

COMUNE DI PADERNO DUGNANO
 Servizio Asili Nido

ASILO NIDO

PICCOLI: mesi 10-14

| GIORNO | 1a SETTIMANA | 2a SETTIMANA | 3a SETTIMANA | 4a SETTIMANA |
|-------------------|--|--|--|--|
| LUNEDI' | Brodo vegetale con crema di riso Prosciutto cotto senza p.f. Zucchine all'olio Frullato di frutta | Brodo vegetale con crema di riso Prosciutto cotto senza p.f. Patate all'olio Frullato di frutta | Brodo vegetale con pastina Prosciutto cotto senza p.f. Carote all'olio Frullato di frutta | Brodo vegetale con pastina Formaggio spalmabile Zucchine all'olio Frullato di frutta |
| MARTEDI' | Crema di semolino Ricotta Patate all'olio Frullato di frutta | Brodo vegetale con crema di riso Ricotta Verdura frullata Frullato di frutta | Brodo vegetale con crema multicereali Petto di tacchino frullato Purea di patate Frullato di frutta | Brodo vegetale con crema di riso Carnè di vitello frullata Carote all'olio Frullato di frutta |
| MERCOLEDI' | Pastina in brodo | Brodo vegetale con pastina | Brodo vegetale con crema di riso | Brodo vegetale con pastina |
| merenda | Latte fresco intero | Latte fresco intero | Latte fresco intero | Latte fresco intero |
| GIOVEDI' | Carnè di vitellone frullata Purea di piselli Frullato di frutta Frullato di frutta | Carnè di agnello frullata Zucchine all'olio Frullato di frutta Frullato di frutta | Petto di pollo frullato Zucchine all'olio Frullato di frutta Frullato di frutta | Petto di pollo frullato Purea di patate Frullato di frutta Frullato di frutta |
| merenda | Brodo vegetale con crema di multicereali | Pastina in brodo | Crema di semolino | Brodo vegetale con crema multicereali |
| VENEDI' | Petto di tacchino frullato Carote all'olio Frullato di frutta Latte fresco intero | Petto di tacchino frullato Carote all'olio Frullato di frutta Latte fresco intero | Ricotta Purea di piselli Frullato di frutta Latte fresco intero | Prosciutto cotto senza p.f. Verdure cotte miste in Frullato di frutta Latte fresco intero |
| merenda | Pastina in brodo | Brodo vegetale con pastina | Brodo vegetale con crema multicereali | Brodo vegetale con pastina |
| VENEDI' | Platessa lessa frullata Verdura frullata Frullato di frutta Yogurt vellutato | Platessa lessa frullata Purea di piselli Frullato di frutta Yogurt vellutato | Platessa lessa frullata Verdura frullata Frullato di frutta Yogurt vellutato | Platessa lessa frullata Purea di piselli Frullato di frutta Yogurt vellutato |
| N.B. | I filetti di platessa devono essere senza pelle | | | |

COMUNE DI PADERNO DUGNANO
Servizio Asili Nido

PRIMA PAPPA

PICCOLI: mesi 10-14

| | | |
|--|-----------|----------------|
| crema di riso/multicerealipastina | g 40 | (5 cucchiaini) |
| verdura passata (carote, patate, zucchine, spinaci) | g 40 | (2 cucchiaini) |
| brodo di verdura | g 200/250 | |
| petto pollo/tacchino o sottofesa di vitellovitellone/carne di agnello privata delle parti grasse | g 40/60 | |
| filetti di nasello | g 50/70 | |
| prosciutto cotto senza polifosfati | g 50 | |
| ricotta | g 40 | |
| olio extra vergine di oliva | g 5 | |
| grana padano | g 5 | |

Purea di piselli

piselli

Verdure

patate, carote, piselli e/o zucchine

g 40
g 50/60

In queste preparazioni: olio extra vergine di oliva

g 3

MERENDA
latte formulato di proseguimento

latte pastorizzato fresco intero diluito a 2/3
zuccheri
biscotto

g 150/200
g 4
n. 1
(1 cucchiaino)

Frullato di frutta (mela, pera, banana)
latte intero fresco pastorizzato

g 100

yogurt alla frutta

g 125

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 ragù 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 | Risotto alla parmigiana Arrosti di vitello Carote brasate Frutta di stagione |
| 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 ragù vegetale Arrosti 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 |

PANE Tipo 0 pezzatura gr 30

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

Banana: 1a volta alla settimana

N.B. Prosciutto cotto senza polifosfati e glutammati.

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

Tutta la frutta e la verdura sono BIO

Il budino è ottenuto con latte fresco pastorizzato di Alta Qualità



COMUNE DI PADERNO DUGNANO
Servizio Asili Nido

Menu Invernale 2011-12

GRANDI: mesi 12-38
PRIMI PIATTI

| | | | |
|---|-------|--|--|
| Pasta al ragu' 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 sulno | 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 lonza/agnello in umido

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

Crocchette di Patate e formaggio

| | |
|----------------------------|-------|
| Patate | g 100 |
| Lovo 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

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

Uova strapazzate

| | |
|----------------------------|------|
| Lovo intero | g 60 |
| Parmigiano Reggiano | g 3 |
| olio extravergine di oliva | g 3 |

Timballo di fiore di merluzzo

| | |
|-------------------|------|
| Fiore di merluzzo | g 60 |
| Lovo 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 |

| | |
|--|------|
| Prosciutto cotto senza fosfati e glut. | g 40 |
| Formaggio spalmabile | g 50 |

CONTORNI

| | |
|--------------------------------|------|
| Finocchi gratinati | g 80 |
| pangrattato, grana | q.b. |
| Carote all'olio/brasate | g 70 |
| Erbette all'olio | g 80 |
| Fagiolini all'olio | g 70 |
| Piselli in umido | g 60 |
| Pomodori pelati | q.b. |

Patate all'olio

| | |
|--------------------------|------|
| Tris di verdure all'olio | g 90 |
|--------------------------|------|

Patate

| | |
|--------|------|
| Patate | g 30 |
|--------|------|

Carote

| | |
|--------|------|
| Carote | g 30 |
|--------|------|

Piselli

| | |
|---------|------|
| 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 MIERENDE

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