



COMUNE DI GENOVA



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

SONO DISPONIBILI TUTTE LE INFORMAZIONI RELATIVE
AL MENU SCOLASTICO:

MENU

COMPUTO CALORICO E CONSIGLI PER LA SERA

RICETTARIO

DIETE SPECIALI

Menu e tabelle dietetiche elaborate da

Comune di Genova

Ristorazione

Ufficio Nutrizione e Dietetica

Comune di Genova

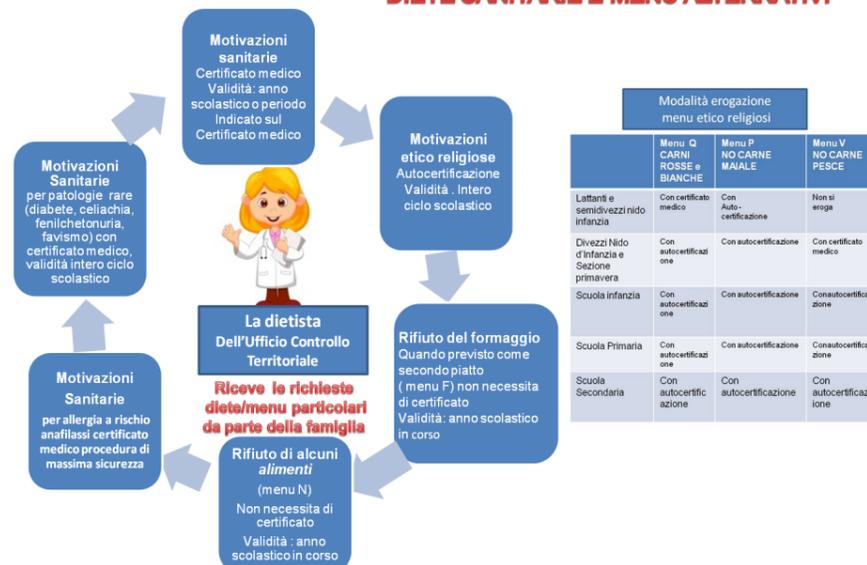
Ristorazione

Sistema di Gestione Qualità-UNI EN ISO 9001:2000

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



DIETE SANITARIE E MENU ALTERNATIVI



	Modalità erogazione menu etico religiosi		
	Menu Q CARNI ROSSE e BIANCHE	Menu P NO CARNE MAIALE	Menu V NO CARNE PESCE
Lattanti e semidivezzini/ido infanzia	Con certificato medico	Con Autocertificazione	Non si eroga
Divezzi Nido d'infanzia e Sezione primavera	Con autocertificazione	Con autocertificazione	Con certificato medico
Scuola infanzia	Con autocertificazione	Con autocertificazione	Con autocertificazione
Scuola Primaria	Con autocertificazione	Con autocertificazione	Con autocertificazione
Scuola Secondaria	Con autocertificazione	Con autocertificazione	Con autocertificazione

MENU
In vigore
dal 01 settembre 2015

SCUOLA PRIMARIA
e relative coabitazioni

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

1° settimana

Lunedì *lasagne al sugo di pomodoro—mozzarella—insalata verde e mais—frutta fresca

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

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

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

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

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

4° settimana

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

Martedì *lasagne al sugo di pomodoro—mozzarella—insalata verde—frutta fresca

Mercoledì pasta al burro—bocconcini di pollo con olive e pinoli—*fagiolini saltati—frutta fresca

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

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

Mesi invernali: novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1° al 15 aprile
Mesi estivi: dal 16 al 30 aprile/ maggio/ giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

carne bovina di vitellone a filiera tracciata o filiera certificata

* prodotto surgelato—in caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelli già indicate

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

*** CAROTE CRUDE (carote in insalata o da sgranocchiare)

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

2° settimana

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

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

Mercoledì *ravioli al sugo di pomodoro—bocconcini di pollo impanati—*fagiolini al pomodoro o salati—frutta fresca

Giovedì pasta al sugo di pomodoro—**formaggio fresco—mesi invernali: carote lessate o salate mesi estivi: **carote crude—frutta fresca

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

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

5° settimana

Lunedì minestra di verdure con farro o orzo o cereali misti—**formaggio fresco—***carote crude—frutta fresca

Martedì risotto allo zafferano—carne # vitellone alla pizzaiola—*piselli in umido—mousse di frutta

Mercoledì verdure da sgranocchiare—pizza con formaggio e prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati—frutta fresca—budino alla vaniglia o al cioccolato

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

Venerdì pasta al burro—filetti di*platessa impanata al forno—insalata verde e mais—frutta fresca



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

3° settimana

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

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

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

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

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

CALENDARIO
dal 5 al 9 ottobre dal 16 al 20 novembre

6° settimana

Lunedì pasta al sugo di pomodoro e basilico—hamburger di # vitellone e ketchup—insalata verde—frutta fresca

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

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

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

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

