

Menu Scuole Comune di Cogoleto – Infanzia e Nido Don Milani

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|-------------|---------------------------------------|---|---|--|--|
| 1 SETTIMANA | Risotto alla parmigiana | Pizza margherita con stracchino | Pasta pomodoro e ricotta | Pasta al ragù di carne | Vellutata di zucca con riso |
| | Tacchino dorato al forno | Prosciutto cotto | Crocchette di merluzzo* e verdure | Torta di erbe* e ricotta | Carne trita agli aromi |
| | Patate al forno | Verdure miste* al vapore | Misto di verdure* al vapore | Finocchi | Purea di patate |
| | Frutta fresca | Banana equosolidale | Canestrelli | Frutta fresca | Frutta fresca |
| 2 SETTIMANA | Pasta al burro e parmigiano | Minestrone di ortaggi freschi con legumi e riso | Pasta al pesto casalingo | Pasta integrale al pomodoro | Risotto con zucca |
| | Polpette di vitellone al pomodoro | Fil. di nasello* dorati al forno | Bocconcini di pollo agli aromi | Sformato di spinaci* e ricotta | Formaggio fresco/Formaggio DOP |
| | Pisellini* al verde | Misto di verdure al vapore | Finocchi gratinati | Carote al vapore | Insalata calda di fagiolini |
| | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | Banana equosolidale | Frutta fresca |
| 3 SETTIMANA | Pasta pomodoro e ricotta | Polenta al pomodoro | Pasta al pesto casalingo | Vellutata di porri | Pizza margherita (pastina all'olio e parmigiano per divezzi) |
| | Polpettone di fagiolini* e patate | Carne trita agli aromi | Filetti di merluzzo* dorati al forno (al vapore per semi-divezzi) | Bocconcini di pollo dorati al forno (al vapore per semi-divezzi) | Prosciutto cotto |
| | Misto di verdure* al vapore | Pisellini* e patate | Verdure fresche a julienne | Insalata calda di spinaci* | Verdure miste* al vapore |
| | Banana equosolidali | Frutta fresca | Frutta fresca | Yogurt alla frutta/Budino | Frutta fresca |
| 4 SETTIMANA | Pasta integrale al pomodoro | Raviolini di magro all'olio extravergine/pomodoro | Riso olio e parmigiano | Pasta al pesto casalingo | Passato di ortaggi freschi e legumi con pasta |
| | Carne di vitellone trita al rosmarino | Tacchino al forno | Formaggio fresco o DOP o ligure | Crocchette/Sformato di ceci ed erbe* | Filetti di merluzzo* dorati al forno o al pomodoro |
| | Purè di patate | Misto di verdure* al vapore | Verdure fresche julienne | Verdure miste* al vapore | Patate al vapore |
| | Frutta fresca | Frutta fresca | Torta casalinga | Frutta fresca | Banana equosolidale |

Menù redatto da dietista CIRFOOD

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, carne di vitellone/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

Prodotti tradizionali Liguri: Prosciutto cotto, pomodoro cuore di bue, zucchini genovese, canestrelli, raviolo di erbe, taggion, trofie.

I piatti contrassegnati con () potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate*



Menu Scuole Comune di Cogoleto – Infanzia e Nido Don Milani

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|-------------|---|---|---|---|--------------------------------------|
| 5 SETTIMANA | Risotto alla parmigiana | Pizza margherita con stracchino | Pasta pomodoro e ricotta | Minestrone alla genovese con pesto e riso | Trofie al pesto casalingo |
| | Bocconcini di pollo al forno | Prosciutto cotto | Crocchette di merluzzo* dorate al forno | Formaggio a rotazione | Torta di verdura con erbe* e ricotta |
| | Carote, zucca o finocchi gratinati al forno | Verdure* miste al vapore | Scarola/Lattuga in insalata | Patate al forno | Finocchi in insalata |
| | Frutta fresca | Banana equosolidale | Canestrelli | Frutta fresca | Frutta fresca |
| 6 SETTIMANA | Pasta all'olio extravergine e parmigiano | Minestrone di ortaggi freschi con legumi e riso | Pasta al pesto casalingo | Pasta integrale al pomodoro | Risotto al pomodoro |
| | Polpettine di vitellone al pomodoro | Filetti di merluzzo* dorati al forno | Pollo al forno | Crocchette di spinaci* e ricotta | Formaggio fresco/Formaggio DOP |
| | Pisellini al verde* | Misto di verdure* al vapore | Finocchi gratinati | Carote al forno | Insalata calda di fagiolini* |
| | Frutta fresca | Budino | Frutta fresca | Frutta fresca | Banana equosolidale |
| 7 SETTIMANA | Pasta all'olio extravergine e parmigiano | Pasta con zucca e porri | Pasta al pesto casalingo | Polenta all'olio evo e parmigiano | Pizza margherita con stracchino |
| | Sformato di patate e cavolfiore* | Cotoletta di pollo dorata al forno | Crocchette di merluzzo al forno* | Carne trita agli aromi | Prosciutto cotto |
| | Pisellini* | Insalata calda di spinaci* o carote | Verdure julienne | Pisellini e patate al verde* | Insalata |
| | Banana equosolidale | Canestrelli | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| 8 SETTIMANA | Risotto allo zafferano | Minestrone di ortaggi freschi con legumi e riso | Gnocchetti di patate al pesto casalingo | Pasta integrale al pomodoro | Cous Cous con ragù di verdure |
| | Polpettine di vitellone al pomodoro | Pollo al forno | Sformato di zucca e ricotta | Crocchette/sformato al forno di ceci ed erbe* | Filetti di merluzzo dorati al forno* |
| | Fagiolini al verde* | Insalata mista | Finocchi gratinati | Carote al forno* | Insalata calda di fagiolini* |
| | Frutta fresca | Yogurt | Frutta fresca | Banana equosolidale | Frutta fresca |

Menù redatto da dietista CIRFOOD

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, carne di vitellone/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

Prodotti tradizionali Liguri: Prosciutto cotto, pomodoro cuore di bue, zucchini genovese, canestrelli, raviolo di erbe, taggion, trofie.

I piatti contrassegnati con () potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate*

