



Menu Scuole Comune di Cogoleto – Rodari

Anno Scolastico 2021-2022 autunno (dal 15 settembre al 31 ottobre '21)-primavera (dal 01 aprile al 30 giugno '22)

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta al ragù di verdure	Risotto allo zafferano o vellutata di zucchine o piselli con riso	Pasta al sugo di pomodoro fresco con Basiico DOP o orecchiette pomodoro e melanzane	Pasta al ragù di carne	Pasta al pesto casalingo
	Bocconcini di mozzarella o grana padano DOP	Arrosto di tacchino	Coscia di pollo arrosto	Frittatina con verdure fresche o Sformato di patate, stracchino e prosciutto	Merluzzo al vapore o dorato al forno
	Pomodori in insalata e verdure al vapore (nido)	Misto di verdure fresche o gelo in brasiera	Zucchine trifolate	Pomodori in insalata o crudità al vapore (nido)	Patate al forno
	Torta casalinga	Frutta fresca	Frutta fresca	Banana equosolidale	Frutta fresca
Consigli per la cena	Crema di carote fresche con farro/orzo - Insalata di pollo - Fagiolini saltati - Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure - Pesce al forno - Spinaci saltati in padella - Frutta fresca	Minestrone alla genovese - Frittata - Carote al verde - Frutta fresca	Pasta pomodoro e origano - Prosciutto cotto - Melanzane a funghetto - Frutta fresca	Insalata di riso con verdure - Primosale - Pomodori e insalata - Frutta fresca
2 SETTIMANA avvio servizio	Pasta all'olio extravergine con parmigiano	Gnocchetti di patate al pesto o pastina (nido)	Cous cous al ragù di verdure o risotto al pomodoro	Pizza margherita con stracchino	Minestra di verdure e riso
	Polpettine di vitellone al pomodoro	Tortino di zucchine e ricotta	Filetti di platessa dorati al forno	Prosciutto cotto	Arrosto di suino al latte
	Piselli al verde	Pomodori in insalata	Insalata mista	Julienne di carote o crudità di verdure fresche	Patate al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato	Frutta fresca	Frutta fresca
Consigli per la cena	Pasta alla norma – Prosciutto cotto- Insalata verde - Frutta fresca	Crema di verdure con crostini - Arrosto di manzo agli aromi - Patatine al forno - Frutta fresca	Risotto con asparagi - Caprese (mozzarella e pomodori) - Frutta fresca	Passato di zucchine con timo - Fesa di tacchino al limone - Bietole all'olio - Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico - Insalata di mare - Zucchine al verde - Frutta fresca

Alimenti Bio: pane bianco, pane integrale, frutta, verdure e ortaggi anche gelo, erbe aromatiche, legumi, cereali, prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori pelati o polpa di pomodoro, prodotti trasformati, formaggio fresco, latte, ricotta, yogurt, gelato, uova, olio extra vergine di oliva, carne di vitellone/ vitello filiera tracciata razza piemontese, carni di pollo e tacchino.

Alimenti Dop : Grana Padano, basilico genovese, patata di bologna, toma piemontese, Olio riviera Ligure. **Prodotti ittici da pesca sostenibile:** filetti di halibut, platessa e merluzzo. **Alimenti tradizionali Liguri :** Prosciutto Cotto, pomodoro cuore di bue, zucchino genovese, canestrelli, raviolo di erbe, taggion, trofie - F.to Dietista Ivana Manfredotto





Menu Scuole Comune di Cogoleto – Rodari

Anno Scolastico 2021-2022 autunno (dal 15settembre al 31ottobre'21)-primavera (dal 01 aprile al 30 giugno'22)

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
3 SETTIMANA	Pasta all'olio extravergine e parmigiano	Pasta al pomodoro	Riso allo zafferano e zucchine	Gnocchetti di patate al pomodoro o ravioli di magro olio e salvia	Pasta al pesto casalingo o pasta al pomodoro e basilico
	Filetti di platessa dorati al forno/ Crocchette di merluzzo	Bocconcini di mozzarella o Grana padano DOP o crocchette di ceci	Carne trita di vitellone agli aromi	Bocconcini di pollo	Sformato di erbe e ricotta
	Erbette al profumo di maggiorana dorate al forno / zucchine al vapore (nido)	Misto di verdure brasate al forno	Purea di patate o patatine al forno	Zucchine trifolate	Pomodori in insalata e verdure al vapore (nido)
	Frutta fresca	Banana equosolidale	Frutta fresca	Canestrelli	Frutta fresca
Consigli per la cena	Minestra di verdura con pasta Primosale/Stracchino/Caciotta - Fagiolini - Frutta fresca	Riso al pomodoro - Frittata di asparagi - Zucchine al verde - Frutta fresca	Pasta con le zucchine- Pesce al forno -Ratatuille di verdure - Frutta fresca	Pasta con merluzzo e olive - Polpette di legumi - carote julienne	Passato di spinaci con riso - Pollo arrosto - Patate al forno - Frutta fresca
4 SETTIMANA	Pasta al sugo di pomodoro fresco	Pasta al pesto casalingo	Minestrone di verdure fresche con legumi e riso o risotto al ragù di verdure	Pasta all'olio extravergine e parmigiano	Pizza margherita con stracchino
	Polpettine di carne trita al pomodoro	Polpettone di patate e fagiolini	Bocconcini di pollo dorati al forno o bocconcini agli aromi (nido)	Filetti di platessa dorati al forno	Prosciutto cotto
	Pisellini	Pomodori in insalata e verdure al vapore (nido)	Spinaci al vapore	Carote al vapore	Verdure miste brasate al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Banana equosolidale	Frutta fresca
Consigli per la cena	Pasta al pesto - Crocchette di pesce/Pesce al forno - Bietole all'olio - Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia - Prosciutto cotto - Fagiolini all'olio - Frutta fresca	Crema di zucchine e carote con orzo - Uova strapazzate - Pisellini al verde - Frutta fresca	Risotto con zucchine/verdure - Mozzarella - Insalata mista - Frutta fresca	Vellutata di verdura con farro - Cotoletta di pesce - Fagiolini al pomodoro - Frutta fresca

Alimenti Bio: pane bianco, pane integrale, frutta, verdure e ortaggi anche gelo, erbe aromatiche, legumi, cereali, prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori pelati o polpa di pomodoro, prodotti trasformati, formaggio fresco, latte, ricotta, yogurt, gelato, uova, olio extravergine di oliva, carne di vitellone/ vitello filiera tracciata razza piemontese, carni di pollo e tacchino.

Alimenti Dop : Grana Padano, basilico genovese, patata di bologna, toma piemontese, Olio riviera Ligure. **Prodotti ittici da pesca sostenibile:** filetti di halbut, platessa e merluzzo. **Alimenti tradizionali Liguri :** Prosciutto Cotto, pomodoro cuore di bue, zucchino genovese, canestrelli, raviolo di erbe, taggion, trofie.

F.to Dietista Ivana Manfellotto