

COMUNE DI PADERNO DUGNANO
Servizio di Refezione Scolastica

Menu invernale 2011-2012

dal 24/10/2011 al 14/04/2012

SCUOLE: **INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA 1° gr**

GIORNO	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA	MERENDE
LUNEDI'	Risotto alla parmigiana Bresaola (1GP) olio e limone* Erbette all'olio e limone Succo di frutta BIO	Pasta al pesto Prosciutto cotto Patate al forno Frutta di stagione BIO	Pasta al tonno Frittata al formaggio Finocchi in insalata Succo di frutta BIO	Pasta speck e besciamella Formaggio spalmabile con grissini Insalata Verde Frutta di stagione BIO	Pane e marmellata The
MARTEDI'	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Insalata verde Frutta di stagione BIO	Risotto alla monzese Formaggio Asiago DOP Piselli al rosmarino Frutta di stagione BIO	Minestrina allecchino (pasta o riso) Arrosto di lonza all'aceto balsamico Patate all'olio Frutta di stagione BIO	Pasta agli aromi Arrosto di vitello Purè di patate Frutta di stagione BIO	Budino UHT
MERCOLEDI'	Brusciti con polenta Carote brasate Torta	Gnocchi al pomodoro Hamburger di manzo Fagiolini all'olio Frutta di stagione BIO	Risotto allo zafferano Scaloppine pollo al limone Insalata verde Frutta di stagione BIO	Pasta e ceci Cosce di pollo al forno Carote julienne Yogurt BIO	Pane al latte Succo
GIOVEDI'	Ravioli burro e salvia Cotoletta di tacchino al forno Finocchi in insalata Frutta di stagione BIO	Vellutata di legumi con crostini Arrosto di tacchino Carote Julienne Frutta di stagione BIO	Carote julienne Lasagne al ragu'*	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Frutta di stagione BIO	Biscotti The
VENERDI'	Crema di verdure con crostini Nasello al forno Fagiolini all'olio Frutta di stagione BIO	Gnocchetti sardi ricotta e zafferano Cotoletta di pesce al forno Insalata ricca Yogurt BIO	Pasta in salsa aurora Nugget di pesce Fagiolini all'olio Frutta di stagione BIO	Riso e prezzemolo Merluzzo alla livornese Insalata mista Frutta di stagione BIO	Cioccolato pane

*Per Infanzia: Prosciutto cotto

* Per Sc. Infanzia: Pasta al ragu' + Pr
cotto (30 g)

PANE Tipo 00 pezzatura gr 50

Frutta di stagione: mele, pere, arance, clementine, kiwi, mapo, mlkawa

Banana: 2a e 4a settimana

Tutta la frutta e la verdura sono BIO

N.B. Prosciutto cotto senza polifosfati e glutammati.

Il budino è ottenuto con latte fresco pastorizzato di Alta Qualità

Altri prodotti BIO: Pasta, Legumi secchi, Olio extra vergine di oliva, Pomodori pelati



COMUNE DI PADERNO DUGNANO
Servizio di Refezione Scolastica

MENU' INVERNALE 2011-12

PRIMI PIATTI: risotti e piatti in brodo

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
Risotto alla parmigiana			
Riso parboiled	g 60	g 70	g 80
Burro	g 4	g 5	g 6
Olio Extra-vergine di oliva	g 2	g 2	g 2
Parmigiano Reggiano	g 5	g 7	g 8
Brodo vegetale, cipolla	q. b.	q. b.	q. b.

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
Risotto alla monzese			
Riso parboiled	g 60	g 70	g 80
Burro	g 2	g 3	g 4
Olio Extra-vergine di oliva	g 2	g 2	g 3
Parmigiano Reggiano	g 3	g 3	g 4
Salsiccia fresca	g 20	g 25	g 30
Brodo vegetale, cipolla	q. b.	q. b.	q. b.

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
Risotto allo zafferano			
Riso parboiled	g 60	g 70	g 80
Olio Extra-vergine di oliva	g 2	g 2	g 3
Burro	g 2	g 3	g 4
Parmigiano Reggiano	g 3	g 3	g 4
Brodo vegetale, cipolla	q. b.	q. b.	q. b.
Zafferano	q. b.	q. b.	q. b.

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
Riso e prezzemolo			
Riso parboiled	g 35	g 40	g 45
Patate	g 30	g 35	g 40
Burro	g 3	g 3	g 4
Brodo vegetale	q. b.	q. b.	q. b.
Parmigiano Reggiano	g 3	g 3	g 4
Prezzemolo	q. b.	q. b.	q. b.

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
Crema di verdure con crostini			
Crostini	g 45	g 50	g 55
Verdure miste			
carote	g 30	g 30	g 40
patate	g 40	g 50	g 60
bietta	g 30	g 30	g 40
pomodori maturi	g 40	g 30	g 40
zucchine	g 30	g 30	g 40
sedano, prezzemolo, cipolle	q. b.	q. b.	q. b.
Olio Extra-vergine di oliva	g 3	g 4	g 4
Parmigiano Reggiano	g 3	g 5	g 5

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
Vellutata di legumi con crostini			
Crostini	g 35	g 40	g 45
Legumi secchi	g 25	g 30	g 35
Olio Extra-vergine di oliva	g 4	g 5	g 6
Parmigiano Reggiano	g 4	g 5	g 5
Brodo vegetale, patate	q. b.	q. b.	q. b.

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
Minestra arlecchino con pasta /riso			
Pasta /Riso	g 35	g 40	g 45
Patate	g 25	g 30	g 35
Carote	g 20	g 25	g 30
Piselli	g 10	g 12	g 15
Sedano	g 10	g 10	g 12
Olio Extra-vergine di oliva	g 3	g 4	g 5
Parmigiano Reggiano	g 2	g 3	g 4
Brodo vegetale	q. b.	q. b.	q. b.

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
PIATTI RICCHI			
Lasagne al ragu			
Pasta all'uovo	g 100	g 120	
Sottofesa di B.A.	g 60	g 60	
Pomodori pelati	g 90	g 100	
Carote, sedano, cipolle	q. b.	q. b.	
Olio di oliva	g 3	g 4	
Parmigiano Reggiano	g 4	g 5	
Besciamella	g 25	g 30	

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
Pasta al ragu (in sostituzione delle lasagne)			
Pasta	g 65		
Sottofesa di vitellone	g 20		
Pomodori pelati	g 40		
Carote, sedano, cipolle	g 4		
Olio extravergine di oliva	g 3		
Parmigiano Reggiano	g 4		
Prosciutto cotto	g 30		



COMUNE DI PADERNO DUGNANO

Servizio di Refezione Scolastica

MENU INVERNALE 2011-12

SECONDI PIATTI

	Inf.	Prim.	Sec.		Inf.	Prim.	Sec.		Inf.	Prim.	Sec.
Polenta con bruscitt				Arrosto di vitello				Frittata al formaggio			
Carne di vitellone tritata	g 70	g 90	g 100	Fesa di vitello	g 90	g 100	g 120	Uova	g 60	g 90	g 120
Pomodori pelati	g 15	g 20	g 20	Olio di oliva	g 3	g 3	g 4	Latte	g 10	g 12	g 14
olio di oliva	g 3	g 3	g 4	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	Parmigiano Reggiano	g 2	g 3	g 3
Cipolla, sedano, carote	q.b.	q.b.	q.b.	Cosce di pollo arrosto				Asiago	g 15	g 20	g 20
Farina di mais per polenta	g 80	g 100	g 100	Cosce di pollo (peso lordo)	g 130	g 150	g 230	Olio di oliva	g 3	g 4	g 5
burro	g 2	g 3	g 3	Olio di oliva	g 3	g 4	g 5				
				Rosmarino e aromi	q.b.	q.b.	q.b.				
Cotoletta di tacchino al forno				Nasello al forno				PIATTI FREDDI			
Fesa di tacchino	g 80	g 90	g 100	Filetto di nasello (*)	g 80	g 90	g 110	Bresaola IGP	g 40	g 50	g 60
Olio di oliva	g 7	g 7	g 9	Olio di oliva	g 7	g 7	g 9	Olio di oliva	g 2	g 3	g 3
pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.	Olio di oliva	g 7	g 7	g 9	succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
latte p.s. e uovo	q.b.	q.b.	q.b.	aromi	q.b.	q.b.	q.b.	Prosciutto cotto s. polif.	g 50	g 60	g 80
				Cotoletta di pesce al forno				Asiago DOP	g 60	g 70	g 80
Hamburger di manzo(*)				Filetto di platessa o di nasello (*)	g 80	g 90	g 110	Formaggio spalmabile	g 50	g 50	g 100
Olio di oliva	g 100	g 100	g 100	Olio di oliva	g 7	g 7	g 9	grissini	g 30	g 45	g 60
	g 3	g 4	g 5	Pangrattato, uovo, latte p.s.	q.b.	q.b.	q.b.				
Arrosto di tacchino				Nuggets di pesce**							
Fesa di tacchino	g 80	g 90	g 100	Olio di oliva	g 75	g 105	g 135				
Olio di oliva	g 3	g 3	g 4		n 5	n 7	n 9				
Aromi, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.		g 5	g 6	g 6				
				Merluzzo alla livornese							
Arrosto di lonza all'aceto balsamico				Filetto di merluzzo (*)	g 85	g 95	g 120				
Lonza di maiale	g 80	g 90	g 100	Olio di oliva	g 3	g 4	g 5				
Olio di oliva	g 3	g 3	g 4	Pomodori pelati	g 20	g 20	g 25				
Aromi, aceto balsamico	q.b.	q.b.	q.b.	Olive verdi e origano	q.b.	q.b.	q.b.				
				Sedano, carote, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.				
Scaloppine di pollo al limone				Nota (*) prodotto gelo							
Petto di pollo	g 70	g 80	g 100								
Olio di oliva	g 4	g 5	g 6								
Farina e succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.								
aromi	q.b.	q.b.	q.b.								



COMUNE DI PADERNO DUGNANO
Servizio di Refezione Scolastica

MENU INVERNALE 2011-12

CONTORNI

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>		<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>		<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
Insalata Verde (iceberg)				Erbette olio e limone				Purè di patate			
Insalata verde	g 40	g 50	g 60	Erbette (*)	g 100	g 120	g 130	Patate *	g 140	g 150	g 180
Olio Extra-vergine di oliva	g 4	g 5	g 5	Olio Extra-vergine di oliva	g 4	g 5	g 6	Latte UHT parz. screm.	g 20	g 20	g 25
				succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	Parmigiano Reggiano	g 2	g 2	g 3
Finocchi in insalata								Burro	g 4	g 5	g 6
Finocchi	g 80	g 90	g 100	Piselli al rosmarino							
Olio Extra-vergine di oliva	g 4	g 5	g 6	Piselli	g 70	g 80	g 100				
				Olio Extra-vergine di oliva	g 4	g 5	g 7				
Carote alla julienne				salvia e rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.				
Carote	g 60	g 70	g 80	Carote all'olio/ brasate							
Olio Extra-vergine di oliva	g 4	g 5	g 6	Carote (*)	g 100	g 125	g 135				
				Olio Extra-vergine di oliva	g 5	g 6	g 7				
				aromi	q.b.	q.b.	q.b.				
Insalata mista				Fagiolini all'olio/ in insalata				Frutta di stagione	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
Insalata verde	g 15	g 20	g 20	Fagiolini (*)	g 80	g 100	g 100	Banana	g 150	g 150	g 150
Finocchi	g 25	g 30	g 35	Olio Extra-vergine di oliva	g 4	g 5	g 7	Yogurt bio alla frutta	g 130	g 130	g 130
Carote	g 25	g 30	g 35	aromi	q.b.	q.b.	q.b.	Succo di frutta	g 125	g 125	g 125
Olio Extra-vergine di oliva	g 5	g 6	g 8					The'	g 200	g 200	g 200
				Patate prezzemolate/ al vapore				Budino	g 200	g 200	g 200
Insalata ricca				Patate *	g 120	g 130	g 150	Torta	g 150	g 150	g 150
Chioggia	g 10	g 15	g 15	Olio Extra-vergine di oliva	g 7	g 8	g 10	Marmellata	g 100	g 100	g 100
Insalata verde	g 15	g 20	g 20	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	Pane al latte	g 25	g 25	g 25
Finocchi	g 20	g 20	g 30					Cioccolato	g 40	g 40	g 40
Carote	g 20	g 25	g 30	Patate arrosto				Crostatina	g 30	g 30	g 30
Olio Extra-vergine di oliva	g 5	g 6	g 8	Patate a spicchi	g 100	g 150	g 200	Biscotti	g 40	g 40	g 40
olive verdi/nere	g 10	g 15	g 20	Olio di oliva	g 5	g 6	g 7		g 25	g 25	g 25
mais	g 10	g 15	g 20	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.				
				NOTA: (*) Prodotto gelo							

FRUTTA DESSERT E MERENDE

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
Frutta di stagione	g 150	g 150	g 150
Banana	g 130	g 130	g 130
Yogurt bio alla frutta	g 125	g 125	g 125
Succo di frutta	g 200	g 200	g 200
The'	g 200	g 200	g 200
Budino	g 150	g 150	g 150
Torta	g 100	g 100	g 100
Marmellata	g 25	g 25	g 25
Pane al latte	g 40	g 40	g 40
Cioccolato	g 30	g 30	g 30
Crostatina	g 40	g 40	g 40
Biscotti	g 25	g 25	g 25

