

February 2018 Menu

SCHOLASTIC YEAR 2018 – "The International School in Genoa" GRADE 2nd TO 12th

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
February 5th- 9th	Pasta with tomato and bacon	Rice with pumpkin	Pasta au gratin	Pasta with ham and green beans	Pasta with Pesto
	Vegetable soup with rice	Vegetable cream soup	Beans cream soup	Lentils Soup	Vegetable creamy soup
	Roast turkey	Beef steamed meatballs	Roasted rump	Baked sausage	Mediterranean hake fillets
	Chard pie	Courgettes omelettes	Ham roulade	Vegetables omelette	Croquettes
	Mixed salad	Tuna fish, tomatoes and olives salad	Salad with tomatoes and corn	Ham and mozzarella	Eggs, tuna and green beans salad
	Baked potatoes	French green peas	Green beans with butter	Baked potatoes	French green peas
	Fruit mousse	Cake of the day	Yogurt	Chocolate pudding	Fruit juice
February 12th-16th	Pasta with tomatoes and olives	Pasta with pesto and tomato sauce	Lasagne with meat sauce	Gnocchi with pesto	Homemade pizza margherita
	Vegetable soup with croutons	Carrots creamy soup	Tortellini in soup	Spelt soup	Vegetable soup
	Pork chop	Meat stew	Lemon turkey escalope	Chicken wrustel with cheese	Fish fingers
	Ham and cheese omelette	Quiche lorraine	Eggplants parmigiana	Genovese vegetable pie	Salad with eggs, green beans and tuna
	Mixed salad	Salad with mozzarella, tomatoes and corn	Mixed salad	Tomatoes and mozzarella	Tomato salad
	Gratinéed cauliflower	Fresh steamed fennels	Steamed vegetables	Chards seasoned with oil	Carrots in butter
	Fruit juice	Cake of the day	Bio Yogurt	Vanilla pudding	Fruit mousse
February 19th- 23rd	Pasta with salmon	Rice with parmesan cheese	Ravioli with butter and sage	Pasta with meat sauce	Pasta with tuna sauce
	Vegetable soup with croutons	Bio legumes soup	Vegetable cream soup	Legumes creamy soup with rice	Legumes soup
	Breaded chicken breast	Leeks pie	Roasted chicken	Beef hamburger	*Flounder fillets with butter and parsley
	Seasoning omelette	Veal with tuna sauce	Courgette pie	Bresaola with Grana padanacheese	Breaded mozzarella cheese
	Salad with ham and cheese	Tomatoes, corn and olives salad	Salad with fresh cheese	Salad with tomatoes and mozzarella	Tomatoes and corn
	Spinach with parmesan cheese	Courgettes with parsley	Baked potatoes	Fresh braised carrots	Boiled cauliflower
	Bio Yogurt	Fruit mousse	Fruit juice	Chocolate pudding	Cake of the day
February 26th-March 2nd					

ALTERNATIVES TO THE FIRST COURSE AVAILABLE EVERY DAY: WHITE/TOMATO PASTA

ALTERNATIVES TO THE SECOND COURSE AVAILABLE EVERY DAY: GRILLED CHICKEN BREAST, CHEESE

ALTERNATIVES TO THE DESSERT AVAILABLE EVERY DAY: FRESH FRUIT, YOGURT, PUDDINGS AND JUICES.

Menu febbraio 2018

ANNO SCOLASTICO 2018– "The International School in Genoa" Elementari/Medie/Liceo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
5-9 febbraio	Pasta pomodoro e pancetta	Risotto di zucca	Pasta Gratinata	Penne con panna, prosciutto e piselli	Pasta al Pesto con basilico DOP
	Minestra di Verdura con riso	Crema di verdure	Minestra di fagioli	Zuppa di lenticchie	Passato di verdure
	Pollo arrosto	Polpettine di manzo in umido	Fesa di tacchino arrosto	Polpettone alla genovese	*Filetti di Nasello in umido
	Torta di bietole in sfoglia	Frittata di zucchine	Involtini di prosciutto	Omelettes alle verdure	Crocchette di patate
	Insalatona mista	Insalatona con Tonno, Pomodoro e olive	Insalata di pomodoro e mais	Pomodoro e mozzarella	Uova, fagiolini e tonno
	Patate fresche al forno	Piselli alla francese	Fagiolini al burro	Patate fresche al forno	Piselli alla francese
	Mousse di frutta	Torta del giorno	Yogurt bio	Budino al cioccolato	Succo di frutta
12-16 febbraio	Pasta pomodoro e olive	Pasta alla Portofino	Lasagne alla bolognese	Gnocchi al pesto con basilico DOP	Pizza margherita
	Minestrone di verdura con crostini	Crema di carote	Tortellini in brodo	Minestra di farro	Passato di Verdura
	Lonza di Maiale al latte	Carne all'uccelletto	Scaloppine di tacchino al limone	Wrurstel di pollo al formaggio	Bastoncini di pesce
	Omelette prosciutto e formaggio	Quiche lorraine	Parmigiana di melanzane	Polpettone alla genovese	uova e fagiolini tonno
	Insalatona mista	Pomodoro mozzarella e mais	Insalata mista	Pomodoro e Mozzarella	Insalata di pomodori
	Cavolfiore gratinato	Finocchi freschi bolliti	Verdure al vapore	Bietoline all'olio	Carote al burro
	Succo di Frutta	Torta del Giorno	Yogurt Bio	Budino alla vaniglia	Mousse di Frutta
19-23 febbraio	Pasta al salmone	Risotto alla parmigiana	Ravioli Burro e Salvia	Pasta al ragu'	Pasta al Sugo di Tonno
	Minestrone di verdura con crostini	Minestra di legumi bio	Passato di verdura	Crema di Legumi con riso	Minestra di legumi
	Petto di pollo alla milanese	Torta di porri	Pollo arrosto	Hamburger di manzo	*Filetto Platessa
	Frittata alle erbe	Vitello Tonnato	Torta di zucchine in sfoglia	Bresaola con grana	Mozzarella dorata
	Insalatona di verdure fresche	pomodori mais olive	Insalata con formaggio fresco	Insalatona pomodoro e mozzarella	Pomodoro e mais
	Spinaci al Parmigiano	Zucchine Prezzemolate	Patate Fresche al Forno	Carote Fresche Brasate	Cavolfiori al vapore
	Yogurt Bio	Mousse di frutta	Succo di Frutta	Budino al cioccolato	Torta del giorno
26 febbraio- 2 marzo					

ALTERNATIVE AL PRIMO PIATTO TUTTI I GIORNI: PASTA AL POMODORO/ IN BIANCO

ALTERNATIVE AL SECONDO PIATTO TUTTI I GIORNI: PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA, FORMAGGIO

ALTERNATIVE AL DESSERT TUTTI I GIORNI: FRUTTA FRESCA, YOGURT, BUDINI E SUCCHI DI FRUTTA