



MENU' SCOLASTICO
PRIMARIA e SECONDARIA di PRIMO GRADO
Periodo: NOVEMBRE 2019 - APRILE 2020

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 Settimana Pasta al pomodoro e basilico o alla Portofino Prosciutto cotto coscia nazionale *Patate stick pane fresco a filiera corta o bio 2 Settimana Pasta o polenta al ragu' Formaggio fresco o semi stagionato *Fagiolini al vapore conditi con olio evo BIO pane fresco a filiera corta o bio	Risotto alla parmigiana *Polpettone genovese Cavolo verza bio in insalata pane fresco a filiera corta o bio Pasta al burro Polpettine di vitellone al pomodoro Lenticchie in umido pane fresco a filiera corta o bio Spaghetti aglio e olio EVO BIO Tonno con patate lesse pane fresco a filiera corta o bio	Brodo vegetale con pastina o tortellini Carne trita di vitellone agli aromi Purea di patate o legumi in umido pane fresco a filiera corta o bio Pasta al pesto con basilico delle serre di Prà Torta di *bietole e ricotta Insalata pane fresco a filiera corta o bio Lasagne al pomodoro Formaggio fresco o semi stagionato con carote trifolate pane fresco a filiera corta o bio	Pasta integrale al pomodoro olive e basilico Bocconcini di pollo impanati *Spinaci olio e limone pane fresco a filiera corta o bio Vellutata di zucca o *passato di verdura o di legumi pasta/riso/con crostini Straccetti di lonza alle mele *Carote in umido pane fresco a filiera corta o bio Risotto alla parmigiana o di zucca Carne di vitellone alla pizzaiola Con *Piselli in umido pane fresco a filiera corta o bio Passato di *verdura con pastina/riso Pizza margherita con stracchino o mozzarella pane fresco a filiera corta o bio	Pasta al pesto *Bastoncini di merluzzo al forno o *merluzzo impanato Finocchi bio in insalata pane fresco a filiera corta o bio Pasta integrale al pomodoro e basilico Crocchette di patate e ricotta o di *pesce o *bastoncini di merluzzo Cavolo verza in insalata pane fresco a filiera corta o bio Passato di *verdura con pastina Pizza Margherita con stracchino o mozzarella pane fresco a filiera corta o bio Pasta ai 4 formaggi Polpettone di *fagiolini Finocchi in insalata pane fresco a filiera corta o bio
3 Settimana Pasta al pesto con basilico Prà Arrosto di lonza agli aromi *Spinaci all'olio pane fresco a filiera corta o bio 4 Settimana Pasta all'amatriciana *Bastoncini di merluzzo al forno Carote julienne pane fresco a filiera corta o bio	Brodo vegetale con tortellini o pastina Polpette di carne *Fagiolini e patate pane fresco a filiera corta o bio Merenda a ricreazione Frutta fresca BIO di stagione	Risotto alla milanese Prosciutto cotto coscia nazionale *Biete erbette all'olio pane fresco a filiera corta o bio Merenda a ricreazione Frutta fresca bio o prodotto dolce da forno	Merenda a ricreazione Frutta fresca bio	Merenda a ricreazione Prodotto equo solidale



Prodotti BIOLOGICI: verdura fresca, frutta, succhi, mousse di frutta, pasta semola grano duro, riso, farina, plumcake, tortino, pomodori pelati, olio extravergine EVO, yogurt, burro, latte fresco, formaggio fresco, uova pastorizzate, carne di pollo e tacchino, verdure surgelate e quarta gamma, legumi **Prodotti DOP:** grana padano, parmigiano, gorgonzola, basilico serre di Prà, mele Melinda; **Prodotti IGP:** bresaola della Valtellina, toma Piemontese, mela della Valtellina, arance rosse di Sicilia, pere dell'Emilia, pesca nettarina di Romagna, clementini di Calabria; **Prodotti tradizionali liguri:** pesto con basilico serre di Prà, salsa di noci, focaccia, canestrelli, torta pasqualina, tortino di verdura e porri, polpettone; **Prodotti equosolidali:** banane, cioccolatine, biscotto Guiro, biscotti al miele, marmellata, miele. **Utilizzo esclusivo di carne piemontese di filiera CO.AL.VI**
 *Alimento surgelato
 ASL 3 "GENOVESE"

8 - Assistenza Consultivi
 Dott.ssa Grazia Cavallero
 Dirigente Medico