

COMUNE DI SAVONA – A.S. 2024-25

MENU' INVERNALE (dal 04.11.24 al 30.03.25) SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
04.11.24 09.12.24 13.01.25 17.02.25 24.03.25	Pasta alla Portofino (con pomodoro e pesto) Fusello di pollo al forno Cavolfiore lesso Budino	Riso all'olio Hamburger di carne alla pizzaiola (con pomodoro) Insalata mista Frutta fresca 18/02 Menù di Carnevale	Polenta al pomodoro Frittata di patate (con uova, latte) Bietole all'olio BANANA 	Pizza marinara (con pomodoro) Casatella Carote lesse Frutta fresca	Vellutata di porri e patate con orzo Polpette di merluzzo (con uova) Finocchi gratinati Frutta fresca
11.11.24 16.12.24 20.01.25 24.02.25	Lasagne al pomodoro Primosale Bietole all'olio Frutta fresca	Pasta al pesto di broccoli (INF: Minestra di verdure con pastina) Bastoncini di merluzzo Purè di patate BANANA  17/12 MENÙ DI NATALE	Riso alla parmigiana Polpette di carni bianche (con uova) Carote al forno MELA GOLDEN MARLENE 	Pasta alla Parodi (con pomodoro e pesto) Hamburger di legumi (con uova) Insalata verde Frutta fresca	Pasta all'olio Polpettone di verdure (con uova, latte) Erbette all'olio CROSTATA*
18.11.24 23.12.24 27.01.25 03.03.25	Pasta al pesto di verdure (con pomodoro) Polpettone di legumi (con uova) Insalata mista con carote Frutta fresca	Ravioli (INF: Pasta) all'olio Casatella Spinaci all'olio e limone Frutta fresca	Crema di verdure e legumi con crostini Merluzzo dorato Insalata di finocchi Yogurt alla frutta	Riso con lenticchie (con pomodoro) Prosciutto Bietole all'olio BANANA 	Pasta con pomodoro e ricotta Arrosto di tacchino Purè di zucca Frutta fresca
25.11.24 30.12.24 03.02.25 10.03.25	Pasta olio e parmigiano Frittata di patate (con uova, latte) Spinaci all'olio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo panato Carote a cubetti Budino	Trofie (INF: Pasta) al pesto Certosa Erbette all'olio Frutta fresca 05/02 GIORNATA NAZIONALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE	Passato di verdure con orzo Bastoncini di merluzzo Patate al forno Frutta fresca	Riso al sugo di verdure (con pomodoro) Sfornato di ceci (con latte, uova) Cavolfiore lesso BANANA 
02.12.24 06.01.25 10.02.25 17.03.25	Crema di zucca con farro Polpette di merluzzo (con uova) Piselli in umido Frutta fresca	Gnocchi (INF: Pasta) alla Portofino (con pomodoro e pesto) Frittata di erbetto (con uova) Finocchi lessi BANANA 	Riso all'olio Bocconcini di lonza in umido Insalata verde MELA DELLA VAL DI NON 	Pasta integrale alla pizzaiola (con pomodoro) Bocconcini di carne bianca agli aromi Erbette all'olio TORTA*	Pasta al pomodoro Certosa Carote prezzemolate Frutta fresca

LEGENDA:

 = PRODOTTO DOP;  = PRODOTTO IGP;  = PRODOTTO PROVENIENTE DAL MERCATO EQUO E SOLIDALE. I PRODOTTI BIOLOGICI SONO INDICATI IN ROSSO NEL MENÙ.

NOTE:

Ogni giorno verrà servito pane fresco a filiera corta.

Il basilico utilizzato è fresco a produzione biologica o controllata secondo stagionalità.

Le torte sono confezionate presso il centro cottura CAMST di Vado Ligure, utilizzando ingredienti biologici (farina, burro, uova e confettura) e zucchero di canna del commercio equosolidale. Il basilico utilizzato è fresco a produzione biologica o controllata secondo stagionalità. Sui primi piatti di pasta viene servito formaggio parmigiano reggiano DOP. Il venerdì della seconda settimana verrà utilizzato olio DOP di provenienza ligure nelle preparazioni a crudo.

Una volta al mese verrà servita Arancia rossa di Sicilia IGP. Due volte all'anno verranno servite Pere dell'Emilia Romagna IGP. Il 20% del peso totale del pesce utilizzato è proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile. Il 15% del peso totale della carne utilizzata viene da produzione biologica. L'aceto balsamico IGP è a disposizione come condimento presso i terminali scolastici. Prodotti a filiera corta: pane (servito ogni giorno – 1 volta a settimana integrale - 2 volte al mese prodotto con farina bio) e focaccia (per cestini viaggio).

Il menù potrà subire delle variazioni in caso di scioperi, chiusure per emergenze, indisponibilità dei fornitori e altri eventi imprevisti.

All'infanzia vengono prima serviti il secondo piatto e il contorno rispetto al primo piatto (fatta eccezione per quando c'è la minestra), per garantire il corretto apporto di proteine e fibre ai piccoli utenti.

