



Aliseo

Agenzia figure per gli studenti e l'orientamento



LE SCELTE CONSAPEVOLI PASSANO ANCHE ATTRAVERSO IL CIBO.

In occasione della Green Food Week nei centri di ristorazione universitaria di Genova (mensa di Gastaldi, Asiago, Darsena e Bar Brignole), Aliseo, in collaborazione con Dussmann, propone agli studenti **menù sostenibili** per sensibilizzare su diversi temi ambientali

I MENU SOSTENIBILI CHE TROVI NEI CENTRI DI RISTORAZIONE UNIVERSITARIA DI GENOVA



5 FEBBRAIO 2024

- Pasta alla arrabbiata
- Minestone con legumi
- Pasta o riso in bianco o al pomodoro
- Frittatina di verdure miste
- Lenticchie al pomodoro
- Cosce di pollo
- Insalata miste

6 FEBBRAIO 2024

- Pasta gratinata vegetariana
- Pasta e fagioli
- Pasta o riso in bianco o al pomodoro
- Pizza Margherita
- Torta di zucca
- Bocconcini di tacchino con verdure
- Patate al vapore
- Insalata mista

7 FEBBRAIO 2024

- Pasta ai funghi
- Zuppa di legumi misti
- Pasta o riso in bianco o al pomodoro
- Parmigiana
- Tortino ricotta e spinaci
- Pollo al curry con riso pilaf
- Bietole al vapore

8 FEBBRAIO 2024

- Zuppa di farro
- Pasta e broccoli
- Pasta o riso in bianco o al pomodoro
- Torta di verdure alla ligure
- Pizza alle olive
- Tortino di riso "anti-spreco"
- Ceci in zimino

9 FEBBRAIO 2024

- Minestrone orzo e legumi
- Pasta al ragù di verdure
- Pasta o riso in bianco o al pomodoro
- Sformato di bietole
- Polpettone
- Filetto di merluzzo alla livornese
- Cavolfiori al vapore

GREEN FOOD WEEK



DAL 5 AL 9
FEBBRAIO 2024

IL CIBO AMICO DEL PIANETA

[FOODINSIDER.IT](https://www.foodinsider.it)

BIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

