




COMUNE DI GENOVA – RISTORAZIONE  
**NIDO D'INFANZIA SEZIONE DIVEZZI (12-36 mesi) E COABITAZIONI**  
**Menu Anno Scolastico 2020-2021**

<b>1</b> SETTIMANA	 PRIMO PIATTO	 SECONDO PIATTO	 CONTORNO	 MERENDA BIMBI NIDO
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta al sugo di pinoli ed erbe aromatiche	Tortino di pesce (*merluzzo)	Insalata verde	Frullato di frutta fresca (cucina diretta) Frullato pronto (pasti veicolati)
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta al pesto	Polpettine di legumi	Mesi invernali: carote lessate Mesi estivi: carote in insalata	Pane e olio extra vergine di oliva
<b>MERCOLEDÌ</b>	Minestra di verdure con orzetti	Pizza margherita		Banana
<b>GIOVEDÌ</b>	Mesi invernali: risotto alla crema di zucca Mesi estivi: risotto alla crema di zucchine	Carne di vitellone all'ucelletto	Mesi invernali: bietole lessate Mesi estivi: pomodori in insalata	Mesi invernali: yogurt alla frutta Mesi estivi: *gelato fiordilatte
<b>VENERDÌ</b>	Pasta al sugo pomodoro	Sformato di verdure	Carote in insalata o lessate	Mesi invernali: spremuta di arance e crackers Mesi estivi: frullato di frutta fresca (cucina diretta) frullato pronto (pasti veicolati)

<b>2</b> SETTIMANA	 PRIMO PIATTO	 SECONDO PIATTO	 CONTORNO	 MERENDA BIMBI NIDO
<b>LUNEDÌ</b>	Minestra di verdure con pasta	Coscia di pollo al forno	Insalata verde	Mousse di frutta
<b>MARTEDÌ</b>	Risotto alla parmigiana	Crocchette di *merluzzo	Mesi invernali: finocchi al burro Mesi estivi: pomodori in insalata	Frullato di frutta fresca (cucina diretta) Frullato pronto (pasti veicolati)
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pasta al ragù di vitellone	Parmigiano reggiano	Mesi invernali: carote e broccoli lessati Mesi estivi: zucchine trifolate	Mesi invernali: focaccia Mesi estivi: *gelato fiordilatte
<b>GIOVEDÌ</b>	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Bocconcini di lonza alle mele	Patate al forno o lessate	Banana
<b>VENERDÌ</b>	Pasta al pesto	Hamburger vegetale	Carote lessate o in insalata	Yogurt alla frutta

COMUNE DI GENOVA – RISTORAZIONE  
**NIDO D'INFANZIA SEZIONE DIVEZZI (12-36 mesi) E COABITAZIONI**  
**Menu Anno Scolastico 2020-2021**

<b>3</b> SETTIMANA	 PRIMO PIATTO	 SECONDO PIATTO	 CONTORNO	 MERENDA BIMBI NIDO
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta al sugo di pomodoro	Polpettone di *fagiolini	Insalata verde	Yogurt alla frutta
<b>MARTEDÌ</b>	Mesi invernali: minestra di verdure con pasta Mesi estivi: pasta al ragù vegetale	Mesi invernali: pizza margherita Mesi estivi: mozzarella	Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca di stagione
<b>MERCOLEDÌ</b>	Mesi invernali: riso al latte Mesi estivi: riso all'olio extra vergine di oliva	Bocconcini di pollo olive e pinoli	Bietole al vapore	Pane e olio extra vergine di oliva
<b>GIOVEDÌ</b>	Pasta al pesto	Arrosto di lonza	Patate al forno o lessate	Mesi invernali: yogurt alla frutta Mesi estivi: *gelato fiordilatte
<b>VENERDÌ</b>	Mesi invernali: crema di legumi (piselli o fagioli cannellini) con orzetti Mesi estivi: minestra primavera con orzetti	Nido: filetti di *merluzzo al verde Coabitazioni: filetti di *merluzzo gratinato	Mesi invernali: carote lessate Mesi estivi: zucchine trifolate	Banana

<b>4</b> SETTIMANA	 PRIMO PIATTO	 SECONDO PIATTO	 CONTORNO	 MERENDA BIMBI NIDO
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta al sugo di pomodoro	Arrosto di tacchino	Mesi invernali: broccoli al vapore Mesi estivi: pomodori in insalata	Frullata di frutta fresca (cucina diretta) Frullato pronto (pasti veicolati)
<b>MARTEDÌ</b>	Mesi invernali: pasta in brodo di carne di vitellone Mesi estivi: pasta con polpettine di vitellone al sugo di pomodoro – zucchine trifolate	Bollito di vitellone	Mesi invernali: purea di patate	Banana
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pasta al pesto	Filetti di *merluzzo al verde con olive e capperi	Carote in insalata o lessate	Yogurt alla frutta
<b>GIOVEDÌ</b>	Mesi invernali: crema di legumi (piselli o fagioli cannellini) con orzetti Mesi estivi: minestra primavera con orzetti	Stracchino	Mesi invernali: *fagiolini saltati Mesi estivi: pomodori in insalata	Focaccia
<b>VENERDÌ</b>	Riso all' olio extra vergine di oliva	Frittatina di farina di ceci e verdure	Mesi invernali: carote lessate Mesi estivi: carote in insalata	Frutta fresca di stagione

COMUNE DI GENOVA – RISTORAZIONE  
NIDO D'INFANZIA SEZIONE DIVEZZI (12-36 mesi) E COABITAZIONI  
**Menu Anno Scolastico 2020-2021**

**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 – per il gelato il periodo estivo è da maggio a settembre

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

\*\* latte intero fresco o pastorizzato ad alte temperature

**TUTTI I GIORNI**

Colazione per bimbi nido: \*\*latte intero e biscotti prima infanzia

Ore 10.00 frutta fresca

**INDICAZIONI TAGLIO ALIMENTI PER I BIMBI NIDO E SCUOLAINFANZIA IN COABITAZIONE**

Non tagliare nessun alimento a rondelle

Tagliare la mozzarella a piccoli dadini

Sminuzzare finemente il pesce

Tagliare a piccoli pezzetti: carote, finocchi, pomodori, olive, mele e pere

Inoltre per i bimbi semidivezzi:

Utilizzare pasta di piccolo formato per i primi piatti asciutti

Confezionare adeguatamente i secondi piatti, contorni crudi e cotti e frutta (tritati, frullati o ridotti in piccoli pezzetti).

In particolare le carote devono essere tagliate a piccoli triangoli o schiacciate, l'insalata (lattuga) deve essere tagliata finemente.

Caratteristiche dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti

Carne bovina 15% di produzione biologica – 85% prodotto tradizionale italiano (PAT), a filiera tracciata o certificata.

**Prodotti BIO**

**100%:** frutta fresca, purea di frutta, succhi e nettare di frutta, latte, pasta, riso, pomodori e prodotti trasformati, formaggio fresco, uova pastorizzate e yogurt

**In percentuale variabile:** verdura e ortaggi, legumi, patate, farina, cereali, pane e prodotti da forno, olio extra vergine di oliva

**20%** pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile

**Prodotti DOP:** parmigiano reggiano e basilico

**Prodotti di Provenienza Italia:** pomodori pelati, passata e polpa di pomodoro, carni avicole, prosciutto cotto, olio extra vergine di oliva

Le Imprese inoltre, in virtù delle offerte di gara, utilizzano ulteriori alimenti BIO, DOP e di Provenienza Italia

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

Approvato dalla Asl 3 Liguria Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Data di emissione: settembre 2020