

COMUNE DI GENOVA – RISTORAZIONE  
**RISTORAZIONE SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**  
**Menu Anno Scolastico 2020-2021**

<b>1</b> SETTIMANA	 PRIMO PIATTO	 SECONDO PIATTO	 CONTORNO	 FRUTTA / DESSERT
<b>LUNEDÌ</b>	Pansotti al burro e salvia	*Bastoncini di merluzzo	Insalata verde e mais	Frutta fresca di stagione
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta al pesto	Polpettine di legumi	Carote in insalata	Frutta fresca di stagione
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Mesi invernali: cavolo cappuccio in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca di stagione
<b>GIOVEDÌ</b>	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
<b>VENERDÌ</b>	Pasta al sugo pomodoro	Sformato di *verdure	Insalata verde	Frutta fresca di stagione

<b>2</b> SETTIMANA	 PRIMO PIATTO	 SECONDO PIATTO	 CONTORNO	 FRUTTA / DESSERT
<b>LUNEDÌ</b>	Minestra di verdure con pasta	Coscia di pollo al forno	Insalata verde e mais	Frutta fresca di stagione
<b>MARTEDÌ</b>	Risotto allo zafferano	Crocchette di *merluzzo	Mesi invernali: finocchi in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca di stagione
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pasta al ragù di vitellone	Parmigiano reggiano	Mesi invernali: *fagiolini saltati Mesi estivi: zucchine trifolate	Mousse di frutta
<b>GIOVEDÌ</b>	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Bocconcini di lonza alle mele	Patate al forno	Frutta fresca di stagione
<b>VENERDÌ</b>	Pasta al pesto	Hamburger vegetale	Carote in insalata	Frutta fresca di stagione

COMUNE DI GENOVA – RISTORAZIONE  
**RISTORAZIONE SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**  
**Menu Anno Scolastico 2020-2021**

<b>3</b> SETTIMANA	 PRIMO PIATTO	 SECONDO PIATTO	 CONTORNO	 FRUTTA / DESSERT
<b>LUNEDÌ</b>	Riso al sugo di pomodoro	Polpettone di *fagiolini	Insalata mista (verde, carote, barbabietola e olive verdi)	Frutta fresca di stagione
<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>	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Bocconcini di pollo olive e pinoli	Patate al forno	Frutta fresca di stagione
<b>GIOVEDÌ</b>	Pasta al pesto	Arrostro di lonza	*Bietole con parmigiano	Frutta fresca di stagione
<b>VENERDÌ</b>	Mesi invernali: crema di fagioli con orzetti Mesi estivi: minestra primavera con orzetti	*Filetti di merluzzo gratinati	Insalata verde	Frutta fresca di stagione

<b>4</b> SETTIMANA	 PRIMO PIATTO	 SECONDO PIATTO	 CONTORNO	 FRUTTA / DESSERT
<b>LUNEDÌ</b>	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
<b>MARTEDÌ</b>	Panino con hamburger di vitellone e insalata - patate al forno e ketchup – frutta fresca – budino al cioccolato			
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pasta al pesto	Mesi invernali: *bastoncini di salmone Mesi estivi: filetti di *merluzzo al verde con olive e capperi	Carote in insalata	Frutta fresca di stagione
<b>GIOVEDÌ</b>	Pasta al sugo di pomodoro	Bocconcini di tacchino gratinati	Purea di patate	Frutta fresca di stagione
<b>VENERDÌ</b>	Riso all'olio extra vergine di oliva	Torta pasqualina		Budino

COMUNE DI GENOVA – RISTORAZIONE  
RISTORAZIONE SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO  
**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

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) 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

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

Data di emissione: settembre 2020