ECE
MENU SETTIMANALE 01-04 Dicembre 2026

MARTEDÌ 01

Pasta alla crema di zucchine
Pasta bianca/riso bianco con salsa di pomodoro
Filetti di platessa impanati a mano al forno
Verdure al vapore del giorno / salad bar
Pane - Frutta - Yogurt

MERCOLEDÌ 02

Pasta con ragu vegetariano
Pasta bianca/riso bianco con salsa di pomodoro
Polpettone di verdure alla Genovese
Verdure al vapore del giorno / salad bar
Pane - Frutta - Yogurt

GIOVEDÌ 03

Pasta bianca/riso bianco con salsa di pomodoro
Zuppa di cannellini
Polpette con carne di bovino al sugo
Verdure al vapore del giorno / salad bar
Pane - Frutta - Yogurt

VENERDÌ 04

Pasta bianca/riso bianco con salsa di pomodoro
Pizza fatta in casa
Verdure al vapore del giorno / salad bar
Pane - Frutta - Yogurt

NOTE

Sempre disponibili: pasta bianca; riso bianco; salsa di pomodoro

Alternative disponibili
senza lattosio e senza glutine.

Le preparazioni possono contenere tracce di allergeni: chiedete al personale Pedevilla.

Tutti i Venerdì: pizza fatta in casa.

The International School of Genoa

Pedevilla

Certified B Corporation

ECE
MENU SETTIMANALE 07-11 Dicembre 2026

LUNEDÌ 07

Pasta con alla salsa di pomodoro e basilico
Pasta bianca/riso bianco con salsa di pomodoro
Cosce di pollo al forno
Verdure al vapore del giorno / salad bar
Pane - Frutta - Yogurt

MARTEDÌ 08

Pasta al forno
Pasta bianca/riso bianco con salsa di pomodoro
Polpettine di tonno fatte in casa
Patate fresche al forno rustiche
Pane - Frutta - Yogurt

MERCOLEDÌ 09

Riso allo zafferano
Pasta bianca/riso bianco con salsa di pomodoro
Mozzarella in carrozza
Verdure al vapore del giorno / salad bar
Pane - Frutta - Yogurt

GIOVEDÌ 10

Pasta bianca/riso bianco con salsa di pomodoro
Vellutata di patate
Scaloppine di maiale al limone
Verdure al vapore del giorno / salad bar
Pane - Frutta - Yogurt

VENERDÌ 11

Pasta bianca/riso bianco con salsa di pomodoro
Pizza fatta in casa
Verdure al vapore del giorno / salad bar
Pane - Frutta - Yogurt

NOTE

Sempre disponibili: pasta bianca; riso bianco; salsa di pomodoro

Alternative disponibili senza lattosio e senza glutine.

Le preparazioni possono contenere tracce di allergeni: chiedete al personale Pedevilla.

Tutti i Venerdì: pizza fatta in casa.

The International School of Genoa

Pedevilla gusto naturale

Certified B Corporation

ECE
MENU SETTIMANALE 14-18 Dicembre 2026

LUNEDÌ 14

Pasta con alla salsa di pomodoro e basilico
Pasta bianca/riso bianco con salsa di pomodoro
Scaloppine di suino al limone
Verdure al vapore del giorno / salad bar
Pane - Frutta - Yogurt

MARTEDÌ 15

Pasta al sugo di salsiccia e cannellini
Pasta bianca/riso bianco con salsa di pomodoro
Filetti di platessa impanati a mano al forno
Purè di patate / salad bar
Pane - Frutta - Yogurt

MERCOLEDÌ 16

Pasta alla Portofino
Pasta bianca/riso bianco con salsa di pomodoro
Polpettone alla Genovese
Verdure al vapore del giorno / salad bar
Pane - Frutta - Yogurt

GIOVEDÌ 17

Pasta bianca/riso bianco con salsa di pomodoro
Zuppa di legumi misti
Salsiccia con patate fresche al forno
Patate fresche al forno / salad bar
Pane - Frutta - Yogurt

VENERDÌ 18

MENU DI NATALE

NOTE

Sempre disponibili: pasta bianca; riso bianco; salsa di pomodoro

Alternative disponibili senza lattosio e senza glutine.

Le preparazioni possono contenere tracce di allergeni: chiedete al personale Pedevilla.

Tutti i Venerdì: pizza fatta in casa.

The International School of Genoa

Pedevilla

Certified B Corporation

Informazioni sugli allergeni

Desideriamo informare i nostri clienti che gli alimenti e le bevande preparati e serviti in questo locale potrebbero contenere ingredienti ALLERGENI o additivi.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo stabilimento e presenti nell'Allegato II del Reg. 1169/2011 - <<Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze>>

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, farro, avena, grano khorasan)	1	Cereali contenenti glutine: grano (farro, grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2	Crostacei e prodotti derivati crostacei	2	Crotacei e prodotti derivati
3	Uova e prodotti a base di uova	3	Uova e prodotti derivati
4	Pesce e prodotti ittici	4	Pesci e prodotti derivati
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	5	Arachidi e prodotti derivati
6	Soia e prodotti a base di soia	6	Soia e prodotti derivati
7	Latte e prodotti lattiero-caseari	7	Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)
8	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, macadamia)	8	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, pistacchi, macadamia e prodotti derivati
9	Sedano e prodotti a base di sedano	9	Sedano e prodotti derivati
10	Senape e prodotti a base di senape	10	Senape e prodotti derivati
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11	Semi di sesamo e prodotti derivati
12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	12	Anidride solforosa e solfiti >10mg/kg
13	Lupini e prodotti a base di lupini	13	Lupino e prodotti derivati
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	14	Molluschi e prodotti derivati

Il nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornirvi qualsiasi supporto e informazione aggiuntiva, anche esibendo idonea documentazione, come istruzioni operative specifiche, ricettari, etichette originali delle materie prime.

INFORMAZIONI E CERTIFICAZIONI GASTRONOMICHE

- **GRANA PADANO DOP**
- **ALTERNATIVE SENZA GLUTINE DISPONIBILI**
- **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO 100% ITALIANO SPREMUTO A FREDDO**
- **UOVA DA GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO IN ITALIA**
- **BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI – ACETAIA LEONARDI**
- **CARNI FRESCHE DI ORIGINE 100% ITALIANA**
- **100% ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL – TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE DOP**
- **PASTA MOLISANA – GRANO ITALIANO DECORTICATO A PIETRA**