

MENU ESTIVO

ANNO SCOLASTICO 2018 – "The International School in Genoa" - materna e 1^a elementare

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 4 al 8 giugno	BIO tomato pasta with olives	Pasta with tomato sauce and vegetables	Pasta with tomato sauce and basil	Pasta with tomato sauce and meat	Pasta with pesto, potatoes and green beans
	Chard* pie	Baked roast veal	Spinach*omelette	Turkey hamburger	Baked turkey
	Seasonal vegetables	Fresh baked potatoes	Boiled carrots*	Courgettes with parsley	Boiled Broccoli*
	Yogurt	Seasonal fruit	Chocolate pudding	BIO fruit mousse	Seasonal fruit
dal 11 al 15 giugno	Pasta with BIO tomato and peas	Pasta with tomato and ricotta sauce	Rice salad	Troffie with pesto and DOP basil	Home made pizza margherita
	Chicken escalope	Cheese omelette	Mozzarella cheese	Baked chicken legs	Ham
	Courgettes with parsley	Boiled carrots*	Tomatoes salad	Fresh backed potatoes	Carrots
	Yogurt	Seasonal fruit	BIO fruit mousse	Vanilla pudding	Fresh fruit
dal 18 al 22 giugno	Vegetable soup	Pasta salad with vegetables		Pasta with tomato sauce and meat	Pasta with pesto, potatoes and green beans
	Courgettes pie	Wurstel with vegetables		Chicken escalope	Vegetable* omelette
	Boiled carrots*	Courgettes with parsley		Tomatoes salad	Fresh baked potatoes
	Yogurt	Fresh fruit		BIO fruit mousse	Fresh fruit
dal 25 al 29 giugno	Pasta with tomato sauce and vegetable	Spinach* creamy soup	Rice salad	Pasta with pesto and BIO basil	Home made pizza margherita
	Fresh creamy cheese	Roasted loin	Genovese vegetable pie*	Turkey stew	Mozzarella cheese
	French green peas*	Carrots	Gratineed chards*	Steamed vegetables*	Mixed salad
	Fresh fruit	BIO fruit mousse	Vanilla pudding	Fresh fruit	Fresh fruit
Alternative al Menù	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...;				
Caratteristiche prodotti	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" - materna e 1^a elementare

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 4 al 8 giugno	Pasta Pomodoro e Olive	Pasta al Ragù di verdura fresca	Pasta Pomodoro e Basilico	Pasta alla Bolognese	Pasta al Pesto con patate e fagiolini
	Torta di Bietole*	Arrostito di vitello al forno	Omelettes agli Spinaci*	Hamburger di tacchino	Fesa di tacchino al forno
	Verdure di Stagione	Patate al forno		Zucchine prezzemolate	Broccoli* Bolliti
	Yogurt	Frutta di Stagione	Budino al cioccolato	Mousse di frutta	Frutta di Stagione
dal 11 al 15 giugno	Pasta Pomodoro BIO e Piselli	Pasta pomodor e ricotta	Insalata di riso	Troffiette al pesto con Basilico DOP	Pizza Margherita
	Scaloppina di pollo	Omelettes al formaggio	Mozzarella	Cosce di pollo arrosto	Prosciutto cotto
	Zucchine prezzemolate	Carote* bollite	Pomodori	Patate al forno	Carote Crude
	Yogurt	Frutta di Stagione	Mousse di frutta	Budino alla vaniglia	Frutta Fresca
dal 18 al 22 giugno	Minestrone di verdura *	Insalata di Pasta con Verdure		Pasta alla Bolognese	Pasta al Pesto DOP con patate e fagiolini
	Torta di zucchine	Wurstel in insalata		Scaloppina di pollo	Frittata di verdura*
	Carote Bollite*	Zucchine prezzemolate		Pomodori	Patate al forno
	Yogurt	Frutta Fresca		Mousse di frutta	Frutta Fresca
dal 25 al 29 giugno	Pasta Ragù di verdura	Crema di spinaci*	Insalata di riso	Pasta al pesto con basilico DOP	Pizza Margherita
	Formaggio Spalmabile	Arrostito di lonza	Polpettone*	Spezzatino di tacchino	Mozzarella
	Piselli alla francese*	Carote crude	Bietole gratinate*	Verdure Cotte*	Verdura Cruda
	Frutta Fresca	Mousse di frutta	Budino alla vaniglia	Frutta Fresca	Frutta Fresca
Alternative al Menù	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...;				
Caratteristiche prodotti	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 piante indicate con asterisco* contengono nelle preparazioni verdure non di stagione gelo .				