

COMUNE DI PADERNO DUGNANO
Servizio Asili Nido

Menù invernale 2011-12

GRANDI: mesi 12-38
 dal 24/10/2011 al 14/04/2012

GIORNO	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	Riso al pomodoro Pro cotto senza polif. e glut. Finocchi gratinati Macedonia di frutta fresca	Pasta al pesto Frittata alle erbe Tris di verdure all'olio Macedonia di frutta fresca	Pasta al ragu vegetale Pro cotto senza polif. e glut. Carote all'olio Macedonia di frutta fresca	Risotto con zucchine Formaggio spalmabile Fagiolini all'olio Macedonia di frutta fresca
Merenda	Budino	Torta + the	Budino	Yogurt biologico
MARTEDI'	Passato di verdure con crostini Uova strapazzate Patate all'olio Frutta di stagione	Crema di patate e carote Formaggio Primo sale/Ricotta Fagiolini all'olio Mousse di frutta Yogurt biologico	Pastina in brodo di verdura Scaloppine di lonza al limone Purè di patate Frutta di stagione Yogurt biologico	Risotto alla parmigiana Arrosto di vitello Carote brasate Frutta di stagione Torta + the
Merenda	Torta + the	Yogurt biologico	Yogurt biologico	Torta + the
MERCOLEDI'	Chicche al pomodoro Carne trita di vitellone Piselli in umido Suoco di frutta Latte e biscotti	Risotto con zucca o ortolana* Bocconcini di agnello in umido Erbe all'olio Frutta di stagione Latte e biscotti	Risotto allo zafferano Striscioline di pollo agli aromi Finocchi gratinati Suoco di frutta Torta + the	Pasta agli aromi Cosce di pollo al forno Erbe all'olio Mousse di frutta Latte e biscotti
Merenda	Latte e biscotti	Latte e biscotti	Torta + the	Latte e biscotti
GIOVEDI'	Pasta al ragu vegetale Arrosto di tacchino Carote all'olio Frutta di stagione Yogurt biologico	Minestra di riso e prezzemolo Bocconcini di tacchino Carote brasate Frutta di stagione Banana	Crema di legumi con pasta mozzarella (20 g) Erbe all'olio Frutta di stagione The con biscotti	Minestra di orzo e prezzemolo Crocchette di patate e formaggio Fagiolini all'olio Frutta di stagione Banana
Merenda	Yogurt biologico	Banana	The con biscotti	Banana
VENERDI'	Pastina in brodo di verdura Timballo di fiore di merluzzo Fagiolini all'olio Frutta di stagione Suoco di frutta	Pasta agli aromi Nasello al forno Finocchi gratinati Frutta di stagione Suoco di frutta	Pasta pomodoro e ricotta Platessa al limone Macedonia di verdura cotta Frutta di stagione Suoco di frutta	Pasta al pomodoro Nasello al forno Piselli in umido Frutta di stagione Suoco di frutta
Merenda	Suoco di frutta	Suoco di frutta	Suoco di frutta	Suoco di frutta

* zucca: mesi di ott/nov/dic/gen

PANE Tipo 0 pezzatura gr 30

Banana: 1a volta alla settimana

N.B. Prosciutto cotto senza polifosfati e glutammati.

Tutta la frutta e la verdura sono BIO

Il budino è ottenuto con latte fresco pastorizzato di Alta Qualità

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



PRIMI PIATTI

Pasta al ragù vegetale					
Pasta di semola	g 50				
carote	g 20				
patate	g 20				
zucchine	g 20				
pomodori pelati	g 30				
Parmigiano Reggiano	g 5				
olio extra vergine di oliva	g 5				
Pasta/ Chicche al pomodoro					
Pasta di semola	g 50				
pomodori pelati	g 40				
olio extra vergine di oliva	g 5				
Parmigiano Reggiano	g 5				
Pasta al pesto					
Pasta di semola	g 50				
basilico	q.b.				
olio extra vergine di oliva	g 5				
Parmigiano Reggiano	g 5				
Pasta pomodoro e ricotta					
Pasta di semola	g 50				
pomodori pelati	g 40				
ricotta di vacca	g 15				
olio extra vergine di oliva	g 5				
Pasta agli aromi					
Pasta di semola	g 50				
Parmigiano Reggiano	g 5				
olio extra vergine di oliva	g 8				
aromi	q.b.				
Chicche al pomodoro					
chicche di patate	g 120				
pomodori pelati	g 40				
olio extra vergine di oliva	g 5				
Parmigiano Reggiano	g 5				
* Prodotto gelo					
Risotto primavera					
Riso	g 50				
Carote	g 10				
Zucchine	g 10				
Piselli (*)	g 10				
olio extra vergine di oliva	g 5				
Parmigiano Reggiano	g 5				
Risotto alla parmigiana					
Riso	g 50				
olio extra vergine di oliva	g 5				
Parmigiano Reggiano	g 8				
Brodo vegetale	q.b.				
Risotto con zucca					
Riso	g 50				
olio extra vergine di oliva	g 5				
Zucca gialla	g 130				
Parmigiano Reggiano	g 5				
Brodo vegetale	q.b.				
Risotto allo zafferano					
Riso	g 50				
olio extra vergine di oliva	g 5				
Parmigiano Reggiano	g 6				
Zafferano	q.b.				
brodo vegetale	q.b.				
Riso al pomodoro					
Riso	g 50				
Pomodori pelati	g 30				
olio extra vergine di oliva	g 5				
Parmigiano Reggiano	g 5				
Brodo vegetale	q.b.				
Crema di patate e carote					
Carote	g 20				
Patate	g 20				
olio extra vergine di oliva	g 5				
Parmigiano Reggiano	g 5				
Crema di legumi con pasta					
Pasta	g 25				
Patate	g 20				
Legumi misti	g 25				
olio extra vergine di oliva	g 5				
Parmigiano Reggiano	g 5				
Minestra di riso/orzo e prezzemolo					
Riso/Orzo	g 25				
Pomodori pelati	g 15				
Patate	g 20				
Carote	g 10				
Zucchine	g 15				
Sedano, prezzemolo, cipolle	q.b.				
olio extra vergine di oliva	g 5				
Parmigiano Reggiano	g 5				
brodo vegetale	q.b.				
Passato di verdura con crostini					
Crostini	g 30				
Patate	g 30				
Carote	g 25				
Zucchine	g 25				
Sedano, prezzemolo, cipolle	q.b.				
olio extra vergine di oliva	g 5				
Parmigiano Reggiano	g 5				
Pasta e patate in brodo					
Pasta	g 30				
olio extra vergine di oliva	g 5				
Parmigiano Reggiano	g 5				
Sedano, carote, cipolla	q.b.				
patate	g 30				
brodo vegetale	q.b.				
Pastina in brodo di verdura					
Pastina	g 40				
olio extra vergine di oliva	g 5				
Parmigiano Reggiano	g 5				
Sedano, carote, cipolla	q.b.				
Verdure miste	g 40				

SECONDI PIATTI

Striscioline di pollo agli aromi

Petto di pollo	g 60
aromi	q.b.
olio extra vergine di oliva	g 3
aromi	q.b.

Cosce di pollo

fusi di pollo (con osso)	g 110
olio extra vergine di oliva	g 3

Arrosti di tacchino/vitello (a bocconcini)

Fesa di tacchino/vitello	g 60
olio extra vergine di oliva	g 3
latte	q.b.

Scaloppine di lonza al limone

Lonza di suino	g 60
limone	q.b.
olio extra vergine di oliva	g 3

Carne trita di vitellone

Fesa di vitellone	g 60
olio extra vergine di oliva	g 4
aromi	q.b.

Bocconcini di lonzalagnello in umido

Agnello	g 60
Pomodori pelati	g 30
carote, sedano, patate	g 50
olio extra vergine di oliva	g 5

Crochette di Patate e formaggio

Patate	g 100
Uovo intero	g 10
formaggio	g 20
Parmigiano Reggiano	g 5
olio extravergine di oliva	g 4
pangrattato, latte	q.b.

N.B. Queste preparazioni sono ottenute al forno

Eventualmente aromatizzare con un po' di prezzemolo

Mozzarella	g 40
Ricotta	g 40
Formaggio Primo sale	g 40

Frittata alle erbe

Uovo intero	g 60
Erbette	g 40
Parmigiano Reggiano	g 5
Latte intero UHT	q.b.
olio extra vergine di oliva	g 4

Uova strapazzate

Uovo intero	g 60
Parmigiano Reggiano	g 3
olio extravergine di oliva	g 3

Timballo di fiore di merluzzo

Fiore di merluzzo	g 60
Uovo intero	g 6
patate	g 10
verdure miste	g 50
Grana Padano	g 3
Latte intero UHT	q.b.

Polpettine di platessa

Filetti di platessa	g 60
uovo (nr. 1/10 porzioni)	g 6
Patata	g 30
olio extravergine di oliva	g 3
pangrattato, latte	q.b.

Platessa al limone

Filetti di platessa	g 60
olio extravergine di oliva	g 3
limone	q.b.

Nasello al forno

Trancio di nasello	g 60
olio extravergine di oliva	g 3

CONTORNI

Finocchi gratinati

pangrattato, grana	g 80
Carote all'olio/brasate	q.b.
Erbette all'olio	g 70
Fagiolini all'olio	g 80
Piselli in umido	g 70
Pomodori pelati	g 60
Patate all'olio	q.b.
Tris di verdure all'olio	g 90

Patate all'olio

Patate	g 30
Carote	g 30
Piselli	g 20

in queste preparazioni

olio extra vergine di oliva	g 5
sale, limone (eventuale)	q.b.

Purè di patate

Patate	g 90
Parmigiano Reggiano	g 3
Latte intero UHT	g 20
Burro	g 3
Sale	q.b.

FRUTTA e MERENDE

Yogurt biologico	g 125
Frutta di stagione	g 100
Banana	g 120
Macedonia di frutta fresca	g 90
zucchero	g 5
suocco di limone	q.b.
Mousse di frutta	g 100
Suoco di frutta	g 200
The deteinato	g 200
con biscotti	g 20
con torta	g 50
zucchero	g 5
Latte fresco	g 150
con biscotti	g 15