



COMUNE DI GENOVA

COMUNE DI GENOVA – RISTORAZIONE
RISTORAZIONE SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
Menu Anno Scolastico 2021-2022

1

SETTIMANA



PRIMO PIATTO



SECONDO PIATTO



CONTORNO



FRUTTA / DESSERT

LUNEDÌ	Pansotti o ravioli di magro al burro e salvia	*Bastoncini di merluzzo	Insalata verde e mais	Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	Pasta al pesto	Polpettine di *piselli	Carote in insalata	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Mesi invernali: cavolo cappuccio in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	Mesi invernali: vellutata di zucca con riso Mesi estivi: vellutata di zucchine con riso	Carne di vitellone all'ucelletto	Patate lessate	Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Pasta al sugo pomodoro	Sformato di *verdure	Insalata verde	Frutta fresca di stagione

2

SETTIMANA



PRIMO PIATTO



SECONDO PIATTO



CONTORNO



FRUTTA / DESSERT

LUNEDÌ	Minestra di verdure con pasta	Coscia di pollo al forno	Carote in insalata	Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	Risotto allo zafferano	Crocchette di *pesce	Mesi invernali: finocchi in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Bocconcini di lonza alle mele	Patate al forno	Mousse di frutta
GIOVEDÌ	Pasta al ragù di vitellone	Parmigiano reggiano	Mesi invernali: *fagiolini saltati Mesi estivi: zucchine trifolate	Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Pasta al pesto	Hamburger vegetale	Insalata verde e mais	Frutta fresca di stagione



COMUNE DI GENOVA

COMUNE DI GENOVA – RISTORAZIONE
RISTORAZIONE SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
Menu Anno Scolastico 2021-2022

3
SETTIMANA



PRIMO PIATTO



SECONDO PIATTO



CONTORNO



FRUTTA / DESSERT

LUNEDÌ	PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA / DESSERT
LUNEDÌ	Riso al sugo di pomodoro	Polpettone di *fagiolini	Insalata mista (verde, carote e olive verdi)	Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	Mesi invernali: minestra di verdure con orzetti Mesi estivi: minestra primavera con orzetti	Mesi invernali: pizza margherita Mesi estivi: mozzarella	Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta al burro	Bocconcini di pollo con olive e pinoli	Patate al forno	Frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	Pasta al pesto	Arrosto di lonza	*Bietole con parmigiano	Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Pasta all'olio extra vergine di oliva	*Filetti di merluzzo gratinati	Insalata verde	Frutta fresca di stagione

4
SETTIMANA



PRIMO PIATTO



SECONDO PIATTO



CONTORNO



FRUTTA / DESSERT

LUNEDÌ	PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA / DESSERT
LUNEDÌ	Mesi invernali: pasta al sugo di pomodoro gratinata Mesi estivi: pasta al sugo di pomodoro	Mesi invernali: stracchino Mesi estivi: mozzarella	Mesi invernali: *fagiolini saltati Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	Panino con hamburger di vitellone e insalata - patate al forno e ketchup – frutta fresca – budino al cioccolato			
MERCOLEDÌ	Pasta al pesto	Mesi invernali: filetti di *merluzzo impanati Mesi estivi: filetti di *merluzzo al verde con olive e capperi	Carote in insalata	Frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	Pasta al sugo di pomodoro	Bocconcini di tacchino gratinati	Purea di patate	Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Riso all'olio extra vergine di oliva	Torta pasqualina		Budino al cioccolato



COMUNE DI GENOVA – RISTORAZIONE
RISTORAZIONE SCUOLE SECONDARIA DI PRIMO GRADO

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

Pane integrale una o due volte la settimana

Le carote e i finocchi in insalata devono essere porzionati alla julienne

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

Caratteristiche dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti

Carne bovina 15% di produzione biologica – 85% prodotto tradizionale italiano (PAT)

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

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

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

Con la collaborazione e approvazione della Asl 3 Liguria Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Data di emissione: settembre 2020 **1 REVISIONE MARZO 2021**