



Comune di Genova
Ristorazione Scolastica

Sezione Primavera
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		
Lunedì	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Mesi invernali: Vellutata di zucca con riso Mesi estivi: Vellutata di zucchine con riso Stracchinata Insalata Pane comune
	Merenda	Focaccia
Martedì	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Mesi invernali: Pasta al pesto di maggiorana Mesi estivi: Pasta al pesto filetti di merluzzo* impanati Carote in insalata Pane comune
	Merenda	Banana
Mercoledì	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Mesi invernali: passato di verdura e legumi con bulghur pizza margherita Mesi estivi: mozzarella e pomodori in insalata pizza rossa Pane comune
	Merenda	Mousse di frutta
Giovedì	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta al sugo di pomodoro Mesi invernali: spezzatino con i piselli Mesi estivi: carne di vitellone all'uccelletto con piselli in umido Pane comune
	Merenda	Crackers senza sale
Venerdì	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta all'olio extravergine di oliva Polpettine di cannellini e lenticchie Mesi invernali: finocchi crudi in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata Pane comune
	Merenda	Frullato pronto biologico

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%
Frullato pronto

Alimenti DOP



Basilico
Olio extravergine di oliva
Formaggio asiago
Parmigiano Reggiano

Alimenti Equosolidali



Banana

Alimenti Made in Italy



Olio extravergine di oliva
Pasta di grano italiano
Pelati/passata di pomodoro
Riso di origine nazionale

Alimenti Senza Zuccheri Ag



Succo di frutta (pasto scorta)

Alimenti da Pesca
Sostenibile e certificata
MSC
Pesce





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%
 Frullato pronto



Alimenti DOP

Basilico
 Olio extravergine di oliva
 Formaggio asiago
 Parmigiano Reggiano



Alimenti Equosolidali

Banana



Alimenti Made in Italy

Olio extravergine di oliva
 Pasta di grano italiano
 Pelati/passata di pomodoro
 Riso di origine nazionale



Alimenti Senza Zuccheri Ag

Succo di frutta (pasto scorta)



Alimenti da Pesca

Sostenibile e certificata
 MSC
 Pesce

SECONDA SETTIMANA

Lunedì	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta al pomodoro Filetti di merluzzo* lessati con olio extravergine e limone Fagiolini sminuzzati lessati Pane comune
	Merenda	Pane e olio extravergine di oliva
Martedì	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Riso all'olio extravergine di oliva Coscia di pollo al forno Insalata verde Pane comune
	Merenda	Latte intero e pane
Mercoledì	Spuntino	Frutta fresca
	Pranzo	Minestra di verdure con farro Bocconcini di lonza alle mele Patate lessate o arrosto Pane comune
	Merenda	Frullato pronto
Giovedì	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta al ragù di vitellone Parmigiano reggiano Mesi invernali: carote trifolate Mesi estivi: Zucchine trifolate Pane comune
	Merenda	Focaccia
Venerdì	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta al pesto Hamburger vegetale (ceci e carote) Insalata verde (solo per adulti) Pane comune
	Merenda	Spremuta di agrumi freschi alternata a frutta fresca

TERZA SETTIMANA

Lunedì	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta all'olio extravergine di oliva Mesi invernali: Polpettone di fagiolini* Mesi estivi: Sformato di zucchine Insalata verde (solo per adulti) Pane comune
	Merenda	Pane e olio extra vergine d'oliva
Martedì	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Mesi invernali: crema di legumi senza pasta Pizza margherita Mesi estivi: Pasta e ceci al pomodoro Mozzarella Pomodori in insalata Pane comune
	Merenda	Mousse alla frutta
Mercoledì	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pansoti o ravioli di magro burro e salvia Bocconcini di pollo impanati Fagiolini sminuzzati lessati Pane comune
	Merenda	Yogurt bianco con frutta
Giovedì	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta al pesto Prosciutto cotto *Piselli in umido in purea Pane comune
	Merenda	Latte intero e pane
Venerdì	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Risotto allo zafferano Filetti di merluzzo bollito con olio e limone Carote saltate con aromi Pane comune
	Merenda	Focaccia

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%
Frullato pronto

Alimenti DOP



Basilico
Olio extravergine di oliva
Formaggio asiago
Parmigiano Reggiano

Alimenti Equosolidali



Banana

Alimenti Made in Italy



Olio extravergine di oliva
Pasta di grano italiano
Pelati/passata di pomodoro
Riso di origine nazionale

Alimenti Senza Zuccheri Ag



Succo di frutta (pasto scorta)

Alimenti da Pesca Sostenibile e certificata MSC



Pesce



BIO

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%
 Frullato pronto

**Alimenti DOP**

Basilico
 Olio extravergine di oliva
 Formaggio asiago
 Parmigiano Reggiano

**Alimenti Equosolidali**

Banana

**Alimenti Made in Italy**

Olio extravergine di oliva
 Pasta di grano italiano
 Pelati/passata di pomodoro
 Riso di origine nazionale

**Alimenti Senza Zuccheri Ag**

Succo di frutta (pasto scorta)

**Alimenti da Pesca
Sostenibile e certificata
MSC**

Pesce

QUARTA SETTIMANA

Lunedì	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta al sugo di pomodoro Mesi invernali: Formaggio asiago Insalata Mesi estivi: Mozzarella Pomodori in insalata Pane comune
	Merenda	Crackers senza sale
Martedì	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta all'olio extra vergine d'oliva Bocconcini di pollo impanati Bietole lessate Pane comune
	Merenda	Frullato pronto biologico
Mercoledì	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta al pesto Tortino di pesce (merluzzo*) al forno Mesi invernali: cavolo cappuccio in insalata Mesi estivi: pomodori in insalata Pane comune
	Merenda	focaccia
Giovedì	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Riso al pomodoro Polpette di vitellone Purea di patate Pane comune
	Merenda	Spremuta di agrumi freschi alternata a frutta fresca
Venerdì	Spuntino	Mousse di frutta mista
	Pranzo	Minestra di verdura con orzetti Mesi invernali: torta di zucca Mesi estivi: Torta pasqualina Pane comune
	Merenda	Banana

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

** latte intero fresco pastorizzato ad alte temperature

- Le sezioni primavera in coabitazione con le scuole primarie, a gestione esternalizzata, serviranno le lasagne al pomodoro al forno (il lunedì della 4° settimana).
- Il pane integrale verrà servito almeno una volta a settimana.
- Per le sezioni primavera:
 - Non tagliare nessun alimento a rondelle;
 - Tagliare la mozzarella a piccoli dadini;
 - Tagliare a piccoli pezzetti: carote e finocchi cotti, pomodori, olive, mele, pere;
 - Le carote crude devono essere tagliate grattugiate.

Menu emergenza:

- **Colazione** (se prevista): Tè deteinato e biscotti prima infanzia.
- **Pranzo CUCINE**: pasta al pomodoro, parmigiano Reggiano, grissini, succo di frutta, acqua minerale.
- **Pranzo veicolati**: pappa pronta, mousse di frutta, crackers, acqua minerale.
- **Merenda**: succo di frutta con biscotti prima infanzia

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