione - ristorazione scolastica - modulistica) con l'indicazione delle motivazioni, entro 30 giorni dall'avvenuto disservizio, alla Direzione Scuole e Politiche Giovanili - Ristorazione - Via di Francia 1 - 5° piano - 16149 Genova - Fax. 010 5577330, consegnata agli Uffici di Front Office Municipali o inoltrata via mail agli uffici municipali della ristorazione.

Il rimborso verrà effettuato sul bollettino successivo alla presentazione della richiesta.

RECLAMI

Eventuali reclami possono essere inoltrati al Dirigente responsabile del servizio :

- Tramite posta elettronica: ristreclami@comune.genova.it
- Per telefono:
Al Numero Verde 800 446011 per qualità e fornitura del pasto.
Al Numero Verde 800 445325 per conteggio dei pasti o tariffe.
- Via lettera o fax al Nr. 010 5577330

Nel caso in cui il cittadino non sia soddisfatto della risposta ricevuta, può aderire ad un tentativo di definizione stragiudiziale della controversia rivolgendosi alle associazioni dei Consumatori della Consulta dei Consumatori e degli Utenti del Comune di Genova. La Carta del Servizio Ristorazione è pubblicata all'indirizzo: www.comune.genova.it in aree tematiche/scuola e formazione.

29

IL CONTROLLO DEGLI ALIMENTI, DELL'ACQUA, DEI PASTI

| CHI CONTROLLA | CHE COSA | COME | QUANDO |
|--|---|---|---|
| Comune di Genova Servizi di Ristorazione Scolastica tramite Laboratorio di Analisi | Alimenti, Acqua, semilavorati, pasti al consumo, stato igienico superfici, attrezzature/utensilerie | Con analisi di laboratorio <u>Cucine:</u> analisi su alimenti tamponi superfici <u>Altre tipologie gestione</u> analisi su alimenti / acqua tamponi superfici <u>Acqua di rete</u> Analisi batteriologiche e chimico-fisiche | Interventi settimanali e/o quindicinali Interventi settimanali e/o quindicinali a campione o mi- rati su richiesta della scuola |
| Comune di Genova | Processo produttivo del pasto, distribuzione del pasto, qualità e grado di consumo del pasto, merceologia degli alimenti, diete speciali, requisiti contrattuali, aspetti igienici locali e attrezzature, autocontrollo igienico | Visite di controllo documentate: controlli su centri produzione pasti / centri fornitura derrate, cucine in gestione a terzi, cucine gestite con personale comunale (dirette), centri ristorazione con pasto pronto veicolato | <u>Controlli programmati,</u> <u>a campione.</u> <u>Controlli sistematici</u> <u>mirati,</u> <u>legati a situazioni</u> <u>contingenti e/o urgenti.</u> <u>Valutazioni qualità</u> <u>del pasto</u> <u>Verifiche rispetto</u> <u>contrattuale</u> Suddivisi per quadrimestre, secondo un piano annuale |

30

I NOSTRI ALIMENTI

1) A BASE DI CEREALI

PRODOTTI DA FORNO FRESCHI

Pane fresco

preparato con farina di grano tenero "0", acqua, lievito, olio oliva e sale, di produzione giornaliera, senza aggiunta di additivi, a lievitazione naturale.

Pane integrale

preparato con farina di grano integrale, acqua, lievito, olio oliva e sale, di produzione giornaliera, senza aggiunta di additivi, a lievitazione naturale.

Pasta per pizza

fresca, preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, sale.

Base per pizza

prodotto da forno fresco parzialmente cotto. Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", acqua, olio extravergine di oliva, lievito, sale.

Croissants dolci freschi

prodotti con farina di grano tenero tipo "00", margarine vegetali e burro, uova pastorizzate, zucchero, lievito naturale o di birra, aromi, sale.

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

Biscotti - canestrelli

a pasta dura e semidura preparate con farina, zucchero, uova, latte, polvere lievitante, burro, margarine ed oli vegetali, aromi.

Torte confezionate

ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", zucchero, uova pastorizzate, burro, latte UHT, polvere lievitante, vaniglia, confettura

Crostini

prodotti con farina di grano tenero, acqua, olio extravergine di oliva, lievito di birra, malto, sale.

Pane grattugiato

derivato dalla macinazione di pane essiccato o da altri prodotti provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito con o senza sale.

Grissini

preparati con farina di grano tenero, acqua, lievito, sale, olio di oliva e/o olio monoseme.

PASTE ALIMENTARI

Pasta di semola di grano duro

Pasta di semola di grano duro biologica

Pasta di semola di grano duro integrale

prodotti di prima qualità di vari formati; devono avere buona resistenza alla cottura e buona consistenza. Non devono presentare difetti

Bulgur di grano e cous cous

Grano duro spezzato precotto

Cereali in grani, in fiocchi, in farina

Riso fine ribe parboiled o Roma

deve avere umidità non superiore al 14%; utilizzato per risotti e minestre di verdura; anche di produzione biologica.

Farina bianca Di tipo "0" e "00"

31

2) A BASE DI LATTE E DERIVATI

Latte intero biologico Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico; produzione e provenienza nazionale

Latte fresco pastorizzato, omogeneizzato, intero, parzialmente scremato, ad alta qualità; di produzione nazionale

Latte UHT intero, parzialmente scremato; di produzione nazionale

Parmigiano reggiano DOP grattugiato e in pezzi, stagionatura; tempo di stagionatura pari a 18 mesi per prodotto somministrato come pietanza – stagionatura pari a 24 mese per prodotto grattugiato

Budino pronto Al cioccolato, creme caramel, vaniglia; ingredienti latte, zucchero, panna e ingredienti caratterizzanti il tipo di prodotto. Privo di conservanti

Yogurt alla frutta La frutta deve essere in purea e ben omogenea. deve essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi. Non deve contenere antifermentativi

Gelati Gelati preconfezionati di produzione industriale.

Formaggi Prodotti da puro latte vaccino fresco senza aggiunta di acidi inorganici, conservanti o altro (casatella, primo sale, ricotta, stracchino o crescenza, scamorza, formaggio fresco spalmabile).

Besciamella UHT Preparata con latte, panna, farina di grano tenero "00", amido di mais, aromi, sale.

Burro Ottenuto da crema di latte vaccino pastorizzato e centrifugato

3) CARNI FRESCHE

CARNI FRESCHE BOVINE, SUINE E AVICUNICOLE

Bovina (Vitellone) a filiera controllata/certificata prodotto tradizionale italiano, a filiera tracciata/certificata, inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimen-

tari e forestali; età inferiore ai 18/20 mesi; in confezione sottovuoto Suino - Lonza di provenienza da allevamenti nazionali o CEE; in confezione sottovuoto

Carni avicole: petto di pollo senz'osso, cosce, fusi e sovracosce
Fesa di tacchino maschio di provenienza da allevamenti nazionali o CEE; da animali allevati a terra

SALUMI

Prosciutto cotto

di produzione nazionale di alta qualità, senza polifosfati, caseinati, lattati e proteine derivanti dalla soia

4) UOVA PASTORIZZATE

Uova intere di gallina di categoria A, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate

provenienti da allevamenti di galline allevate all'aperto o allevate a terra. Prodotto privo di ulteriori aggiunte.

5) CONDIMENTI, CONSERVE E BEVANDE

Olio extravergine di oliva italiano

acidità espressa in acido oleico inf. o uguale a 0,8g/100g

Passata di pomodoro

ottenuta con pomodoro fresco priva di additivi e conservanti

Tonno all'olio di oliva

colore chiaro, poco salato, gusto delicato, consistenza soda ma tenera, compatto e non sbriciolato; contenuto di mercurio entro i limiti di legge

Tonno al naturale

poco salato, gusto delicato, consistenza soda ma tenera, compatto e non sbriciolato, colore omogeneo

Vegetali pronti all'uso (capperi, olive)

conservati con liquido di governo costituito da acqua e sale

Succo di frutta concentrato e nettare di frutta con e senza zucchero monoporzione tetrabrik; gusti: pera, mela, pesca, albicocca; tenore succo e/o purea di frutta non inf. al 40% espresso in percentuale del volume del prodotto finito

Spremuta di arance pastorizzata

succo di arancia a base di succo concentrato pastorizzato senza additivi aggiunti.

Mousse o frullato di frutta

purea di polpa di frutta senza aggiunta di zucchero, coloranti, conservanti e senza residui di pesticidi.

Confettura extra di frutta

gusto albicocca o pesca. Polpa di frutta non inf. a 45g/100 g di protto finito

Thè deteinato in bustine filtro o in monoporzione tetrabrik

ingredienti del thè monoporzione in tetrabrik: acqua minerale, succo di limone o pesca, fruttosio, aromi ed estratto di the deteinato – acidificante acido citrico – antiossidante acido ascorbico.

Ketchup monodose

ingredienti: concentrato di pomodoro, aceto di vino, zucchero e sciroppo di glucosio, sali, addensanti.

6) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Frutta fresca

di produzione nazionale e/o comunitaria; frutti di 1° categoria, senza residui di fertilizzanti o antiparassitari; banane di produzione extracomunitaria o del mercato equo solidale.

Frutta fresca di produzione biologica

deve riportare in etichetta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica – Regime Controllo CEE.

Frutta fresca a lotta integrata

deve riportare in etichetta il metodo utilizzato , l'azienda produttrice ed il marchio di appartenenza.

Basilico

prodotto nelle serre liguri

Ortaggi freschi di produzione intensiva

di 1° categoria, di produzione nazionale o comunitaria.

Ortaggi di quarta gamma

ortaggi freschi, mondati, lavati, tagliati e confezionati in vaschette o buste pronti all'uso

Patate

tuberi di produzione convenzionale;

tuberi provenienti da agricoltura biologica;

tuberi di quarta gamma: tuberi freschi mondati, lavati, tagliati e confezionati senza aggiunta di conservanti.

Legumi essiccati

piselli, ceci, fagioli borlotti e cannellini, anche da agricoltura biologica.

7) PRODOTTO SURGELATI

Pesce

filetti di: nasello, merluzzo, halibut, platessa. Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato fresco

Bastoncini di merluzzo prodotti con filetti di merluzzo (65%) con impanatura non superiore al 35%

Prodotti di pastificio pasta per lasagne, ravioli

Ortaggi fagiolini fini, piselli fini, asparagi, bietole, carote, zucchine, mais sgranato, patate ecc. Patate prefritte a spicchi o in stick ottenute da varietà selezionate e prefritte in olio vegetale

ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA

Vengono forniti tutti gli alimenti necessari allo svezzamento indicati dal pediatra: creme di riso, creme di cereali, omogeneizzati, liofilizzati, ecc.

Tutti gli alimenti dietetici per particolari patologie

Tutti gli alimenti dietetici per particolari patologie richiesti dal medico curante o dal medico specialista.

Le Aziende devono assicurare la qualità/tracciabilità degli alimenti erogati in riferimento al soddisfacimento dei requisiti previsti dalla normativa vigente e dal contratto.

I "DOLCETTI" DELLE FESTE

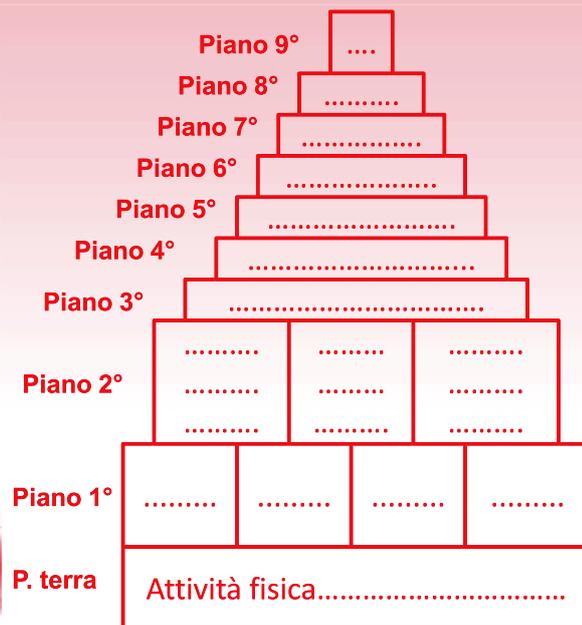
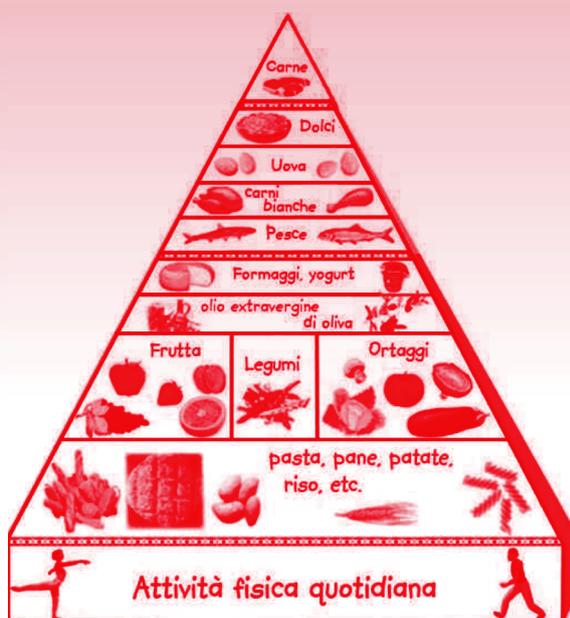
Distribuiti in occasione delle festività principali quali:

Natale e Pasqua



LA PIRAMIDE ALIMENTARE

Compila la tua Piramide Alimentare con i cibi che mangi durante il giorno.
Ricorda che se non consumi quel tipo di alimento la mattonella del piano resterà vuota!



Come si compila la piramide: partenza piano terra attività fisica poi segui i piani in salita sino alla vetta. Rispetta l'ordine della piramide e scrivi nelle mattonelle gli alimenti che consumi nella tua giornata tipo.
Esempio: attività fisica 1 ora di nuoto - 1° piano: Pastasciutta, 2 panini, 1 porzione di patatine fritte - 2° piano: 1 mela, 1 spremuta di arancia, 1 minestra di fagioli, 2 pomodori - 3° piano.....



GENOVA

GENOVA, MORE THAN THIS

Tutti la conoscono, ma pochi sanno che cosa nasconda, che cosa racchiuda tra i carruggi del centro storico più grande d'Europa. Solo chi s'avventura nel suo cuore scopre i più bei palazzi storici, patrimonio Unesco, tesori d'arte, chiese e chiostri, scorci improvvisi di mare e di colline, il porto con i suoi racconti di storia e di vita.

#genovamorethanthis | visitgenoa.it | twitter Genova Eventi | seguici su facebook | Instagram Genovamorethanthis

GENOVA
MORE THAN THIS

36

PRODOTTI DA PRODUZIONE INTEGRATA, IGP, DOP, STG

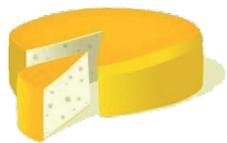
I NOSTRI PRODOTTI

PRODOTTI BIOLOGICI



Nidi d'Infanzia:

- Basilico Dop
- Parmigiano Reggiano Dop



Sezione Primavera 24/36, scuole Infanzia comunali e statali, Scuole Primarie e Secondarie di 1° grado:

- Parmigiano Reggiano Dop

Le imprese aggiudicatrici in virtù delle offerte di gara utilizzano ulteriori alimenti biologici e dop, visionabili presso i refettori scolastici e nel sito istituzionale.

Nidi d'Infanzia:

- Frutta fresca
- Latte fresco intero
- Pasta e riso
- Formaggio fresco



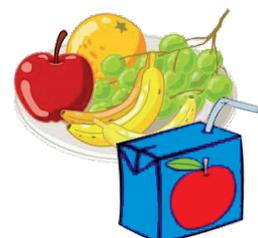
Sezione Primavera 24/36 mesi, Scuole Infanzia comunali e statali, Scuole Primarie e Secondarie di 1° grado:

- Frutta fresca
- Pasta, Riso, Formaggio Fresco, Pomodori pelati



Scuole Infanzia comunali e statali:

- Mele, pere, albicocche, pesche noci e succhi di frutta sempre per il progetto frutta snack pomeridiano



Menù e tabelle dietetiche elaborate da: Comune di Genova - Direzione Scuola e Politiche Giovanili – Ristorazione - Ufficio Nutrizione e Dietetica.
DIRETTORE: dott.ssa F. Gollo REDAZIONE: dietiste C. Pellegrini - M. Marrella.
Con la collaborazione della dott.ssa Federica Pascali della ASL 3 Genovese Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

DANOVARO **L**ITOGRAFIA
GRAFICA - DESIGN
Genova - Tel. 010 2770441
danovaro@danovarolito.it