

March 2018 Menu

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

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
March 5th-9th	Pasta with tomato and bacon	BIO rice with saffron	Pasta au gratin	Pasta with fresh tomatoes and basil	Pasta with Pesto
	Vegetable soup with bio rice	Vegetable cream soup	BIO Beans cream soup	BIO Lentils Soup	Vegetable creamy soup with pasta
	Roast turkey	Beef steamed meatballs	Roasted rump	Genovese vegetable pie	Mediterranean hake fillets
	Chard pie	Courgettes omelettes	Ham roulade	Roast beef	Lemon chicken Escalopes
	Mixed salad	Mozzarella and tomatoes salad	Mixed salad	Parma ham	Eggs, tuna and green beans salad
	Fresh vegetables	Fresh vegetables	Fresh vegetables	Fresh vegetables	Fresh vegetables
	Steamed vegetables	French green peas	Baked potatoes	Green beans seasoned with EVO	Spinach with parmesan
	Fruit/Dessert	Fruit/Dessert	Fruit/Dessert	Fruit/Dessert	Fruit/Dessert
March 12th-16th	Pasta with olives	Pasta with broccoli	Lasagne with meat sauce	Troffie with pesto	Homemade pizza margherita
	Vegetable soup with croutons	Carrots creamy soup	Tortellini in soup	BIO Spelt soup	Vegetable soup
	Meat stew	Baked Roast beef	Chicken and Turkey skewer	Lemon turkey escalope	Fish fingers
	Ham and cheese omelette	Quiche lorraine	Nuggets potatoes	Genovese vegetable pie	Roast beef with rocket salad
	Mixed salad	Buffalo mozzarella	Bacon	Mixed salad	Grilled vegetables and caprino cheese
	Fresh vegetables	Fresh vegetables	Gratinéed cauliflowers	Fresh vegetables	Fresh vegetables
	Steamed vegetables	Fresh steamed fennels	Fresh vegetables	Chards seasoned with oil	Carrots in butter
	Fruit/Dessert	Fruit/Dessert	Fruit/Dessert	Fruit/Dessert	Fruit/Dessert
March 19th-23rd	Gnocchi with meat sauce	Pasta with fresh vegetables	Ravioli with butter and sage	Pasta with Pesto	Pasta with tuna sauce
	Vegetable soup with croutons	BIO legumes soup	Vegetable cream soup	BIO legumes creamy soup with BIO rice	Vegetables soup
	Roasted chicken	Leeks pie	Beef stew	Beef hamburger	*Flounder fillets with butter and parsley
	Fresh courgettes pie	Lemon chicken breast	Breaded mozzarella cheese	Vegetables omelettes	Baked turkey legs
	Mixed salad	Veal with tuna sauce	Mixed salad	Bresaola with Grana padanacheese	Seafood salad
	Spinach with parmesan cheese	Fresh baked potatoes	Seasoned green peas	Fresh braised carrots	Boiled cauliflower
	Fresh vegetables	Fresh vegetables	Fresh vegetables	Fresh vegetables	Fresh vegetables
	Fruit/Dessert	Fruit/Dessert	Fruit/Dessert	Fruit/Dessert	Fruit/Dessert
March 26th-30th	Rice with asparagus	Baked lasagne	Gnocchi with spinaches and cheese	Pasta with pesto	Homemade pizza margherita
	Vegetable soup with BIO legumes	Spinach creamy soup	BIO legumes soup	BIO legumes creamy soup with croutons	Vegetable soup
	Chicken and Turkey skewer	Baked roasted Beef	Lemon turkey escalope	Baked chicken legs	Chicken stew
	Fresh potatoes pie	Pasqualina vegetable pie	Chicken stew	Ham	*Fish fingers
	Bacon	Mixed salad	Grilled vegetables and caprino cheese	Mixed salad	Buffalo mozzarella
	French green peas	Fresh baked potatoes	Gratinéed chards	Carrots seasoned with oil	Boiled green beans
	Fresh vegetables	Fresh vegetables	Fresh vegetables	Fresh vegetables	Fresh vegetables
	Fruit/Dessert	Fruit/Dessert	Fruit/Dessert	Fruit/Dessert	Fruit/Dessert

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 marzo 2018

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

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
5-9 marzo	Pasta Amatriciana	Risotto BIO allo zafferano	Pasta Gratinata	Pasta pomodoro fresco e basilico DOP	Pasta al Pesto con basilico DOP
	Minestrone di verdure con riso BIO	Passato di verdura	Minestra di Fagioli BIO	Zuppa di lenticchie BIO	Passato di Verdure con pasta
	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	Involtoni di prosciutto	Arrosto di manzo	Scaloppina di pollo al limone
	Insaltona mista	Caprese	Insalatona mista	Prosciutto crudo di Parma DOP	uova e fagiolini tonno
	Verdura cotta	Piselli alla Francese	Patate fresche al forno	Fagiolini all'olio extra vergine	Spinaci al parmigiano
	Verdure Crude	Verdure Crude	Verdure Crude	Verdure Crude	Verdure Crude
	Frutta / Dessert	Frutta / Dessert	Frutta / Dessert	Frutta / Dessert	Frutta / Dessert
12-16 marzo	Pasta alle olive	Pasta ai Broccoli	Lasagne alla bolognese	Troffie al pesto DOP	Pizza Margherita
	Minestrone di verdura con crostini	Crema di carote	Tortellini in brodo	Minestra di farro BIO	Passato di Verdura
	Spezzatino di tacchino in umido	Arrosto di Manzo al forno	Spiedini Pollo e Tacchino	Scaloppina di Tacchino	Bastoncini di pesce *
	Omelette prosciutto e formaggio	Quiche lorraine	Crocchette di patate	Polpettone alla genovese	Roast Beef con rucola
	Insaltona mista	Mozzarella di bufala DOP	Pancetta Piacentina DOP	Insalatona mista	Verdure grigliate e caprino
	Verdure al Vapore	Finocchi Freschi bolliti	Cavolfiore Fresco Gratinato	Bietoline all'olio extra vergine	Carote al Burro
	Verdure Crude	Verdure Crude	Verdure Crude	Verdure Crude	Verdure Crude
	Frutta / Dessert	Frutta / Dessert	Frutta / Dessert	Frutta / Dessert	Frutta / Dessert
19-23 marzo	Gnocchi al ragu'	Pasta con verdure fresche	Ravioli Burro e Salvia	Pasta al Pesto con Basilico DOP	Pasta al Sugo di Tonno
	Minestrone di verdura con crostini	Minestra di legumi BIO	Passato di verdura	Crema di Legumi BIO con riso BIO	Minestra di verdura
	Pollo arrosto	Torta di Porri	Spezzatino di Manzo	Hamburger di Manzo in Umido	*Filetto Platessa alla milanese
	Torta di zucchine fresche	Petto di pollo alla milanese	Mozzarella Dorata	Frittatine di Verdura	Coscia di Tacchino al Forno
	Insaltona mista	Vitello tonnato	Insalatona Mista	Bresaola IGP con Grana DOP e Rucola	Insalata di mare*
	Spinaci al Parmigiano	Patate Fresche al Forno	Piselli al verde	Carote Brasate	Cavolfiori al vapore
	Verdure Crude	Verdure Crude	Verdure Crude	Verdure Crude	Verdure Crude
	Frutta / Dessert	Frutta / Dessert	Frutta / Dessert	Frutta / Dessert	Frutta / Dessert
26-30 marzo	Risotto agli Asparagi	Lasagne al Forno	Gnocchi verdi al formaggio DOP	Pasta al Pesto con Basilico DOP	Pizza Margherita
	Minestrone di verdure con legumi BIO	Crema spinaci	Zuppa di legumi BIO	Vellutata di Legumi BIO con crostini	Minestra di Verdura
	Spiedini di Pollo e Tacchino	Arrosto di Manzo al forno	Fesa di tacchino alla milanese	Cosce di pollo al forno	Spezzatino di pollo in umido
	Torta di Patate Fresche	Torta pasqualina	Rosticciata con pollo	Valdostana di Prosciutto DOP	Nugget di pesce*
	Coppa Piacentina DOP	Insalatona Mista	Verdure grigliate e Caprino	Insalatona mista	Mozzarella di Bufala DOP
	Piselli alla francese	Patate Fresche al Forno	Bietole gratinate	Carote fresche all'Olio	Fagiolini Bolliti
	Verdure Crude	Verdure Crude	Verdure Crude	Verdure Crude	Verdure Crude
	Frutta / Dessert	Frutta / Dessert	Frutta / Dessert	Frutta / Dessert	Frutta / Dessert

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