



Comune di Genova
Ristorazione scolastica

GENOVA
MORE THAN THIS

MENU SCUOLA PRIMARIA E RELATIVE COABITAZIONI


*AVVIO MENU SPERIMENTALE
DAL 04 DICEMBRE 2017*



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



SECONDA SETTIMANA	PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA O DESSERT
Lunedì	<u>Mesi invernali:</u> pasta bio con crema di broccoli <u>Mesi estivi:</u> pasta bio con crema di zucchine	Carne di # vitellone all'uccelletto	Purea di patate	Frutta fresca
Martedì	*Ravioli di magro al sugo di pomodoro bio	<u>Mesi invernali:</u> crocchette di *merluzzo al forno con ovo prodotto bio <u>Mesi estivi:</u> *merluzzo al verde con olive e capperi	<u>Mesi invernali:</u> *biette lessate <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Frutta fresca
Mercoledì	<u>Mesi invernali:</u> vellutata di zucca con riso bio <u>Mesi estivi:</u> riso bio all'olio extravergine di oliva	Bocconcini di pollo impanati con ovo prodotto bio	Insalata mista	Frutta fresca
Giovedì	Pasta bio al pesto	Polpettone di *fagiolini bio con ovo prodotto bio	<u>Mesi invernali:</u> finocchi in insalata <u>Mesi estivi:</u> carote da sgranocchiare	Frutta fresca
Venerdì	*Lasagne al sugo di pomodoro bio	Mozzarella bio	<u>Mesi invernali:</u> carote alle erbe aromatiche <u>Mesi estivi:</u> zucchini trifolati	Frutta fresca

TERZA SETTIMANA	PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA O DESSERT
Lunedì	Riso bio all'olio extravergine di oliva	*Bastoncini di merluzzo al forno	*Piselli stufati	Frutta fresca
Martedì	Pasta bio al sugo di pomodoro bio	Polpette di # vitellone con ovo prodotto bio	Purea di patate	Frutta fresca
Mercoledì	Pasta bio al sugo di *pesce (merluzzo) o con ragù di trota iridea con pomodoro bio	<u>Mesi invernali:</u> stracchino bio <u>Mesi estivi:</u> mozzarella bio	<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 bio al pesto	Polpettine di legumi bio al forno con ovo prodotto e ricotta bio	Insalata di carote e mais	Frutta fresca
				
QUARTA SETTIMANA	PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA O DESSERT
Lunedì	<u>Mesi invernali:</u> vellutata di porro e patate con crostini <u>Mesi estivi:</u> riso bio all'olio extra vergine di oliva	Sformato di * verdura con ricotta e ovo prodotto bio	Insalata verde	Frutta fresca
Martedì	<u>Mesi invernali:</u> *lasagne al ragù di # vitellone con pomodoro bio bocconcino di parmigiano reggiano - carote da sgranocchiare <u>Mesi estivi:</u> pasta bio al ragù di # vitellone con pomodoro bio bocconcino di parmigiano reggiano – pomodori in insalata			Succo di frutta bio
Mercoledì	Pasta integrale bio al sugo di pomodoro bio	Bocconcini di pollo con olive e pinoli	<u>Mesi invernali:</u> finocchi da sgranocchiare <u>Mesi estivi:</u> zucchine trifolate	Frutta fresca
Giovedì	Pasta bio al pesto	Tortino di legumi (fagioli) bio e * verdure con ovo prodotto e ricotta bio	<u>Mesi invernali:</u> carote in insalata <u>Mesi estivi:</u> pomodori in insalata	Frutta fresca
Venerdì	<u>Mesi invernali:</u> crema di legumi bio con riso bio <u>Mesi estivi:</u> minestra primavera con riso bio	Filetti di * halibut o * merluzzo impanati al forno con ovo prodotto bio	* Fagiolini lessati bio	Frutta fresca

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



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

menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
2 SETTIMANA	4	5	6	7	8	9	10
3 SETTIMANA	11	12	13	14	15	16	17
4 SETTIMANA	18	19	20	21	22	23	24
5 SETTIMANA	25	26	27	28	29	30	31

gennaio

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

febbraio

settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
4 SETTIMANA				1	2	3	4
5 SETTIMANA	5	6	7	8	9	10	11
6 SETTIMANA	12	13	14	15	16	17	18
1 SETTIMANA	19	20	21	22	23	24	25
2 SETTIMANA	26	27	28				

marzo

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

aprile

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

maggio

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

giugno

menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
3 SETTIMANA					1	2	3
4 SETTIMANA	4	5	6	7	8	9	10
5 SETTIMANA	11	12	13	14	15	16	17
6 SETTIMANA	18	19	20	21	22	23	24
1 SETTIMANA	25	26	27	28	29	30	

luglio

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

agosto

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



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, ovo prodotto , 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 Dott. Federica Pascali Asl 3 - 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 ...

