

## MENU ESTIVO

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

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 4 al 8 giugno	BIO tomato pasta with olives	Pasta with tomato sauce and vegetables	Pasta salad	Pasta with tomato sauce and meat	Pasta with pesto, potatoes and green beans
	Vegetable creamy soup*	Vegetable soup*	BIO beans cream soup	Vegetable cream soup*	Legumes soup
	Roast chicken	Baked roast veal	Chicken escalope	Turkey burger	Baked turkey
	Chard pie*	Courgette omelette	Cheese omelette	Genovese vegetable pie*	Vegetable omelette*
	Mixed salad	Mixed salad	Mixed salad	Mixed salad	Mixed salad
	Steamed vegetables*	Fresh baked potatoes	Boiled carrots	Courgettes with parsley	Boiled Broccoli
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Dal 11 al 15 giugno	Pasta with BIO tomato sauce and peas	Pasta with tomato sauce and ricotta sauce	Pasta with vegetables	Troffie with pesto and DOP basil	Home made pizza margherita
	Vegetable creamy soup*	Lentils soup	Carrots creamy soup	Vegetable creamy soup*	Legumes soup
	Chicken escalope	Baked Roast Beef	Ham roulade	Boiled chicken in salad	Chicken milanese
	Vegetable pie*	Cheese omelette	Meat hamburger	Genovese vegetable pie*	Vegetable omelette*
	Mixed salad	Mixed salad	Mixed salad	Mixed salad	Mixed salad
	Courgettes with parsley	Boiled carrots*	Boiled Broccoli*	Fresh baked potatoes	Boiled carrots*
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Dal 18 al 22 giugno	Pasta with tomato sauce and basil	Pasta with courgettes		Pasta with tomato sauce and meat	Pasta with pesto, potatoes and green beans
	Vegetable soup*	Vegetable creamy soup*		Legumes soup	Vegetable creamy soup*
	Baked chicken	Wurstel with vegetables		Mozzarella di Bufala cheese	Baked roast veal
	Courgette pie	Roast calf		Chicken escalope	Vegetable omelette*
	Mixed salad	Mixed salad		Mixed salad	Mixed salad
	Spinach with parmesan cheese	Courgettes with parsley		Boiled Broccoli*	Fresh baked potatoes
	Dessert	Dessert		Dessert	Dessert
dal 25 al 29 giugno	Pasta with tomato sauce and vegetables	Pasta with tomato and parsley	Rice salad	Pasta with pesto and DOP basil	Home made pizza margherita
	Vegetable soup* with BIO legumes	Spinach* creamy soup	BIO beans cream soup	BIO legumes soup with croutons	Vegetable soup*
	Escalope aromatized with white wine	Roast lion	Baked turkey	Turkey stew	Chicken and turkey skewer
	Fresh creamy cheese	Cheese omelette	Genovese vegetable pie	Italian ham and melon	Mozzarella cheese
	Mixed salad	Mixed salad	Mixed salad	Mixed salad	Mixed salad
	French green peas*	Steamed vegetables*	Gratin chards*	Steamed vegetables*	Courgettes with parsley
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
<b>Alternative al Menù</b>	Alternatives to the first course available every day: White/ Tomato pasta; Alternatives to the second course available every day: cheese, grilled chicken breast; alternatives to the dessert and fruit available every day: fresh fruit, yogurt, puddings, fruit juices, ecc...;				
<b>Caratteristiche prodotti</b>	The meat is fresh and of national origin; vegetables of season are fresh; extra virgin olive oil also used in preparations; extra virgin olive oil, extra biological oil and extra Ligurian oil used for condiments; Biological products will also be used, such as: yogurt, legumes, peeled tomatoes, rice, fruit juice, fruit mousse, packaged puddings; DOP and IGP products are: cheese, cured meat, basil, Ligurian oil. The dishes indicated with an asterisk* contain non-seasonal vegetables in their preparation.				

## MENU ESTIVO

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

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 4 al 8 giugno	Pasta Pomodoro Bio e olive	Pasta al Ragù di verdura fresca	Insalata di pasta ( tonno pom basilico )	Pasta alla Bolognese	Pasta al Pesto DOP con patate e fagiolini
	Passato di verdura*	Minestra di Verdura*	Minestra di Fagioli BIO	Crema di Verdura*	Minestra di legumi
	Pollo Arrosto	Arrosto di vitello al forno	Scaloppina di Pollo agli aromi	Hamburger di tacchino	Fesa di tacchino al forno
	Torta di Bietole*	Frittata di Zucchine fresche	Omelettes al formaggio	Polpettone *alla Genovese	Frittata di verdura°
	Verdura Cruda	Verdura Cruda	Verdura Cruda	Verdura Cruda	Verdura Cruda
	Verdura al Vapore*	Patate al forno	Carote * Bollite	Zucchine prezzemolate	Broccoli* Bolliti
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Dal 11 al 15 giugno	Pasta Pomodoro BIO e Piselli	Pasta pomodor e ricotta	Pasta alle verdure fresche	Troffiette al pesto con basilico DOP	Pizza Margherita
	Passato di verdura*	Zuppa di lenticchie	Crema di Carote fresche	Passato di verdura*	Minestra di legumi
	Scaloppina di pollo	Arrosto Lonza	Involtoni di prosciutto	Pollo lesso in insalata	Milanesi di pollo
	Torta di Verdura*	Omelettes al formaggio	Hamburger di Carne	Polpettone* alla Genovese	Frittata di verdura*
	Verdura Cruda	Verdura Cruda	Verdura Cruda	Verdura Cruda	Verdura Cruda
	Zucchine prezzemolate	Carote* bollite	Broccoli bolliti*	Patate al forno	Carote Bollite*
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Dal 18 al 22 giugno	Pasta Pomodoro e Basilico	Pasta e Zucchine in Bianco		Pasta alla Bolognese	Pasta al Pesto DOP con patate e fagiolini
	Minestrone di verdura *	Passato di verdura*		Minestra di legumi	Crema di verdura*
	Pollo al forno	Wurstel in insalata		Mozzarella di Bufala	Arrosto di vitello al forno
	Torta di zucchine	Arrosto di Vitello al forno		Scaloppina di pollo	Frittata di verdura*
	Verdura Cruda	Verdura Cruda		Verdura Cruda	Verdura Cruda
	Spinaci al parmigiano*	Zucchine Prezzemolate		Broccoli bolliti*	Patate al forno
	Dessert	Dessert		Dessert	Dessert
dal 25 al 29 giugno	Pasta Ragù di verdura	Pasta alla scarpara	Insalata di riso	Pasta al pesto con basilico DOP	Pizza Margherita
	Minestrone di verdure* con legumi BIO	Crema di spinaci*	Minestra di Fagioli BIO	Vellutata di Legumi BIO con crostini	Minestra di Verdura*
	Scaloppina al vino bianco	Arrosto di lonza	Fesa di tacchino al Forno	Spezzatino di tacchino	Spiedini di Tacchino e pollo
	Formaggio Spalmabile	Omelettes al formaggio	Polpettone*	Prosciutto e Melone	Mozzarella
	Verdura Cruda	Verdura Cruda	Verdura Cruda	Verdura Cruda	Verdura Cruda
	Piselli alla francese*	Verdure al vapore*	Bietole gratinate*	Verdure Cotte*	Zucchine Prezzemolate
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
<b>Alternative al Menù</b>	Alternative al primo piatto : pasta in bianco, pasta al pomodoro; Alternative al secondo piatto : formaggio , fettine di pollo ai ferri; il dessert e frutta del giorno comprende a scelta :frutta , yogurt , budini, succhi di frutta, dolce ecc...;				
<b>Caratteristiche prodotti</b>	Tutta la carne utilizzata è a provenienza Nazionale e fresca ; tutta la verdura di stagione è fresca ; olio extra vergine utilizzato anche nelle preparazioni; olio extra vergine 100% , olio extra biologico e olio extra ligure x i condimenti ; verranno utilizzati anche prodotti a provenienza Biologica come : yogurt , legumi, pelati , riso, succhi di frutta , mousse di frutta , budini confezionati; prodotti DOP e IGP sono formaggi , salumi, basilico, olio ligure . Le pietanze indicate con asterisco* contengono nelle preparazioni verdure non di stagione gelo .				