



Comune di Genova
Ristorazione Scolastica

Scuola Infanzia
Scuola Primaria
Scuola Secondaria
Menu anno scolastico 2026-2027





Calendario menu anno scolastico 2026 - 2027

SETTEMBRE 2026							OTTOBRE 2026							NOVEMBRE 2026									
settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
								4 settimana				1	2	3	4	4 settimana							1
1 settimana	7	8	9	10	11	12	13	1 settimana	5	6	7	8	9	10	11	1 settimana	2	3	4	5	6	7	8
2 settimana	14	15	16	17	18	19	20	2 settimana	12	13	14	15	16	17	18	2 settimana	9	10	11	12	13	14	15
3 settimana	21	22	23	24	25	26	27	3 settimana	19	20	21	22	23	24	25	3 settimana	16	17	18	19	20	21	22
4 settimana	28	29	30					4 settimana	26	27	28	29	30	31		4 settimana	23	24	25	26	27	28	29
																1 settimana	30						
DICEMBRE 2026							GENNAIO 2027							FEBBRAIO 2027									
settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
1 settimana		1	2	3	4	5	6	1 settimana					1	2	3	2 settimana	1	2	3	4	5	6	7
2 settimana	7	8	9	10	11	12	13	2 settimana	4	5	6	7	8	9	10	3 settimana	8	9	10	11	12	13	14
3 settimana	14	15	16	17	18	19	20	3 settimana	11	12	13	14	15	16	17	4 settimana	15	16	17	18	19	20	21
4 settimana	21	22	23	24	25	26	27	4 settimana	18	19	20	21	22	23	24	1 settimana	22	23	24	25	26	27	28
1 settimana	28	29	30	31				1 settimana	25	26	27	28	29	30	31								
MARZO 2027							APRILE 2027							MAGGIO 2027									
settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
2 settimana	1	2	3	4	5	6	7	2 settimana				1	2	3	4	2 settimana						1	2
3 settimana	8	9	10	11	12	13	14	3 settimana	5	6	7	8	9	10	11	3 settimana	3	4	5	6	7	8	9
4 settimana	15	16	17	18	19	20	21	4 settimana	12	13	14	15	16	17	18	4 settimana	10	11	12	13	14	15	16
1 settimana	22	23	24	25	26	27	28	1 settimana	19	20	21	22	23	24	25	1 settimana	17	18	19	20	21	22	23
2 settimana	29	30	31					2 settimana	26	27	28	29	30			2 settimana	24	25	26	27	28	29	30
																3 settimana	31						
GIUGNO 2027							LUGLIO 2027							AGOSTO 2027									
settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
3 settimana		1	2	3	4	5	6	3 settimana				1	2	3	4	3 settimana							1
4 settimana	7	8	9	10	11	12	13	4 settimana	5	6	7	8	9	10	11	4 settimana	2	3	4	5	6	7	8
1 settimana	14	15	16	17	18	19	20	1 settimana	12	13	14	15	16	17	18	1 settimana	9	10	11	12	13	14	15
2 settimana	21	22	23	24	25	26	27	2 settimana	19	20	21	22	23	24	25	2 settimana	16	17	18	19	20	21	22
3 settimana	28	29	30					3 settimana	26	27	28	29	30	31		3 settimana	23	24	25	26	27	28	29
																4 settimana	30	31					



PRIMA SETTIMANA

GIORNO

PRANZO

Lunedì

Mesi invernali: Vellutata di zucca con riso
Mesi estivi: Vellutata di zucchine con riso
stracchinata
insalata
Pane comune
Frutta fresca di stagione

Martedì

Mesi invernali: Pasta al pesto di maggiorana
Mesi estivi: Pasta al pesto
Filetti di merluzzo* impanato
Carote in insalata
Pane comune
Frutta fresca di stagione

Mercoledì

Mesi invernali: Passato di verdura e legumi con bulghur
Mesi estivi: Mozzarella e pomodori in insalata
Mesi invernali: Pizza margherita
Mesi estivi: Pizza rossa
Grissini
Frutta fresca di stagione

Solo per secondarie:
Pizza margherita (piatto unico)
Banana e budino al cioccolato

Giovedì

Pasta al sugo di pomodoro
Mesi invernali: Spezzatino di vitellone con piselli
Mesi estivi: Carne di vitellone all'uccelletto con piselli in umido
Pane comune
Frutta fresca di stagione

Venerdì

Pasta all'olio extravergine di oliva
Polpettine di cannellini e lenticchie
Mesi invernali : Finocchi crudi in insalata
Mesi estivi: pomodori in insalata
Pane comune
Frutta fresca di stagione

Alimenti Biologici

Carne bovina 50%
Cereali, ortaggi, frutta, legumi 50%
Olio extravergine di oliva 40%
Polpa di pomodoro 33%
Succo di frutta 100%
Uova 100%
Yogurt e latte 100%



Alimenti DOP

Basilico
Formaggio asiago
Olio extravergine di oliva
Parmigiano Reggiano



Alimenti Equosolidali

Banana



Alimenti Made in Italy

Carni
Frutta e ortaggi
Latticini
Olio extravergine di oliva
Pasta e riso
Pelati/passata di pomodoro



Alimenti da Pesca

Sostenibile e certificata
MSC
Pesce



SECONDA SETTIMANA

GIORNO	PRANZO
Lunedì	Pasta al pomodoro Tonno sott'olio *Fagiolini lessati Pane comune Frutta fresca di stagione
Martedì	Riso all'olio extravergine di oliva Coscia di pollo al forno Insalata Pane comune Frutta fresca di stagione
Mercoledì	Minestra di verdure con farro Bocconcini di lonza alle mele Patate lessate o al forno Grissini Frutta fresca di stagione
Giovedì	Pasta al ragù di vitellone Parmigiano reggiano Mesi invernali: carote trifolate Mesi estivi: Zucchine trifolate Pane comune Frutta fresca di stagione
Venerdì	Pasta al pesto Hamburger vegetale (ceci e carote) Insalata verde (per secondaria e adulti) Pane comune Frutta fresca di stagione

Alimenti Biologici



Carne bovina 50%
Cereali, ortaggi, frutta, legumi 50%
Olio extravergine di oliva 40%
Polpa di pomodoro 33%
Succo di frutta 100%
Uova 100%
Yogurt e latte 100%

Alimenti DOP



Basilico
Formaggio asiago
Olio extravergine di oliva
Parmigiano Reggiano

Alimenti Equosolidali



Banana

Alimenti Made in Italy



Carni
Frutta e ortaggi
Latticini
Olio extravergine di oliva
Pasta e riso
Pelati/passata di pomodoro

Alimenti da Pesca

Sostenibile e certificata

MSC

Pesce



TERZA SETTIMANA

GIORNO	PRANZO
Lunedì	Pasta all'olio extravergine di oliva Mesi invernali: Polpettone di fagiolini* Mesi estivi: Sformato di zucchine Insalata verde (per secondaria e adulti) Pane comune Frutta fresca di stagione
Martedì	Mesi invernali: Crema di legumi senza pasta Pizza margherita Mesi estivi: Pasta e ceci al pomodoro Mozzarella Pomodori in insalata Grissini Frutta fresca di stagione
Mercoledì	Pansoti o ravioli di magro al burro e salvia Bocconcini di pollo impanati Fagiolini lessati Pane comune Frutta fresca di stagione
Giovedì	Pasta al pesto Prosciutto cotto *Piselli in umido Pane comune Frutta fresca di stagione
Venerdì	Risotto allo zafferano Filetti di merluzzo lessati con olio e limone (maionese per primaria e secondaria) Carote saltate con aromi Pane comune Frutta fresca di stagione



Alimenti Biologici

Carne bovina 50%
Cereali, ortaggi, frutta, legumi 50%
Olio extravergine di oliva 40%
Polpa di pomodoro 33%
Succo di frutta 100%
Uova 100%
Yogurt e latte 100%



Alimenti DOP

Basilico
Formaggio asiago
Olio extravergine di oliva
Parmigiano Reggiano



Alimenti Equosolidali

Banana



Alimenti Made in Italy

Carni
Frutta e ortaggi
Latticini
Olio extravergine di oliva
Pasta e riso
Pelati/passata di pomodoro



Alimenti da Pesca
Sostenibile e certificata
MSC
Pesce

QUARTA SETTIMANA

GIORNO	PRANZO
Lunedì	Mesi invernali: Pasta al sugo di pomodoro (per infanzia) Lasagne al pomodoro al forno (per primaria e secondaria) Formaggio asiago Insalata Mesi estivi: Pasta al sugo di pomodoro Mozzarella Pomodori in insalata Pane comune Frutta fresca di stagione
Martedì	Pasta all'olio extra vergine d'oliva Per infanzia e primaria: bocconcini di pollo impanati Bietole lessate Pane comune Frutta fresca di stagione Per secondaria: panino con cotoletta di pollo impanata, insalata e ketchup Frutta fresca di stagione Yogurt
Mercoledì	Pasta al pesto Tortino di pesce (merluzzo*) al forno Mesi invernali: cavolo cappuccio in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata Pane comune Frutta fresca di stagione
Giovedì	Riso al pomodoro Polpette di vitellone Purea di patate Grissini Frutta fresca di stagione
Venerdì	Minestra di verdura con orzetti Mesi Invernali: torta di zucca Mesi estivi: torta pasqualina Insalata (solo per adulti) Pane comune Mousse di frutta mista



Alimenti Biologici

Carne bovina 50%
Cereali, ortaggi, frutta, legumi 50%
Olio extravergine di oliva 40%
Polpa di pomodoro 33%
Succo di frutta 100%
Uova 100%
Yogurt e latte 100%



Alimenti DOP

Basilico
Formaggio asiago
Olio extravergine di oliva
Parmigiano Reggiano



Alimenti Equosolidali

Banana



Alimenti Made in Italy

Carni
Frutta e ortaggi
Latticini
Olio extravergine di oliva
Pasta e riso
Pelati/passata di pomodoro



**Alimenti da Pesca
Sostenibile e certificata
MSC
Pesce**

NOTE

Menu invernale dal 1° lunedì di novembre al 2° venerdì di aprile, dal lunedì successivo inizio menu estivo, sino a tutto ottobre.

- *prodotto surgelato – in caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate
- Le scuole infanzia in coabitazione con le primarie, a gestione esternalizzata, serviranno le lasagne al pomodoro al forno (lunedì della 4° settimana).
- Il pane integrale verrà servito almeno una volta a settimana.
- Per le scuole primarie e secondarie: le carote e i finocchi in insalata saranno porzionati alla julienne.
- Per le scuole infanzia:
 - Non tagliare nessun alimento a rondelle;
 - Tagliare la mozzarella a piccoli dadini;
 - Tagliare a piccoli pezzetti: carote e finocchi cotti, pomodori, olive, mele, pere;
 - Per le carote crude: partire da un taglio a rondelle e successivamente tagliarle alla julienne.

Menu emergenza:

- **Cucine esternalizzate:** pasta al pomodoro, parmigiano Reggiano, grissini, succo di frutta, acqua minerale.
- **Pasti veicolati:** tonno, succo di frutta, grissini, acqua minerale, budino al cacao, biscotto monoporzione.

Gli alimenti utilizzati per la preparazione del menu scolastico, in virtù dei CAM (criteri minimi ambientali), hanno le seguenti caratteristiche:

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso; almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti;
- **Uova:** biologiche al 100%;
- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico;
- **Latte** (anche in polvere per asili nido) **e yogurt:** biologico al 100%;
- **Olio extravergine di oliva:** biologico per almeno il 40% in capacità;
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** per almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- **Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici al 100%
- **Carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso;
- **Carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso, oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai seguenti requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici»;
- **Carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso
- **Omogeneizzati:** tacchino, pollo, agnello, manzo, pesce, formaggio, frutta, verdure 100% biologici

Le imprese, in virtù delle offerte di gara, utilizzano ulteriori alimenti BIO, DOP e di provenienza Italia, oltre le percentuali minime definite dai CAM (criteri minimi ambientali).

Redazione a carico dell' Ufficio Nutrizione e Dietetica,
Dietista Cristina Cian.

Approvato dalla Asl3 Liguria Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

Data di emissione: Giugno 2026



La **sostenibilità**

La **sostenibilità** è un modo di vivere che aiuta il nostro pianeta a stare bene.
Significa:

usare le cose senza sprecarle,
rispettare la natura
pensare anche al futuro.

Cosa possiamo fare in mensa?

- consumare la frutta a metà mattina
- imparare ad assaggiare tutte le portate che vengono preparate
- cercare di consumare tutto il cibo servito
- attraverso il self service diventare più consapevole di quello che ci viene proposto
- invertire il consumo delle portate per approcciarci a quello che ci piace meno
- misurare gli scarti, cercando di produrne sempre meno