

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Menu - Carta dei Servizi in vigore dal 1 Novembre 2012 al 31 Ottobre 2014



Area Servizi Decentrati verso
la Città Metropolitana
Politiche Educative

COMUNE DI GENOVA

L'Orto-lando



Sistema di gestione qualità
UNI EN ISO 9001

Numero Verde
800.44.60.11

DANOVARO **L**ITOGRAFIA
GRAFICA & STAMPA

www.danovarolito.it

MENU NIDO D'INFANZIA E SCUOLA INFANZIA IN COABITAZIONE CON NIDO D'INFANZIA

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 pag. **6**

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**

Gioco: scopri la parola magica pag. **35**

Gioco: il cubotto degli alimenti pag. **36**



IL NUOVO MENU 2012-2014

La Ristorazione Scolastica del Comune di Genova, in linea con le direttive Regionali e del Ministero della Salute, che riguardano la promozione e il consumo di frutta e verdura nelle scuole, ha predisposto un menu con giornate dedicate ai “5 colori della salute”.

Frutta e verdura, di differente tipologia e svariato “colore” apportano ai ns. menu, giuste quantità di vitamine, sali minerali e fibre: una alimentazione sana e corretta unita ad uno stile di vita attivo consente il mantenimento di un buono stato di salute generale.

Il libretto “menu” propone ai bambini e alle bambine semplici giochi di educazione alimentare (cruciverba orto-lando, cubotto alimentare, scopri la parola magica) che guidano verso adeguate scelte nutrizionali.



2

I NUMERI DELLA RISTORAZIONE

3 TIPOLOGIE DI GESTIONE

Pasti/die prodotti in cucine scolastiche condotte da personale aziendale

Pasti/die prodotti in centri cottura aziendali e veicolati

Pasti/die prodotti in cucine scolastiche con cuochi comunali



Genova



circa 40.000
i bambini e le bambine
iscritti al Servizio di Ristorazione



Genova



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.

Link utili

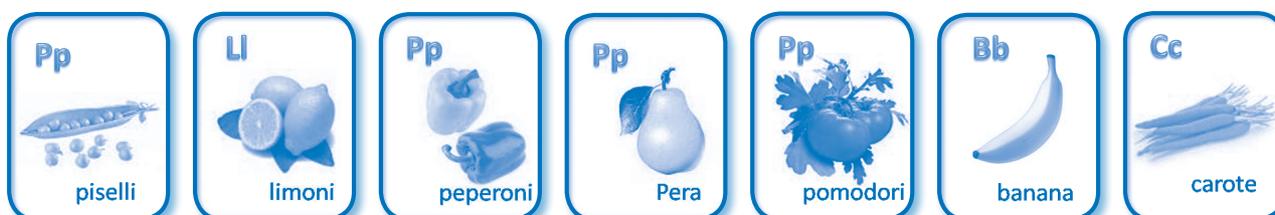
LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA: www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf

Ministero della Salute: www.salute.gov.it

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

L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati per la Nutrizione): www.sinu.it/larn/tab_rias.asp

IL FATTO ALIMENTARE: www.ilfattoalimentare.it



4

GLI UFFICI DI RISTORAZIONE SUL TERRITORIO

Centro Est

Via Fiasella, 3/6
ristcoordcentroest@comune.genova.it
Tel. 010 8599705 / 8599706 – Fax 010 8599709

Centro Ovest

Via Sampierdarena, 34
ristcoordcentroovest@comune.genova.it
Tel. 010 5578774 / 5578760 – Fax 010 5578724

Bassa Valbisagno

P.zza Manzoni, 1
ristcoordbassavalb@comune.genova.it
Tel. 010 5579772 / 5576464/5579712
Fax 010 5579773

Media Valbisagno

Piazza Olmo, 3
ristcoordvalbisagno@comune.genova.it
Tel. 010 5578309 / 5578353 – Fax 010 5578308

Valpolcevera

Via Reta, 3
ristcoordvalpolcevera@comune.genova.it
Tel. 010 5578612 / 5578647 – Fax 010 5578649

Medio Ponente

Via Sestri, 34
ristcoordmedioponente@comune.genova.it
Tel. 010 5579307 / 5579322 – Fax 010 5579310

Ponente

Salita Cappelloni, 1 (presso scuola Emma Valle)
ristcoordponente@comune.genova.it
Tel. 010 6962194 – Fax 010 661702

Medio Levante

Via Mascherpa, 34
ristcoordmediolevante@comune.genova.it
Tel. 010 5579441 – Fax 010 5579443

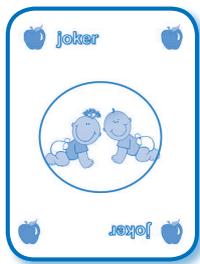
Levante

Piazza Duca degli Abruzzi, 6
ristcoordlevante@comune.genova.it
Tel. 010 5579225 / 5579223 – Fax 010 5579224

5

Dieta A

Lattanti 6 - 8 mesi



Brodo vegetale 6/8 mesi:

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 latte

menu in vigore dal 01 novembre 2012 al 31 ottobre 2014

LUNEDÌ

PRANZO: brodo vegetale - 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: brodo vegetale - pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - omogeneizzato o liofilizzato di tacchino / MERENDA A/D/E

MERCOLEDÌ

PRANZO: brodo vegetale - 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: brodo vegetale - 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

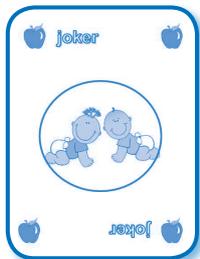
PRANZO: brodo vegetale - crema di cereali misti o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - omogeneizzato o liofilizzato di pollo / MERENDA A/C/D

TUTTI I GIORNI COLAZIONE PRIMA INFANZIA: LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI
ORE 10.00 OMOGENEIZZATO DI FRUTTA

6

Dieta B

Lattanti 9 - 12 mesi



Lunedì, Brodo vegetale 9/12 mesi: 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.

Merenda:

- 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 latte

menu in vigore dal 01 novembre 2012 al 31 ottobre 2014

LUNEDÌ

PRANZO: brodo vegetale - 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: brodo vegetale - pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - tacchino al vapore / MERENDA A/D/E

MERCOLEDÌ

PRANZO: brodo vegetale - 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: brodo vegetale - pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - carne di vitellone o pollo al vapore / MERENDA A/E/F

VENERDÌ

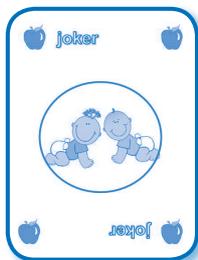
PRANZO: brodo vegetale - crema di cereali misti o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano - petto di pollo al vapore / MERENDA A/C/D

#carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata
TUTTI I GIORNI COLAZIONE PRIMA INFANZIA: LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI
ORE 10.00: FRUTTA FRESCA BIO (MELA O BANANA)

7

1ª SETTIMANA

Nido d'infanzia - Dieta C - lattanti



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 2012 dal 5 al 9 novembre, dal 17
al 21 dicembre

ANNO 2013 dal 11 al 15 febbraio, dal
25 al 29 marzo, dal 6 al 10 maggio,
dal 17 al 21 giugno, dal 29 luglio al 2
agosto, dal 4 al 6 settembre, dal 14 al
18 ottobre, dal 25 al 29 novembre

ANNO 2014 dal 20 al 24 gennaio, dal 3
al 7 marzo, dal 14 al 18 aprile, dal 26
al 30 maggio, dal 7 al 11 luglio, dal 18
al 22 agosto, dal 4 al 5 settembre, dal
13 al 17 ottobre.

menu in vigore dal 01 novembre 2012 al 31 ottobre 2014

LUNEDÌ

PRANZO: pastasciuttina al ragù vegetale, bocconcini di tacchino agli aromi, mesi invernali: bietole e patate lessate, mesi estivi: pomodori in insalata. MERENDA: latte di proseguimento o latte bio intero fresco 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 lessate 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

*prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

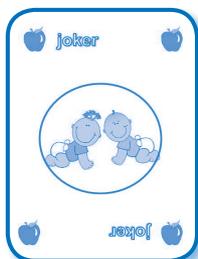
**FORMAGGIO FRESCO (RICOTTA BIO O STRACCHINO O CASATELLA O PRIMO SALE)

TUTTI I GIORNI COLAZIONE: LATTE DI PROSEGUIMENTO O LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI PRIMA INFANZIA
ORE 10.00: FRUTTA FRESCA BIO

8

2ª SETTIMANA

Nido d'infanzia - Dieta C - lattanti



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 2012 dal 12 al 16 novembre

ANNO 2013 dal 7 al 11 gennaio, dal
18 al 22 febbraio, dal 1 al 5 aprile,
dal 13 al 17 maggio, dal 24 al 28
giugno, dal 5 al 9 agosto, dal 9 al 13
settembre, dal 21 al 25 ottobre, dal 2
al 6 dicembre

ANNO 2014 dal 27 al 31 gennaio, dal
10 al 14 marzo, dal 21 al 24 aprile, dal
3 al 6 giugno, dal 14 al 18 luglio, dal
25 al 29 agosto, dal 8 al 12 settembre,
dal 20 al 24 ottobre

menu in vigore dal 01 novembre 2012 al 31 ottobre 2014

LUNEDÌ

PRANZO: minestra di verdure con riso, **formaggio fresco, patate lessate. MERENDA: yogurt alla frutta

MARTEDÌ

PRANZO: pastasciuttina al sugo di pomodoro, bocconcini di pollo agli aromi, carote fresche lessate. MERENDA: frullata di frutta fresca bio

MERCOLEDÌ

PRANZO: mesi invernali: semolino 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 al 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 bio intero fresco e biscotti prima infanzia

VENERDÌ

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

*prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

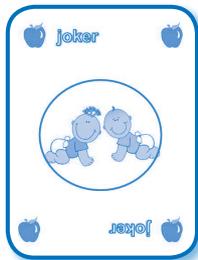
**FORMAGGIO FRESCO (RICOTTA BIO O STRACCHINO O CASATELLA O PRIMO SALE)

TUTTI I GIORNI COLAZIONE: LATTE DI PROSEGUIMENTO O LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI PRIMA INFANZIA
ORE 10.00: FRUTTA FRESCA BIO

9

3^A SETTIMANA

Nido d'infanzia - Dieta C - lattanti



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 2012 dal 19 al 23 novembre

ANNO 2013 dal 14 al 18 gennaio, dal
25 febbraio al 1 marzo, dal 8 al 12
aprile, dal 20 al 24 maggio, dal 1 al 5
luglio, dal 12 al 16 agosto, dal 16 al 20
settembre, dal 28 al 31 ottobre, dal 9
al 13 dicembre

ANNO 2014 dal 3 al 7 febbraio, dal
17 al 21 marzo, dal 28 aprile al 2
maggio, dal 9 al 13 giugno, dal 21 al
25 luglio, dal 15 al 19 settembre, dal
27 al 31 ottobre

menu in vigore dal 01 novembre 2012 al 31 ottobre 2014

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 bio intero fresco 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, mesi invernali: patate lessate, mesi estivi: zucchine lessate. MERENDA: frullata di frutta fresca bio

GIOVEDÌ

PRANZO: pastasciuttina all'olio extra vergine di oliva, filetti di pesce *merluzzo lessati o al vapore, carote fresche lessate. MERENDA: yogurt alla frutta

VENEDÌ

PRANZO: minestra di verdure con pasta, ** formaggio fresco, mesi invernali: patate e zucchine lessate, mesi estivi: pomodori in insalata. MERENDA: banana

*prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

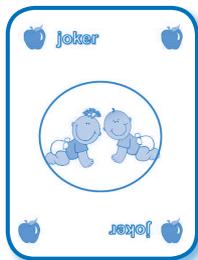
**FORMAGGIO FRESCO (RICOTTA BIO O STRACCHINO O CASATELLA O PRIMO SALE)

TUTTI I GIORNI COLAZIONE: LATTE DI PROSEGUIMENTO O LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI PRIMA INFANZIA
ORE 10.00: FRUTTA FRESCA BIO

10

4^A SETTIMANA

Nido d'infanzia - Dieta C - lattanti



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 2012 dal 26 al 30 novembre

ANNO 2013 dal 21 al 25 gennaio, dal
4 al 8 marzo, dal 15 al 19 aprile, dal
27 al 31 maggio, dal 8 al 12 luglio,
dal 19 al 23 agosto, dal 23 al 27
settembre, dal 4 al 8 novembre, dal 16
al 20 dicembre

ANNO 2014 dal 10 al 14 febbraio, dal
24 al 28 marzo, dal 5 al 9 maggio,
dal 16 al 20 giugno, dal 28 luglio al 1
agosto, dal 22 al 26 settembre

menu in vigore dal 01 novembre 2012 al 31 ottobre 2014

LUNEDÌ

PRANZO: semolino di grano al sugo di pomodoro, tacchino al vapore, patate lessate. MERENDA: dessert al latte prima infanzia

MARTEDÌ

PRANZO: pastasciuttina al burro, ** formaggio fresco, carote fresche lessate. MERENDA: succo/nettare di frutta con biscotti prima infanzia

MERCOLEDÌ

PRANZO: risotto con zucchine e ricotta bio, bocconcini di pollo agli aromi, purea di patate. MERENDA: yogurt alla frutta

GIOVEDÌ

PRANZO: pastasciuttina al pesto, carne trita di # vitellone al vapore, zucchine lessate. MERENDA: omogeneizzato di frutta e biscotto

VENEDÌ

PRANZO: pastasciuttina all'olio extra vergine di oliva, filetti di pesce (*halibut) lessati o al vapore frullati, mesi invernali: carote lessate, mesi estivi: pomodori in insalata. MERENDA: banana

*prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

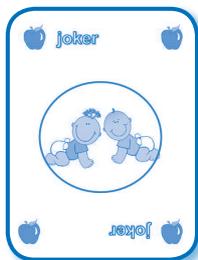
**FORMAGGIO FRESCO (RICOTTA BIO O STRACCHINO O CASATELLA O PRIMO SALE)

TUTTI I GIORNI COLAZIONE: LATTE DI PROSEGUIMENTO O LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI PRIMA INFANZIA
ORE 10.00: FRUTTA FRESCA BIO

11

5ª SETTIMANA

Nido d'infanzia - Dieta C - lattanti



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 2012 dal 3 al 7 dicembre

ANNO 2013 dal 28 gennaio al 1
febbraio, dal 11 al 15 marzo, dal 22
al 26 aprile, dal 3 al 7 giugno, dal 15
al 19 luglio, dal 26 al 30 agosto, dal
30 settembre al 4 ottobre, dal 11 al 15
novembre, 23 dicembre

ANNO 2014 dal 07 al 10 gennaio, dal
17 al 21 febbraio, dal 31 marzo al 4
aprile, dal 12 al 16 maggio, dal 23 al
27 giugno, dal 4 al 8 agosto, dal 29
settembre al 3 ottobre

menu in vigore dal 01 novembre 2012 al 31 ottobre 2014

LUNEDÌ PRANZO: risotto alla parmigiana, bocconcini di pollo agli aromi, carote fresche lessate. MERENDA: latte di proseguimento o latte intero bio e biscotti per infanzia

MARTEDÌ PRANZO: *mesi invernali*: minestra di verdura con pasta, *mesi estivi*: minestra primavera con pasta, **formaggio fresco, patate lessate. MERENDA: banana

MERCOLEDÌ PRANZO: pastasciuttina al pesto, filetti di pesce (*halibut) al vapore frullati, carote fresche lessate. MERENDA: dessert al latte prima infanzia

GIOVEDÌ PRANZO: *mesi invernali*: semolino 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 lessate o al forno. MERENDA: omogeneizzato di frutta e biscotto

VENERDÌ PRANZO: pasta al sugo di pomodoro, **formaggio fresco, *mesi invernali*: finocchi lessati, *mesi estivi*: pomodori in insalata. MERENDA: yogurt alla frutta

*prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

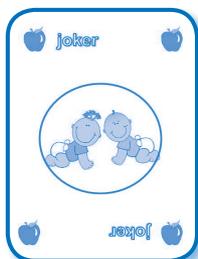
**FORMAGGIO FRESCO (RICOTTA BIO O STRACCHINO O CASATELLA O PRIMO SALE)

TUTTI I GIORNI COLAZIONE: LATTE DI PROSEGUIMENTO O LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI PRIMA INFANZIA
ORE 10.00: FRUTTA FRESCA BIO

12

6ª SETTIMANA

Nido d'infanzia - Dieta C - lattanti



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 2012 dal 10 al 14 dicembre

ANNO 2013 dal 4 al 8 febbraio, dal
18 al 22 marzo, dal 29 aprile al 3
maggio, dal 10 al 14 giugno, dal 22 al
26 luglio, dal 7 al 11 ottobre, dal 18 al
22 novembre

ANNO 2014 dal 13 al 17 gennaio, dal
24 al 27 febbraio, dal 7 al 11 aprile,
dal 19 al 23 maggio, dal 30 giugno al
4 luglio, dal 11 al 14 agosto, dal 6 al
10 ottobre

menu in vigore dal 01 novembre 2012 al 31 ottobre 2014

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 bio intero e biscotti prima infanzia

MERCOLEDÌ PRANZO: pastasciuttina al pesto, **formaggio fresco, carote fresche lessate. MERENDA: omogeneizzato di frutta e biscotto

GIOVEDÌ PRANZO: minestra di verdure con riso, bocconcini di pollo alla crema di verdure, 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 al burro, *mesi estivi*: pomodori in insalata. MERENDA: dessert al latte prima infanzia

*prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

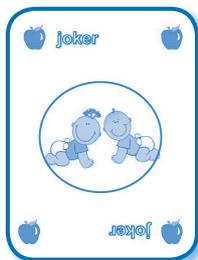
**FORMAGGIO FRESCO (RICOTTA BIO O STRACCHINO O CASATELLA O PRIMO SALE)

TUTTI I GIORNI COLAZIONE: LATTE DI PROSEGUIMENTO O LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI PRIMA INFANZIA
ORE 10.00: FRUTTA FRESCA BIO

13

1ª SETTIMANA

Nido d'Infanzia divezzi e relative coabitazioni



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 2012 dal 5 al 9 novembre, dal 17
al 21 dicembre

ANNO 2013 dal 11 al 15 febbraio, dal
25 al 29 marzo, dal 6 al 10 maggio,
dal 17 al 21 giugno, dal 29 luglio al 2
agosto, dal 4 al 6 settembre, dal 14 al
18 ottobre, dal 25 al 29 novembre

ANNO 2014 dal 20 al 24 gennaio, dal 3
al 7 marzo, dal 14 al 18 aprile, dal 26
al 30 maggio, dal 7 al 11 luglio, dal 18
al 22 agosto, dal 4 al 5 settembre, dal
13 al 17 ottobre.

menu in vigore dal 01 novembre 2012 al 31 ottobre 2014

LUNEDÌ

PRANZO: pastasciuttina al ragù vegetale, arrosto di lonza al forno o in casseruola, *mesi invernali*: bietole e patate lessate, *mesi estivi*: pomodori in insalata. MERENDA PER NIDO: latte bio intero fresco con biscotti prima infanzia

MARTEDÌ

PRANZO: minestra di verdura 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 lessate. MERENDA PER NIDO: yogurt alla frutta

MERCOLEDÌ

PRANZO: pastasciuttina al pesto, coscia di pollo alla cacciatora, *mesi invernali*: purea di patate, *mesi estivi*: patate lessate o al forno alternate. MERENDA PER NIDO: banana,

GIOVEDÌ

PRANZO: pastasciuttina all' olio extra vergine di oliva, polpettine di #vitellone al pomodoro, *piselli. MERENDA PER NIDO: crostata

VENEDÌ

PRANZO: riso al sugo di pomodoro, torta di verdure con ricotta bio. MERENDA PER NIDO: *mesi invernali*: budino alla vaniglia, mesi estivi gelato fiordilatte

*prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

**FORMAGGIO FRESCO (RICOTTA BIO O STRACCHINO O CASATELLA O PRIMO SALE)

TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI

ORE 10.00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO

14

1ª SETTIMANA

CALCOLO NUTRIZIONALE

Computo calorico pranzo

Kcal. Totali: 565
Proteine: gr. 25 - 18%
Lipidi: gr. 18 - 29 %
Glucidi: gr. 76 - 53 %

Ferro: mg. 3.25
Calcio: mg. 125.26

Kcal. Totali: 503
Proteine: gr. 27 - 21%
Lipidi: gr. 16 - 28%
Glucidi: gr. 64 - 51 %

Ferro: mg. 3.33
Calcio: mg. 155.99

Kcal. Totali: 639
Proteine: gr. 27 - 17%
Lipidi: gr. 23 - 32 %
Glucidi: gr. 81 - 50 %

Ferro: mg. 3.57
Calcio: mg. 203.37

Kcal. Totali: 565
Proteine: gr. 28 - 20%
Lipidi: gr. 17 - 27 %
Glucidi: gr. 75 - 53 %

Ferro: mg. 3.58
Calcio: mg. 177.80

Kcal. Totali: 604
Proteine: gr. 17 - 11%
Lipidi: gr. 20 - 30%
Glucidi: gr. 89 - 59 %

Ferro: mg. 2.47
Calcio: mg. 276.92

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
Budini 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



LUNEDÌ



MARTEDÌ



MERCOLEDÌ

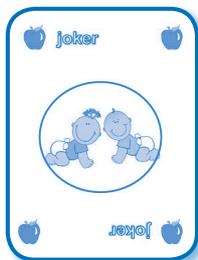
GIOVEDÌ



VENEDÌ

2^A SETTIMANA

Nido d'Infanzia divezzi e relative coabitazioni



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 2012 dal 12 al 16 novembre

ANNO 2013 dal 7 al 11 gennaio, dal
18 al 22 febbraio, dal 1 al 5 aprile,
dal 13 al 17 maggio, dal 24 al 28
giugno, dal 5 al 9 agosto, dal 9 al 13
settembre, dal 21 al 25 ottobre, dal 2
al 6 dicembre

ANNO 2014 dal 27 al 31 gennaio, dal
10 al 14 marzo, dal 21 al 24 aprile, dal
3 al 6 giugno, dal 14 al 18 luglio, dal
25 al 29 agosto, dal 8 al 12 settembre,
dal 20 al 24 ottobre

menu in vigore dal 01 novembre 2012 al 31 ottobre 2014

LUNEDÌ

PRANZO: minestra di verdure con riso, pizza margherita. MERENDA PER NIDO: yogurt alla frutta

MARTEDÌ

PRANZO: *lasagne al sugo di pomodoro, bocconcini di pollo al limone, carote fresche lessate o in insalata. MERENDA PER NIDO: frullata di frutta fresca bio

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 bio intero fresco e canestrelli

VENERDÌ

PRANZO: pasta al pesto, filetti di pesce (*merluzzo) al verde con olive e capperi (sminuzzati finemente per nido), patate lessate. MERENDA PER NIDO: pane e olio extravergine di oliva

*prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

**FORMAGGIO FRESCO (RICOTTA BIO O STRACCHINO O CASATELLA O PRIMO SALE)

TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI

ORE 10.00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO

16

2^A SETTIMANA

CALCOLO NUTRIZIONALE

Computo calorico pranzo

Kcal. Totali: 745
Proteine: gr. 24 - 13%
Lipidi: gr. 22 - 27%
Glucidi: gr. 112 - 60 %

Ferro: mg. 2.33
Calcio: mg. 331

Kcal. Totali: 621
Proteine: gr. 32 - 20%
Lipidi: gr. 21 - 31 %
Glucidi: gr. 76 - 49 %

Ferro: mg. 3.05
Calcio: mg. 247.63

Kcal. Totali: 473
Proteine: gr. 26 - 22%
Lipidi: gr. 14 - 27 %
Glucidi: gr. 60 - 50%

Ferro: mg. 2.88
Calcio: mg. 119.10

Kcal. Totali: 529
Proteine: gr. 24 - 18%
Lipidi: gr. 17 - 29 %
Glucidi: gr. 70 - 53%

Ferro: mg. 3.34
Calcio: mg. 132.81

Kcal. Totali: 606
Proteine: gr. 27 - 18%
Lipidi: gr. 19 - 27 %
Glucidi: gr. 83 - 55 %

Ferro: mg. 2.33
Calcio: mg. 177.28

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



LUNEDÌ



MARTEDÌ



MERCOLEDÌ

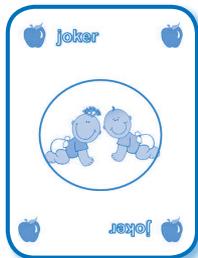
GIOVEDÌ



VENERDÌ

3^A SETTIMANA

Nido d'Infanzia divezzi e relative coabitazioni



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 2012 dal 19 al 23 novembre

ANNO 2013 dal 14 al 18 gennaio, dal
25 febbraio al 1 marzo, dal 8 al 12
aprile, dal 20 al 24 maggio, dal 1 al 5
luglio, dal 12 al 16 agosto, dal 16 al 20
settembre, dal 28 al 31 ottobre, dal 9
al 13 dicembre

ANNO 2014 dal 3 al 7 febbraio, dal
17 al 21 marzo, dal 28 aprile al 2
maggio, dal 9 al 13 giugno, dal 21 al
25 luglio, dal 15 al 19 settembre, dal
27 al 31 ottobre

menu in vigore dal 01 novembre 2012 al 31 ottobre 2014

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 bio intero fresco 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 lat-
tati e polifosfati, *mesi invernali:* patate lessate, *mesi estivi:* zucchi-
ne trifolate. MERENDA PER NIDO: frullata di frutta fresca bio

GIOVEDÌ

PRANZO: pastasciuttina al sugo di pinoli ed erbe aromatiche, nido:
filetti di pesce (*merluzzo) lessati o al vapore finemente sminuzzati
scuola infanzia e adulti: tonno sott'olio, carote fresche lessate o in
insalata. MERENDA PER NIDO: yogurt alla frutta

VENERDÌ

PRANZO: minestra di verdure con pasta, *mesi invernali:* pizza mar-
gherita, *mesi estivi:* **formaggio fresco, *mesi estivi:* pomodori in
insalata. MERENDA PER NIDO: banana

*prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

**FORMAGGIO FRESCO (RICOTTA BIO O STRACCHINO O CASATELLA O PRIMO SALE)
TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI
ORE 10.00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO

18

3^A SETTIMANA

CALCOLO NUTRIZIONALE

Computo calorico pranzo

Kcal. Totali: 504
Proteine: gr. 27 - 21%
Lipidi: gr. 14 - 26 %
Glucidi: gr. 67 - 53%

Ferro: mg. 3.37
Calcio: mg. 112.79

Kcal. Totali: 648
Proteine: gr. 29 - 18%
Lipidi: gr. 24 - 33 %
Glucidi: gr. 80 - 49%

Ferro: mg. 3.38
Calcio: mg. 188.08

Kcal. Totali: 602
Proteine: gr. 19 - 12%
Lipidi: gr. 22 - 33 %
Glucidi: gr. 83 - 55%

Ferro: mg. 2.57
Calcio: mg. 172.35

Kcal. Totali: 498
Proteine: gr. 27 - 22%
Lipidi: gr. 12 - 23%
Glucidi: gr. 69 - 55 %

Ferro: mg. 2.18
Calcio: mg. 156.51

Kcal. Totali: 771
Proteine: gr. 25 - 13%
Lipidi: gr. 22 - 26%
Glucidi: gr. 117 - 61 %

Ferro: mg. 2.36
Calcio: mg. 333.15

Consigli per la sera

Pasta al ragù vegetale
Ricotta
Carote lessate
Mousse di frutta

Passato di verdure
Pizza margherita
Frullato di frutta fresca
di stagione

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

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

Pasta al pesto
Sogliola al piatto
Verdure crude da sgranocchiare
Torta margherita

19



LUNEDÌ



MARTEDÌ



MERCOLEDÌ

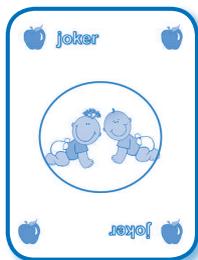


GIOVEDÌ

VENERDÌ

4^A SETTIMANA

Nido d'Infanzia divezzi e relative coabitazioni



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 2012 dal 26 al 30 novembre

ANNO 2013 dal 21 al 25 gennaio, dal
4 al 8 marzo, dal 15 al 19 aprile, dal
27 al 31 maggio, dal 8 al 12 luglio,
dal 19 al 23 agosto, dal 23 al 27
settembre, dal 4 al 8 novembre, dal 16
al 20 dicembre

ANNO 2014 dal 10 al 14 febbraio, dal
24 al 28 marzo, dal 5 al 9 maggio,
dal 16 al 20 giugno, dal 28 luglio al 1
agosto, dal 22 al 26 settembre

menu in vigore dal 01 novembre 2012 al 31 ottobre 2014

LUNEDÌ

PRANZO: grano spezzato (bulgur) al sugo di pomodoro, spezzatino di tacchino, patate e carote. MERENDA PER NIDO: torta casalinga allo yogurt

MARTEDÌ

PRANZO: pastasciuttina al burro, polpettone di *fagiolini. MERENDA PER NIDO: succo/nettare di frutta con biscotti prima infanzia

MERCOLEDÌ

PRANZO: risotto con zucchine e ricotta bio, bocconcini di pollo gratinati, purea di patate. MERENDA PER NIDO: yogurt alla frutta

GIOVEDÌ

PRANZO: pastasciuttina al pesto, polpettine di #vitellone al forno o in casseruola, insalata verde. MERENDA PER NIDO: brioche fresca

VENERDÌ

PRANZO: pastasciuttina all' olio extra vergine di oliva, 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

*prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

**FORMAGGIO FRESCO (RICOTTA BIO O STRACCHINO O CASATELLA O PRIMO SALE)

TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI

ORE 10.00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO

20

4^A SETTIMANA

CALCOLO NUTRIZIONALE

Computo calorico pranzo

Kcal. Totali: 522
Proteine: gr. 25 - 19%
Lipidi: gr. 14 - 24 %
Glucidi: gr. 74 - 57 %

Ferro: mg. 3.98
Calcio: mg. 100.81

Kcal. Totali: 516
Proteine: gr. 17 - 13%
Lipidi: gr. 15 - 25 %
Glucidi: gr. 80 - 62 %

Ferro: mg. 2.97
Calcio: mg. 188.38

Kcal. Totali: 631
Proteine: gr. 28 - 18%
Lipidi: gr. 19 - 26 %
Glucidi: gr. 88 - 56%

Ferro: mg. 3.33
Calcio: mg. 203.20

Kcal. Totali: 597
Proteine: gr. 28 - 19%
Lipidi: gr. 21 - 32 %
Glucidi: gr. 74 - 49 %

Ferro: mg. 3.84
Calcio: mg. 240.58

Kcal. Totali: 636
Proteine: gr. 29 - 18%
Lipidi: gr. 22 - 32%
Glucidi: gr. 80 - 50 %

Ferro: mg. 2.87
Calcio: mg. 334.98

Consigli per la sera

Minestra primavera
Uovo affogato, Zucchine trifolate
Macedonia di frutta fresca di stagione

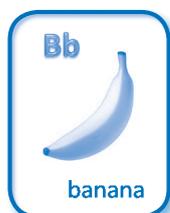
Pasta al pesto
Carne tritata di vitellone
al vapore, Insalata mista
Frutta fresca di stagione

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

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

Pasta alla crema di zucchine
Polpettine di verdure
Carote gratinate
Budino alla vaniglia

21



banana

LUNEDÌ



pomodori

MARTEDÌ



Pera

MERCOLEDÌ

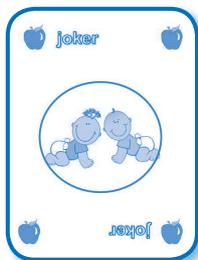
GIOVEDÌ



carote

VENERDÌ

Nido d'Infanzia divezzi e relative coabitazioni



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 2012 dal 3 al 7 dicembre

ANNO 2013 dal 28 gennaio al 1
febbraio, dal 11 al 15 marzo, dal 22
al 26 aprile, dal 3 al 7 giugno, dal 15
al 19 luglio, dal 26 al 30 agosto, dal
30 settembre al 4 ottobre, dal 11 al 15
novembre, 23 dicembre

ANNO 2014 dal 07 al 10 gennaio, dal
17 al 21 febbraio, dal 31 marzo al 4
aprile, dal 12 al 16 maggio, dal 23 al
27 giugno, dal 4 al 8 agosto, dal 29
settembre al 3 ottobre

menu in vigore dal 01 novembre 2012 al 31 ottobre 2014

LUNEDÌ

PRANZO: risotto alla parmigiana, arrosto di lonza, carote fresche lessate o in insalata. MERENDA PER NIDO: latte e biscotti come lat-tanti cod c

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, *mesi invernali*: tortino di pesce (*halibut) al forno, *mesi estivi*: filetti di pesce (*halibut) al verde finemente sminuzzati per nido, insalata mista (insalata verde e carote). 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 extravergine di oliva, *mesi invernali*: carne di #vitellone bollita tritata, *mesi estivi*: uccelletto di vitellone, *mesi invernali*: purea di patate, *mesi estivi*: patate lessate o al forno. MERENDA PER NIDO: crostata

VENERDÌ

PRANZO: pasta al pomodoro, *mesi invernali*: crocchette di patate e ricotta bio, *mesi estivi*: **formaggio fresco, *mesi invernali*: finocchi lessati *mesi estivi*: pomodori in insalata. MERENDA PER NIDO: yogurt alla frutta

*prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

**FORMAGGIO FRESCO (RICOTTA BIO O STRACCHINO O CASATELLA O PRIMO SALE)
TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI
ORE 10.00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO

22

CALCOLO NUTRIZIONALE

Computo calorico pranzo

Kcal. Totali: 559
Proteine: gr. 22 - 16%
Lipidi: gr. 20 - 32 %
Glucidi: gr. 72 - 52 %

Ferro: mg. 2.86
Calcio: mg. 107.37

Kcal. Totali: 751
Proteine: gr. 25 - 13%
Lipidi: gr. 22 - 27 %
Glucidi: gr. 113 - 60 %

Ferro: mg. 2.49
Calcio: mg. 337.79

Kcal. Totali: 654
Proteine: gr. 30 - 18%
Lipidi: gr. 24 - 34%
Glucidi: gr. 78 - 49%

Ferro: mg. 3.28
Calcio: mg. 335.03

Kcal. Totali: 473
Proteine: gr. 26 - 22%
Lipidi: gr. 14 - 27 %
Glucidi: gr. 60 - 51 %

Ferro: mg. 2.82
Calcio: mg. 120.60

Kcal. Totali: 608
Proteine: gr. 22 - 14%
Lipidi: gr. 20 - 29 %
Glucidi: gr. 86 - 57 %

Ferro: mg. 2.94
Calcio: mg. 377.58

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



LUNEDÌ



MARTEDÌ



MERCOLEDÌ

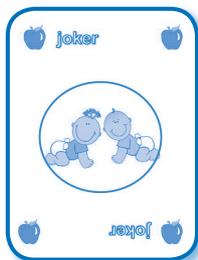
GIOVEDÌ



VENERDÌ

6^A SETTIMANA

Nido d'Infanzia divezzi e relative coabitazioni



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 2012 dal 10 al 14 dicembre

ANNO 2013 dal 4 al 8 febbraio, dal
18 al 22 marzo, dal 29 aprile al 3
maggio, dal 10 al 14 giugno, dal 22 al
26 luglio, dal 7 al 11 ottobre, dal 18 al
22 novembre

ANNO 2014 dal 13 al 17 gennaio, dal
24 al 27 febbraio, dal 7 al 11 aprile,
dal 19 al 23 maggio, dal 30 giugno al
4 luglio, dal 11 al 14 agosto, dal 6 al
10 ottobre

menu in vigore dal 01 novembre 2012 al 31 ottobre 2014

LUNEDÌ

PRANZO: *mesi invernali*: risotto alla crema di zucca, *mesi estivi*: risotto con *asparagi, 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 bio intero fresco e canestrelli

MERCOLEDÌ

PRANZO: pasta al pesto, **formaggio fresco, carote fresche lessate o in insalata. MERENDA PER NIDO: brioche fresca

GIOVEDÌ

PRANZO: minestra di verdure con riso, bocconcini di pollo alla crema di verdure, 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 al burro, *mesi estivi*: pomodori in insalata. MERENDA PER NIDO: budino alla vaniglia

*prodotto surgelato #carne bovina a filiera tracciata o a filiera certificata

**FORMAGGIO FRESCO (RICOTTA BIO O STRACCHINO O CASATELLA O PRIMO SALE)

TUTTI I GIORNI COLAZIONE PER BIMBI NIDO: LATTE FRESCO BIO INTERO E BISCOTTI

ORE 10.00 PER BIMBI NIDO: FRUTTA FRESCA BIO

24

6^A SETTIMANA

CALCOLO NUTRIZIONALE

Computo calorico pranzo

Kcal. Totali: 614
Proteine: gr. 23 - 15%
Lipidi: gr. 21 - 31 %
Glucidi: gr. 83 - 54 %

Ferro: mg. 2.79
Calcio: mg. 102.48

Kcal. Totali: 552
Proteine: gr. 26 - 19%
Lipidi: gr. 16 - 26 %
Glucidi: gr. 76 - 55 %

Ferro: mg. 3.68
Calcio: mg. 179.54

Kcal. Totali: 605
Proteine: gr. 23 - 15%
Lipidi: gr. 15 - 22%
Glucidi: gr. 95 - 63 %

Ferro: mg. 4.15
Calcio: mg. 188.01

Kcal. Totali: 500
Proteine: gr. 24 - 19%
Lipidi: gr. 16 - 28 %
Glucidi: gr. 66 - 53 %

Ferro: mg. 2.92
Calcio: mg. 114.66

Kcal. Totali: 599
Proteine: gr. 28 - 19%
Lipidi: gr. 16 - 24%
Glucidi: gr. 86 - 57%

Ferro: mg. 3.40
Calcio: mg. 200

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 Ver-
dura al vapore
Macedonia di frutta

25

Bb



banana

LUNEDÌ

Pp



pomodori

MARTEDÌ

Pp



Pera

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

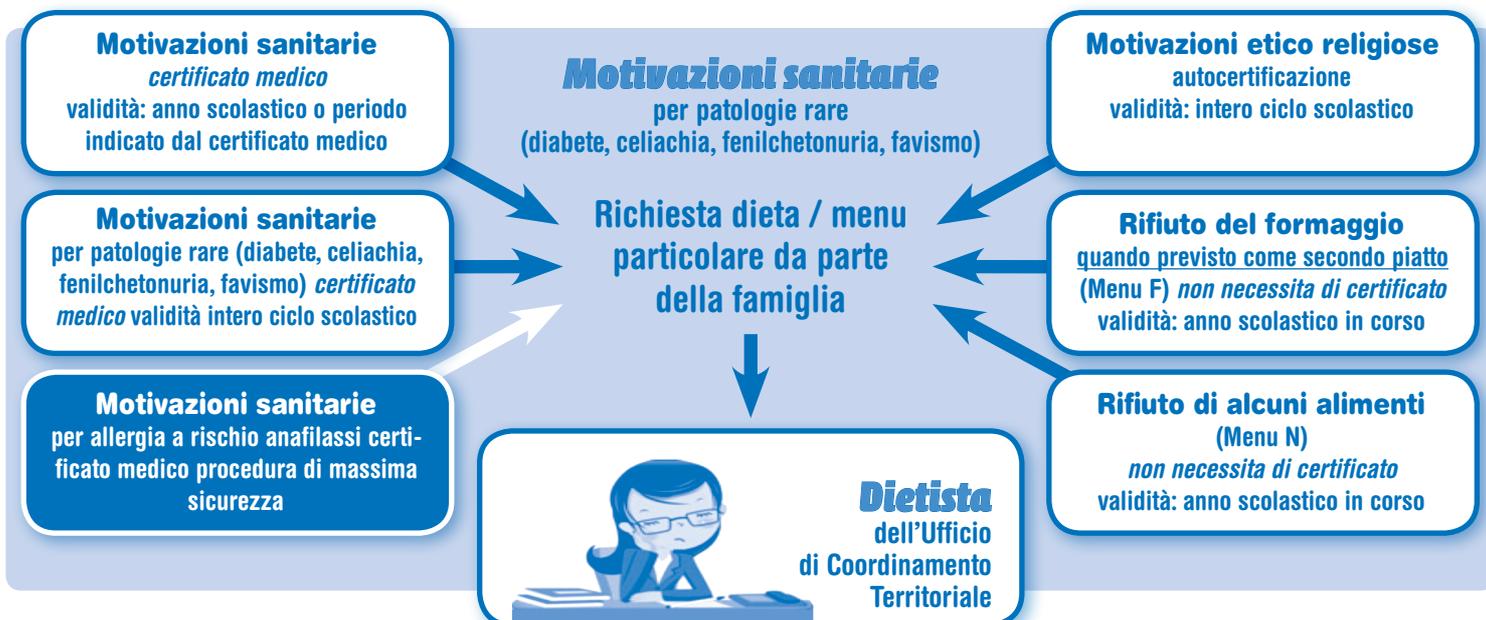
Cc



carote

VENERDÌ

DIETE SANITARIE e MENU ALTERNATIVI



MODALITÀ EROGAZIONE MENU ETICO RELIGIOSI

	Lattanti e Semidivezzi Nido d'Infanzia	Divezzi Nido d'Infanzia e Sezione Primavera	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria
Menu Q no carni rosse e bianche	Con certificato medico	Con autocertificazione	Con autocertificazione	Con autocertificazione	Con autocertificazione
Menu P no carne di maiale	Con autocertificazione	Con autocertificazione	Con autocertificazione	Con autocertificazione	Con autocertificazione
Menu V no carne e pesce	Non si eroga	Con certificato medico	Con autocertificazione	Con autocertificazione	Con autocertificazione

26

I NOSTRI PROGETTI

Il Fruttometro

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

- frutta fresca
- frutta di IV gamma
- frutta di provenienza del commercio equo solidale.

La finalità del progetto è di educare i bambini al consumo della frutta e di favorire la consumazione del pranzo riducendo gli sprechi.

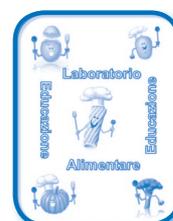
Le scuole e/o le singole classi che intendono aderire al progetto anticiperanno la consumazione della frutta a metà mattinata anziché a fine pasto.

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, 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.



27

LA CARTA DEI SERVIZI RISTORAZIONE SCOLASTICA

La carta è un impegno che la Civica Amministrazione si assume nei confronti dei cittadini. 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 del Servizio 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 2012-2013 e vengono aggiornati ad ogni anno scolastico successivo; tutte le informazioni sul servizio (numeri telefonici, orari, recapiti, ecc.) sono costantemente aggiornate nella versione on-line della Carta e nelle copie cartacee al momento della consegna da parte degli uffici competenti.

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 minuti
5	Comunicazione con l'utenza	Garantiamo che presso ciascun Municipio in ogni anno scolastico avvengano 3 incontri territoriali con l'utenza con l'impegno di almeno n. 2 ore di formazione/educazione alimentare alle commissioni mensa cittadine.
6	Qualità percepita dall'utenza e gusto dei pasti:	Ci impegniamo ad attivare indagini periodiche e a comunicarvi i risultati delle valutazioni espresse dai nostri utenti per rispondere più appropriatamente ai loro bisogni; in termini di gradimento terremo conto delle indicazioni emerse per l'elaborazione del menu.
7	Educazione alimentare	Ci impegniamo nella promozione di attività di educazione alimentare: almeno uno presso ciascun Municipio in ogni anno scolastico
8	Impatto ambientale	Ci impegniamo a utilizzare, per il trasporto dei pasti, veicoli a basso impatto ambientale (almeno il 60%); avviare un percorso di utilizzo di posate in acciaio nelle sedi con pasti veicolati (almeno 12); impiegare materiale monouso biodegradabile per almeno il 10% delle sedi di ristorazione fornite con pasto veicolato

28

RIMBORSI e RECLAMI

Nel caso in cui, per motivi tecnici di servizio, 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.

La richiesta deve essere presentata, in forma scritta su apposito modulo (disponibile su web www.comune.genova.it – scuola e formazione – ristorazione scolastica – modulistica e a disposizione presso le segreterie scolastiche) con l'indicazione delle motivazioni, entro 30 giorni dall'avvenuto disservizio, alla Direzione Politiche Educative - Ristorazione - Ufficio Sistema Qualità - Via di Francia 1 - 5° piano - 16149 Genova - Fax. 010 5577330 o consegnata agli uffici di Front Office Municipali. Il rimborso verrà effettuato sul bollettino successivo alla presentazione della richiesta.

Eventuali reclami o segnalazioni possono essere inoltrati al responsabile della Carta dei Servizi, Dott. Massimiliano Cavalli:

- tramite posta elettronica: ristreclami@comune.genova.it

- per telefono al Numero Verde 800 446011 per qualità e fornitura del pasto

e al Numero Verde 800 445325 per conteggio dei pasti o tariffe

- via fax al n. 010 5577330

nonché presso gli Sportelli del Cittadino.

Nel caso in cui il cittadino non sia soddisfatto della risposta ricevuta, può rivolgersi, direttamente o tramite le Associazioni dei Consumatori della Consulta dei Consumatori e degli Utenti del Comune di Genova, a:

Autorità Servizi Pubblici Locali
tel. 010 557 2422 – 2260 fax 010 557 2795
autoritaservizi@comune.genova.it
www.asplgenova.it

La Carta del Servizio Ristorazione è disponibile sulle pagine web all'indirizzo www.comune.genova.it – La Struttura – Carte dei servizi del Comune di Genova – Ristorazione Scolastica

29

IL CONTROLLO DEGLI ALIMENTI, DELL'ACQUA, DEI PASTI

CHI CONTROLLA	CHE COSA	COME	QUANDO
Comune di Genova Direzione Politiche Educative Ristorazione 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 superficiali <u>Altre tipologie gestione</u> analisi su alimenti / acqua tamponi superficiali <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 Direzione Politiche Educative Ristorazione	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, a campione.</u> <u>Controlli sistematici mirati, legati a situazioni contingenti e/o urgenti.</u> <u>Valutazioni qualità del pasto</u> <u>Verifiche rispetto 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.

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 oli-

va, lievito di birra, malto, sale.

Pane grattugiato

derivato dalla macinazione di pane essicato 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

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

Pasta di semola di grano duro biologica

Pasta di semola di grano duro integrale

Bulgur di grano duro spezzato precotto

Cereali in grani, in fiocchi, in farina

Riso fine ribe parboiled

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

Riso Roma

utilizzato per la preparazione di primi piatti nelle cucine scolastiche

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; coppetta vaniglia e cioccolato, coppetta fior di latte

Formaggi

formaggi tipo mozzarella, stracchino o crescenza, ricotta, ricotta biologica prodotta con latte vaccino biologico, senza coloranti e conservanti.

Besciamella UHT

preparata con latte, panna, farina di grano tenero "00", grassi ve-

getali, amido di mais, aromi, sale.

Burro

ottenuto da crema di latte vaccino

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 Alimentari 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, senza polifosfati, caseinati e lattati

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.

32

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

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

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.

Confettura extra di frutta

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

Thè deteinato in bustine filtro o in monoporzioe tetrabrik

Ingredienti del thè monoporzioe 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.

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 canellini, anche da agricoltura biologica.

33

7-Prodotti Surgelati

Pesce

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

Pasta per lasagne, ravioli

Sfoglie di pasta all'uovo

Ortaggi

fagiolini fini, piselli fini, asparagi, ecc.

Alimenti per la prima infanzia

Vengono forniti tutti gli alimenti per lo svezzamento indicati dal pediatra

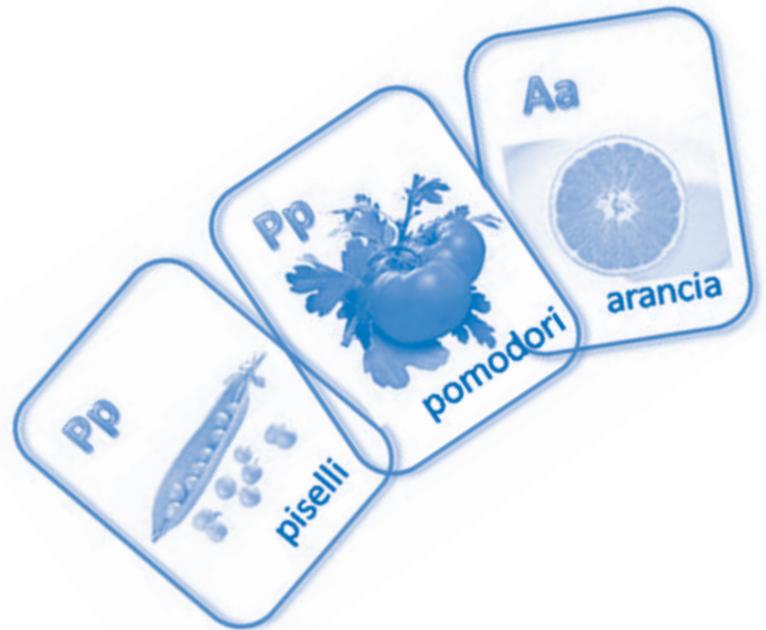
Tutti gli alimenti dietetici per particolari patologie

Indicati da medici specialisti

Le Aziende fornitrici certificano che gli alimenti non contengono organismi geneticamente modificati (OGM)

I "DOLCETTI" DELLE FESTE

distribuiti in occasione delle festività principali quali: Natale, Carnevale e Pasqua.



34

SCOPRI LA PAROLA MAGICA!

Cancella nello schema tutte le parole che troverai qui sotto...fai attenzione, possono esser scritte in qualsiasi direzione. Alla fine del gioco troverai la parola magica



B	E	N	O	L	E	M	E	N	I
A	C	C	O	C	I	B	L	A	R
S	T	E	A	W	A	B	S	E	O
P	E	A	I	N	A	R	N	S	D
I	T	K	L	N	G	I	E	A	O
N	O	M	A	A	H	U	R	P	M
A	R	N	E	C	S	A	R	A	O
C	A	E	C	L	N	N	I	I	P
I	C	U	R	C	A	S	I	E	A
!	Z	P	E	P	E	R	O	N	I

ALBICOCCA	CAROTE	MELA	POMODORI
ANGURIA	INSALATA	MELONE	SPINACI
ARANCE	KIWI	PEPERONI	ZUCCHINE
BANANA	MAIS	PERA	B _ _ _ S _ _ E

35

IL CUBOTTO DEGLI ALIMENTI

Ritaglia e gioca

