COMUNE DI GENOVA

COMUNE DI GENOVA – RISTORAZIONE
SEZIONE PRIMAVERA
Menu Anno Scolastico 2021-2022

1 SETTIMANA	PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT	MERENDA
LUNEDÌ	Pansotti o ravioli di magro al burro e salvia	*Bastoncini di merluzzo	Insalata verde e mais	Frutta fresca di stagione	**Latte intero e biscotti prima infanzia (cucina diretta) Frullato pronto (pasti veicolati)
MARTEDÌ	Pasta al pesto	Polpettine di *piselli	Carote in insalata	Frutta fresca di stagione	Pane e olio extra vergine di oliva
MERCOLEDÌ	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Mesi invernali: cavolo cappuccio in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca di stagione	Banana
GIOVEDÌ	Mesi invernali: vellutata di zucca con riso Mesi estivi: vellutata di zucchine con riso	Carne di vitellone all'uccelletto	Patate lessate	Frutta fresca di stagione	Mesi invernali: yogurt alla frutta Mesi estivi: *gelato fiordilatte
VENERDÌ	Pasta al sugo pomodoro	Sformato di *verdure	Insalata verde	Frutta fresca di stagione	Frullato di frutta fresca (cucina diretta) Frullato pronto (pasti veicolati)

2 SETTIMANA	PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT	MERENDA
LUNEDÌ	Minestra di verdure con pasta	Coscia di pollo al forno	Carote in insalata	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta
MARTEDÌ	Risotto allo zafferano	Crocchette di *pesce	Mesi invernali: finocchi in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata	Frutta fresca di stagione	Frullato di frutta fresca (cucina diretta) Frullato pronto (pasti veicolati)
MERCOLEDÌ	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Bocconcini di lonza alle mele	Patate al forno	Mousse di frutta	Mesi invernali: focaccia Mesi estivi: *gelato fiordilatte
GIOVEDÌ	Pasta al ragù di vitellone	Parmigiano reggiano	Mesi invernali: *fagiolini saltati Mesi estivi: zucchine trifolate	Frutta fresca di stagione	Banana
VENERDÌ	Pasta al pesto	Hamburger vegetale	Insalata verde e mais	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta

COMUNE DI GENOVA

COMUNE DI GENOVA – RISTORAZIONE
SEZIONE PRIMAVERA
Menu Anno Scolastico 2021-2022

3 SETTIMANA	PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA / DESSERT	MERENDA
LUNEDÌ	Riso al sugo di pomodoro	Polpettone di *fagiolini	Insalata mista (verde, carote e olive verdi)	Frutta fresca di stagione	**Latte intero e biscotti prima infanzia (cucina diretta) Frullato pronto (pasti veicolati)
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	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta al burro	Bocconcini di pollo con olive e pinoli	Patate al forno	Frutta fresca di stagione	Pane e olio extra vergine di oliva
GIOVEDÌ	Pasta al pesto	Arrosto di lonza	*Bietole con parmigiano	Frutta fresca di stagione	Mesi invernali: yogurt alla frutta Mesi estivi: *gelato fiordilatte
VENERDÌ	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Filetti di *merluzzo gratinati	Insalata verde	Frutta fresca di stagione	Banana

4 SETTIMANA	PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/ DESSERT	MERENDA
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	Frullato di frutta fresca (cucina diretta) Frullato pronto (pasti veicolati)
MARTEDÌ	Mesi invernali: crema di piselli o fagioli cannellini con crostini Mesi estivi: minestra primavera con riso	Polpette di vitellone	Insalata verde	Frutta fresca di stagione	Mesi invernali: torta casalinga allo yogurt Mesi estivi: pane e marmellata
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	Yogurt alla frutta
GIOVEDÌ	Pasta al sugo di pomodoro	Bocconcini di tacchino gratinati	Purea di patate	Frutta fresca di stagione	Focaccia
VENERDÌ	Riso all'olio extra vergine di oliva	Torta pasqualina		Budino al cioccolato	Frutta fresca di stagione

COMUNE DI GENOVA

COMUNE DI GENOVA – RISTORAZIONE
SEZIONE PRIMAVERA
Menu Anno Scolastico 2021-2022

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 va da maggio a settembre

Pane integrale due volte la settimana

* 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

COLAZIONE - Cucine dirette: **latte intero fresco e biscotti prima infanzia. Pasti veicolati: succo di frutta e biscotti prima infanzia
N.B. A seconda dell'orario di frequenza concordato in ogni singola scuola, l'utente potrà consumare la colazione o la merenda.

INDICAZIONI TAGLIO ALIMENTI
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

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
I**n 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
Approvato dalla Asl 3 Liguria Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Data di emissione: settembre 2020 **1 REVISIONE MARZO 2021**