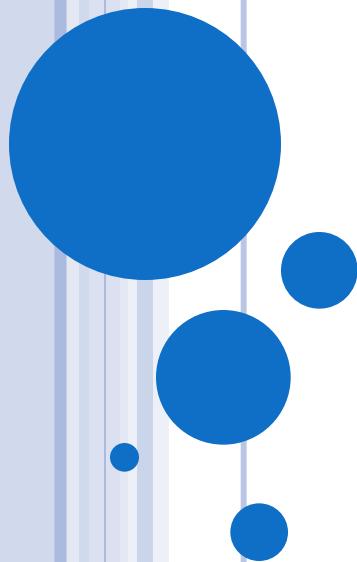




Comune di Genova  
Ristorazione scolastica

# MENU SCUOLA PRIMARIA E RELATIVE COABITAZIONI

**1<sup>^</sup> REVISIONE MENU IN VIGORE DAL 4 DICEMBRE 2017**



PRIMA SETTIMANA	PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA O DESSERT
Lunedì	Farro al sugo di pomodoro	Robiola o formaggio fresco spalmabile	<u>Mesi invernali:</u> * <b>spinaci saltati</b> <u>Mesi estivi:</u> *fagiolini lessati	Frutta fresca
Martedì	Risotto allo zafferano	Cosce di pollo al forno	Carote in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al pesto	Sformato di *verdura	<u>Mesi invernali:</u> finocchi in insalata <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Frutta fresca
Giovedì	Pizza margherita	Prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati	Insalata verde	Frutta fresca
Venerdì	Minestra di verdura con orzo o pasta integrale	Tonno sott'olio	Patate lessate	Mousse di frutta



SECONDA SETTIMANA	PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA O DESSERT
Lunedì	<u>Mesi invernali:</u> <b>pasta all'olio extra vergine di oliva</b> <u>Mesi estivi:</u> pasta con crema di zucchine	Carne di # vitellone all'uccelletto	Purea di patate	Frutta fresca
Martedì	*Ravioli di magro al sugo di pomodoro	<u>Mesi invernali:</u> crocchette di *merluzzo al forno <u>Mesi estivi:</u> *merluzzo al verde con olive e capperi	<u>Mesi invernali:</u> * <b>fagiolini saltati</b> <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	<u>Mesi invernali:</u> vellutata di zucca con riso <u>Mesi estivi:</u> riso all'olio extravergine di oliva	<b>Bocconcini di pollo gratinati al forno</b>	Insalata mista	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pesto	Polpettone di *fagiolini	<u>Mesi invernali:</u> finocchi in insalata <u>Mesi estivi:</u> <b>carote alla julienne in insalata</b>	Frutta fresca
Venerdì	*Lasagne al sugo di pomodoro	Mozzarella	<u>Mesi invernali:</u> carote alle erbe aromatiche <u>Mesi estivi:</u> zucchine trifolate	Frutta fresca

TERZA SETTIMANA	PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA O DESSERT
Lunedì	Riso all'olio extravergine di oliva	*Bastoncini di merluzzo al forno	*Piselli stufati	Frutta fresca
Martedì	Pasta al sugo di pomodoro	Polpette di # vitellone	Purea di patate	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al sugo di *pesce (merluzzo) o con ragù di trota iridea	<u>Mesi invernali:</u> stracchino <u>Mesi estivi:</u> mozzarella	<u>Mesi invernali:</u> carote alle erbe aromatiche al forno <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Frutta fresca
Giovedì	Minestra di verdure con farro o orzo	Cosce di pollo al forno	<u>Mesi invernali:</u> cavolo cappuccio in insalata <u>Mesi estivi:</u> insalata verde	Frutta fresca
Venerdì	Pasta al pesto	Polpettine di legumi al forno	Insalata di carote e mais	Frutta fresca



QUARTA SETTIMANA	PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA O DESSERT
Lunedì	<b>Risotto allo zafferano</b>	Sformato di * verdura	Insalata verde	Frutta fresca
Martedì		<u>Mesi invernali:</u> *lasagne al ragù di # vitellone bocconcino di parmigiano reggiano - <b>carote alla julienne in insalata</b>  <u>Mesi estivi:</u> pasta al ragù di # vitellone bocconcino di parmigiano reggiano – pomodori in insalata		Succo di frutta
Mercoledì	Pasta integrale al sugo di pomodoro	Bocconcini di pollo con olive e pinoli	<u>Mesi invernali:</u> <b>finocchi alla julienne in insalata</b> <u>Mesi estivi:</u> zucchine trifolate	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al pesto	<b>Carne di #vitellone all'uccelletto</b>	<b>Patate al forno</b>	Frutta fresca
Venerdì	<u>Mesi invernali:</u> crema di legumi con riso <u>Mesi estivi:</u> minestra primavera con riso	Filetti di * halibut o * merluzzo impanati al forno	* Fagiolini lessati	Frutta fresca

QUINTA SETTIMANA	PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA O DESSERT
Lunedì	<u>Mesi invernali:</u> minestra di verdura con pasta integrale <u>Mesi estivi:</u> pasta integrale al ragù vegetale	Stracchino	Patate al forno	Frutta fresca
Martedì	Risotto allo zafferano	Hamburger vegetale	<u>Mesi invernali:</u> carote in insalata <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Carne di #vitellone alla pizzaiola	*Piselli	Frutta fresca
Giovedì	Carote e finocchi alla julienne in insalata Pizza con formaggio e prosciutto cotto di coscia nazionale senza polifosfati			Frutta fresca
Venerdì	Pasta al sugo di pomodoro	Medaglioni di trota gratinati al forno	Insalata verde e mais	Frutta fresca



SESTA SETTIMANA	PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA O DESSERT
Lunedì	Riso al sugo di pomodoro	Hamburger di # vitellone e ketchup	Insalata verde	Frutta fresca
Martedì	Pasta al pesto	Stracchinata	Carote in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta all'olio extra vergine di oliva	<b>Bocconcini di tacchino gratinati al forno</b>	<u>Mesi invernali:</u> purea di patate <u>Mesi estivi:</u> patate e peperoni al forno	Frutta fresca
Giovedì	Pasta al ragù di lenticchie (rosse decorticcate)	*polpettone di fagiolini	<u>Mesi invernali:</u> <b>finocchi alla julienne in insalata</b> <u>Mesi estivi:</u> <b>carote alla julienne in insalata</b>	Frutta fresca
Venerdì	<u>Mesi invernali:</u> crema di legumi con crostini <u>Mesi estivi:</u> minestra primavera con pasta integrale	*bastoncini di merluzzo al forno	<u>Mesi invernali:</u> insalata verde <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Frutta fresca



Cattura rettangolare

## CALENDARIO ANNO SCOLASTICO 2017/2018 dal 4 dicembre 2017

		dicembre							gennaio							febbraio										
menu		lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom		
2 SETTIMANA		4	5	6	7	8	9	10	6 SETTIMANA	1	2	3	4	5	6	7	4 SETTIMANA				1	2	3	4		
3 SETTIMANA		11	12	13	14	15	16	17	1 SETTIMANA	8	9	10	11	12	13	14	5 SETTIMANA	5	6	7	8	9	10	11		
4 SETTIMANA		18	19	20	21	22	23	24	2 SETTIMANA	15	16	17	18	19	20	21	6 SETTIMANA	12	13	14	15	16	17	18		
5 SETTIMANA		25	26	27	28	29	30	31	3 SETTIMANA	22	23	24	25	26	27	28	1 SETTIMANA	19	20	21	22	23	24	25		
		marzo							aprile							maggio										
menu		lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom		
2 SETTIMANA					1	2	3	4									1	5 SETTIMANA			1	2	3	4	5	6
3 SETTIMANA		5	6	7	8	9	10	11	1 SETTIMANA	2	3	4	5	6	7	8	6 SETTIMANA	7	8	9	10	11	12	13		
4 SETTIMANA		12	13	14	15	16	17	18	2 SETTIMANA	9	10	11	12	13	14	15	1 SETTIMANA	14	15	16	17	18	19	20		
5 SETTIMANA		19	20	21	22	23	24	25	3 SETTIMANA	16	17	18	19	20	21	22	2 SETTIMANA	21	22	23	24	25	26	27		
6 SETTIMANA		26	27	28	29	30	31		4 SETTIMANA	23	24	25	26	27	28	29	3 SETTIMANA	28	29	30	31					
									giugno							luglio							agosto			
menu		lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom		
3 SETTIMANA					1	2	3										1	6 SETTIMANA			1	2	3	4	5	
4 SETTIMANA		4	5	6	7	8	9	10	2 SETTIMANA	2	3	4	5	6	7	8	1 SETTIMANA	6	7	8	9	10	11	12		
5 SETTIMANA		11	12	13	14	15	16	17	3 SETTIMANA	9	10	11	12	13	14	15	2 SETTIMANA	13	14	15	16	17	18	19		
6 SETTIMANA		18	19	20	21	22	23	24	4 SETTIMANA	16	17	18	19	20	21	22	3 SETTIMANA	20	21	22	23	24	25	26		
1 SETTIMANA		25	26	27	28	29	30		5 SETTIMANA	23	24	25	26	27	28	29	4 SETTIMANA	27	28	29	30	31				
									6 SETTIMANA																	



## NOTE

**Mesi inverNALI:** novembre/dicembre/gennaio/febbraio/marzo/dal 1° al 15 aprile

**Mesi estivi:** dal 16 al 30 aprile/maggio/giugno/luglio/agosto/settembre/ottobre

# carne bovina, prodotto tradizionale italiano a filiera tracciata o a filiera certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali .

\* prodotto surgelato - In caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate.

Pane integrale una o due volte a settimana

PRODOTTI BIO, DOP E DI PROVENIENZA ITALIA distribuiti in tutti i lotti.

**PRODOTTI BIO :** pasta, riso, formaggio fresco, pomodori pelati, uova pasteurizzate, legumi secchi, mousse di frutta e succhi di frutta.

**PRODOTTI DOP:** parmigiano reggiano e basilico.

**PRODOTTI DI PROVENIENZA ITALIA:** latte utilizzato per il formaggio e grano utilizzato per la pasta di semola.

Le imprese in virtù delle offerte di gara utilizzano ulteriori alimenti biologici e DOP, visionabili presso i refettori scolastici e nel sito del Comune di Genova

Redazione:

Ufficio Nutrizione e Dietetica - Dietiste: Cinzia Pellegrini – Mariateresa Marrella

Collaborazione e approvazione della Asl 3 Liguria - Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



**Nel sito del Comune di Genova sono disponibili ulteriori informazioni  
relative al menu scolastico:**

**DIETE SPECIALI**

**RICETTARI**

**E ALTRO ...**

