

GIORNO	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto alla zucca* asiago DOP fagiolini all'olio frutta di stagione	Focaccia rossa mozzarella carote all'olio frutta di stagione	pasta al pesto prosciutto cotto (1/2 porzione) piselli brasati frutta di stagione	Risotto con lenticchie rosse frittata carote all'olio frutta di stagione
Merenda	Budino fresco alla vaniglia	Budino fresco al cioccolato	Budino fresco alla vaniglia	Budino fresco al cioccolato
MARTEDI'	vellutata di verdure polenta e bruscitt Frutta di stagione	Minestrina di riso polpettine di legumi alla pizzaiola fagiolini all'olio Frutta di stagione	vellutata di zucca e carote con orzo* arrosto di lonza al forno finocchi gratinati Frutta di stagione	pastina in brodo timballo di merluzzo finocchi gratinati Frutta di stagione
Merenda	Torta + the	Torta + the	Torta + the	Torta + the
MERCOLEDI'	pastina al pomodoro bocconcini di pollo al forno finocchi gratinati Frutta di stagione	pastina alla mimosa arrosto di vitello cavolfiori gratinati Frutta di stagione	pastina in brodo spezzatino di tacchino alle verdure purè di patate Frutta di stagione	Pasta al ragu Asiago (1/2 porzione) fagiolini all'olio Frutta di stagione
Merenda	Yogurt biologico	Yogurt biologico	Yogurt biologico	Yogurt biologico
GIOVEDI'	Yogurt biologico pasta agli aromi	Crema di ceci con pasta	Risotto allo zafferano	Yogurt biologico pasta olio e grana hamburger di manzo e cannellini in umido
Merenda	Yogurt biologico	Yogurt biologico	Yogurt biologico	Yogurt biologico
VENERDI'	bocconcini di merluzzo in umido erbe olio e grana Frutta di stagione	filetto di merluzzo gratinato tris di verdure brasate (carote, patate, fagiolini) Frutta di stagione	broccoli all'olio Frutta di stagione	broccoli all'olio Frutta di stagione
Merenda	Succo e polpa di frutta + biscotti	Succo e polpa di frutta + biscotti	Succo e polpa di frutta + biscotti	Succo e polpa di frutta + biscotti
VENERDI'	vellutata di legumi con pastina frittatina alle erbe (1/2 porzione) patate all'olio Frutta di stagione	vellutata di porri e patate scaloppine di pollo al limone erbe olio e grana Frutta di stagione	velutata di verdure con farro arrosto di tacchino agli aromi patate al rosmarino Frutta di stagione	velutata di verdure con farro arrosto di tacchino agli aromi patate al rosmarino Frutta di stagione
Merenda	Banana	Banana	Banana	Banana

* Da febbraio: Risotto alle carote

* Da febbraio: Velutata di carote

Prodotti da agricoltura Biologica: olio extravergine di oliva, legumi secchi, orzo perlato, farro perlato, riso parboiled, tutta la frutta, prodotti da forno distribuiti come merenda
Frutta di stagione: mele, pere, arance, clementine, mapo, myagawa, kiwi, banane (1 volta/settimana)
Grammatura pane 40g (Pane integrale distribuito il mercoledì e giovedì)
Il Prosciutto cotto è di Alta Qualità: senza polifosfati e glutammati, latte e suoi derivati
Il budino è ottenuto da latte fresco pastorizzato

<u>PRIMI PIATTI con PASTA</u>		Bambini (g)	Adulti (g)
Pasta agli aromi	Pasta di semola di grano duro	50	100
	Olio extra vergine di oliva	6	14
	Parmigiano Reggiano	3	6
	salvia, rosmarino	q.b.	q.b.
Pasta alla mimosa	Pasta di semola di grano duro	50	100
	Burro	4	10
	latte UHT p.s.	35	70
	Zafferano	0,02	0,04
	farina tipo "00"	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	8	
Pasta al pesto	Pasta di semola di grano duro	50	100
	Olio extra vergine di oliva	5	7
	Parmigiano Reggiano	8	16
	basilico fresco	8	16
Pasta al ragù	Pasta di semola di grano duro	50	100
	Sottofesa di vitellone	25	50
	Pomodori pelati	50	110
	Carote, sedano, cipolle	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	1	3
	Formaggio grattugiato	3	6
Pasta (integrale) al pomodoro	Pasta (integrale) di semola	50	100
	Pomodori pelati	50	110
	Olio extra vergine di oliva	5	7
	Parmigiano Reggiano	3	6
Pasta olio e grana	Pasta di semola di grano duro	50	100
	Olio extra vergine di oliva	6	14
	Parmigiano Reggiano	3	6

PRIMI PIATTI CON RISO/ORZO - PIATTI RICCHI - PIATTI SPECIALI - PIATTI IN BRODO

		Bambini (g)	Adulti (g)
Crema di ceci con pasta	Pasta di semola di grano duro	25	50
	ceci	20	40
	Patate	25	45
	Olio extra vergine di oliva	4	6
	Carote, cipolla, sedano	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano DOP	g 5	g 5
Focaccia rossa	Pasta di pane (cotta)	100	210
	Pomodori pelati	60	90
	Olio extravergine di oliva	6	15
	Origano	q.b.	q.b.
Minestra di riso	Riso parboilled	25	50
	Patate	20	40
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano DOP	4	8
Pastina in brodo	Pastina di semola di grano duro	25	50
	Olio extra vergine di oliva	5	7
	Parmigiano Reggiano DOP	5	7
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Polenta	Farina di mais	50	100
Risotto alla zucca	Riso parboilled	50	100
	Olio extra vergine di oliva	4	8
	Zucca gialla	30	60
	Parmigiano Reggiano DOP	4	8
	Brodo vegetale, cipolla	q.b.	q.b.
Risotto alle carote	Riso parboilled	50	100
	Olio extra vergine di oliva	4	8
	Carote	30	60
	Parmigiano Reggiano DOP	4	8
	Brodo vegetale, cipolla	q.b.	q.b.
Risotto allo zafferano	Riso parboilled	50	100
	Olio extra vergine di oliva	4	8
	Zafferano	0,02	0,04
	Parmigiano Reggiano DOP	4	8
	Brodo vegetale, cipolla	q.b.	q.b.
Risotto con lenticchie rosse	Riso parboilled	40	80
	Lenticchie rosse decorticate	8	18
	Pomodori pelati	15	25
	Olio extravergine di oliva	3	6
	Cipolla	q.b.	q.b.
	Carote	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano DOP	3	6
Vellutata di legumi con pasta	Pasta di semola di grano duro	25	50
	Patate	20	40
	Legumi misti	20	40
	Olio extra vergine di oliva	4	8
	Parmigiano Reggiano DOP	4	8

Vellutata di porri e patate	Patate	60	130
	Porri	20	40
	Olio extra vergine di oliva	2	5
	Parmigiano Reggiano DOP	4	8
Vellutata di carote con orzo	Orzo perlato	25	50
	Carote	50	100
	Patate	15	35
	Porri	qb	qb
	Olio extra vergine di oliva	2	5
	Parmigiano Reggiano	3	6
Vellutata di verdure con farro	Farro perlato	25	50
	Patate	15	30
	Carote	20	40
	Zucchine	20	40
	Sedano	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	2	5
	Parmigiano Reggiano DOP	4	8
Vellutata di zucca e carote con orzo	Orzo perlato	25	50
	Zucca	25	50
	Carote	25	50
	Patate	15	35
	Porri	qb	qb
	Olio extra vergine di oliva	2	5
Parmigiano Reggiano	3	6	

COMUNE DI PADERNO DUGNANO

Ufficio Asili Nido

MENU ASILI NIDO INVERNLE 2017-18

SECONDI PIATTI

		Bambini (g)	Adulti (g)
Arrosto di Lonza al forno	Lonza di maiale	45	120
	Olio extra vergine di oliva	2	5
	Aromi	q.b.	q.b.
Arrosto di tacchino agli aromi	Fesa di tacchino	45	120
	Olio extra vergine di oliva	2	5
	Aromi	q.b.	q.b.
Arrosto di vitello	Carne di vitello (noce)	45	120
	Olio extra vergine di oliva	2	5
Bocconcini di pollo al forno	Fesa di tacchino	45	120
	Olio extra vergine di oliva	2	5
	Aromi	q.b.	q.b.
Bruscitt	Carne di vitellone (Fesa)	50	130
	Pomodori pelati	10	25
	Olio extravergine di oliva	2	5
	Carote, cipolle	q.b.	q.b.
Scaloppine di pollo al limone	Petto di pollo	45	120
	Olio extra vergine di oliva	2	5
	limone, farina	q.b.	q.b.
hamburger di manzo e cannellini in umido	Carne di vitellone (fesa)	30	80
	Fagioli cannellini	10	30
	Misto d'uovo pastorizzato	8	18
	Pangrattato	5	12
	Olio extravergine di oliva	4	6
	Cipolla, prezzemolo	q.b.	q.b.
	<i>Per l'intingolo</i> Pomodori pelati	15	30
	Olio extra vergine di oliva	2	5
Polpette di legumi alla pizzaiola	Patate	10	25
	Fagioli borlotti bio	6	15
	Lenticchie bio	6	15
	Ceci bio	6	15
	Ricotta	10	20
	Misto uovo pastorizzato	5	10
	Olio extra vergine bio	4	7
	<i>Per il sugo alla pizzaiola:</i> Pomodori pelati	15	30
	Olio extra vergine di oliva	2	5
	Origano	q.b.	q.b.
	Cipolla	q.b.	q.b.
Spezzatino di tacchino alle verdure	Fesa di tacchino	45	120
	Pomodori pelati	5	12
	Olio extravergine di oliva	3	8
	Aromi	0	0
	Carote e piselli	20	45

Frittata	Misto d'uovo pastorizzato	40	100
	Parmigiano Reggiano	4	12
	Latte p.s.	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	2	5
Frittatina alle erbe	Misto d'uovo pastorizzato	35	90
	erbe*	10	25
	Parmigiano Reggiano	4	12
	Latte p.s.	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	2	5
Filetto di merluzzo gratinato	Filetto di merluzzo*	55	130
	pangrattato, aromi	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	2	5
Filetto di Halibut panato	Filetto di Halibut*	55	130
	pangrattato, aromi	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	2	5
Bocconcini di merluzzo in umido	Filetto di merluzzo*	55	130
	Pomodori pelati	15	30
	Olio extra vergine di oliva	2	5
	Aromi	q.b.	q.b.
Timballo di merluzzo	Filetto di merluzzo/nasello*	55	130
	Latte intero	5	10
	Uovo	5	10
	Parmigiano Reggiano	3	6
	Patate, carote, zucchine	50	100
<u>PIATTI FREDDI</u>			
Asiago DOP/Caciotta	Asiago DOP	30	70
Mozzarella	Mozzarella	40	90
Prosciutto Cotto	Prosciutto Cotto AQ	40	80

*Prodotto gelo

COMUNE DI PADERNO DUGNANO
Ufficio Asili Nido

MENU ASILI NIDO INVERNLE 2017-18

CONTORNI

		Bambini (g)	Adulti (g)
Broccoli all'olio	Broccoli	g 80	g 150
	Olio extra vergine di oliva	g 4	g 12
Carote all'olio	Carote	60	150
	Olio extra vergine di oliva	3	10
Cavolfiori gratinati	Cavolfiori	g 80	g 150
	pangrattato	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano DOP	q.b.	q.b.
Erbette olio e grana	Erbette*	80	200
	Olio extravergine di oliva	3	8
	Parmigiano Reggiano DOP	3	8
Fagiolini all'olio	Fagiolini*	60	150
	Olio extra vergine di oliva	3	10
Finocchi Gratinati	Finocchi	80	150
	pangrattato	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano DOP	q.b.	q.b.
Tris di verdure brasate	Patate	40	60
	Carote	30	40
	Fagiolini*	20	30
	cipolla	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	3	8
Patate all'olio	Patate	60	140
	Olio extra vergine di oliva	3	10
Patate al rosmarino	Patate	60	140
	Olio extra vergine di oliva	3	10
	Rosmarino	q.b.	q.b.
Piselli brasati	Piselli*	60	130
	Olio extra vergine di oliva	3	8
	Cipolla	q.b.	q.b.
Purea di patate	Patate	70	140
	Parmigiano Reggiano DOP	4	8
	Latte UHT p.s.	15	25
	Olio extravergine di oliva	2	4

*Prodotto gelo

COMUNE DI PADERNO DUGNANO**Ufficio Asili Nido****MENU ASILI NIDO INVERNLE 2017-18****FRUTTA**

	Bambini (g) Adulti (g)	
Frutta di stagione	100	150

MERENDE:

Banana	120	
Yogurt bio alla frutta	125	
Budino fresco (vaniglia o cioccolato)	100	
Torta fresca	50	
Thè	200 ml	
Biscotti secchi	20	
Succo e polpa di frutta	200 ml	