



Città di
Paderno Dugnano

Servizio di Refezione Scolastica ASILO NIDO 12-36 MESI dal 19 ottobre 2026 al 16 aprile 2027

**MENÙ
INVERNALE
2026/2027**

GIORNO	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	MERENDE
LUNEDÌ	Pasta al pesto Mozzarella Carote e broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Lenticchie in umido Fagiolini all'olio pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro ricotta Zucca al forno Pane Frutta di stagione	Pasta zafferano e ricotta Frittata Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Crackers con tè caldo
MARTEDÌ	Risotto alla zucca da febbraio: Riso al pomodoro Arrostito di tacchino al latte Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto di broccoli Asiago DOP Piselli brasati Pane integrale Frutta di stagione	Vellutata di verdure con riso Tortino di verdure e ceci Carote all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale (carote, sedano, cipolla) Sformato di lenticchie rosse Fagiolini agli aromi Pane integrale Frutta di stagione	Frutta a pezzi
MERCOLEDÌ	Pasta la pomodoro Polpette di verdure Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Polpette di merluzzo Carote all'olio e assaggio di carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta pasticciata Cavolfiori gratinati Pane Frutta di stagione	Vellutata di verdure Spezzatino di tacchino in umido Purè di patate Pane Frutta di stagione	Yogurt bianco naturale con frutta fresca frullata
GIOVEDÌ	Pastina in brodo vegetale Frittata alle erbe Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina Frittata alle erbe Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Sformato di merluzzo Cavolfiori gratinati Pane Frutta di stagione	Torta di mele/ Torta allo yogurt con tè
VENEDÌ	Vellutata di piselli e patate Platessa panata Zucca al forno Pane Frutta di stagione	Vellutata di verdure con orzo Bocconcini di pollo al forno Patate al rosmarino Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Platessa al forno gratinata Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Crema di ceci con pasta Primo sale Verdure miste al forno (carote, patate, piselli) Pane Frutta di stagione	Banana

Prodotti Biologici 100 %: olio extravergine di oliva, farina 00 e farina Bramata, legumi, orzo e farro perlato, latte e yogurt, pasta di semola di grano duro, riso parboiled, frutta, prodotti da forno (merende), verdure surgelate, misto uovo, succhi frutta, marmellata e miele, prodotti per la infanzia. **Prodotti D.O.P.:** Asiago, Parmigiano Reggiano
Prodotti Biologici 50 %: carne bovina **Prodotti Biologici 33%:** pomodori pelati, formaggi **Prodotti Biologici 20 %:** carne avicola
L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Comune di Paderno Dugnano - Asilo Nido 12-36 mesi

	Bambini	Adulti
Primi Piatti	gr.	gr.
Pasta agli aromi		
Pasta di semola di grano duro	50	100
Olio extravergine di oliva	6	14
Parmigiano Reggiano DOP	3	5
Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.
Pasta al ragù vegetale		
Pasta di semola di grano duro	50	100
Pomodori pelati	50	110
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano DOP	0	5
Carote, sedano, cipolla	q.b.	q.b.
Pasta al pomodoro		
Pasta di semola di grano duro	50	100
Pomodori pelati	50	110
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano DOP	0	5
Carote, sedano, cipolla	q.b.	q.b.
Pasta (integrale) al pomodoro		
Pasta (integrale) di semola di grano duro	50	100
Pomodori pelati	50	110
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano DOP	0	5
Carote, sedano, cipolla	q.b.	q.b.
Pasta al pesto		
Pasta di semola di grano duro	50	100
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano DOP	5	5
Parmigiano Reggiano bustina	0	5
Basilico fresco	8	16
Pasta zafferano e ricotta		
Pasta di semola di grano duro	50	100
Ricotta	20	40
Latte uht	10	10
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano DOP	0	5
Zafferano	0,02	0,04
Pasta al pesto di broccoli		
Pasta di semola di grano duro	50	100
Broccoli	30	60
Olio extravergine di oliva	4	8
Parmigiano Reggiano DOP	5	5
Parmigiano Reggiano DOP	0	5
Risotto alla zucca		
Riso parboiled	50	100
Burro	3	6
Zucca gialla	30	60

Parmigiano Reggiano DOP	0	5
Cipolla	q.b.	q.b.
Brodo vegetale, cipolla	q.b.	q.b.

Riso al pomodoro

Riso parboiled	50	100
Olio extravergine di oliva	4	8
Pomodori pelati	50	100
Parmigiano Reggiano DOP	0	5
Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Carote, sedano, cipolla	q.b.	q.b.

Risotto allo zafferano

Riso parboiled	50	100
Burro	3	6
Zafferano	0,02	0,04
Parmigiano Reggiano DOP	0	5
Brodo vegetale, cipolla	q.b.	q.b.

Pastina in brodo

Pastina di semola di grano duro	25	50
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano DOP	0	5
Brodo vegetale (patate,	q.b.	q.b.

Crema di ceci con pasta

Pasta di semola di grano duro	25	50
Ceci	20	40
Patate	25	45
Olio extravergine di oliva	4	6
Carote, cipolla, sedano	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	0	5

Vellutata di piselli e patate

Piselli*	20	40
Patate	20	40
Olio extravergine di oliva	4	6
Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	0	5

Vellutata di verdure

Patate	20	35
Carote	20	40
Zucchine	20	40
Sedano, cipolla	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5
Parmigiano Reggiano DOP		5

Vellutata di verdure con orzo

Orzo perlato	25	50
Patate	15	30
Carote	20	40
Zucchine	20	40
Sedano, cipolla	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5
Parmigiano Reggiano DOP		5

Vellutata di verdure con riso

Riso parboiled	25	50
Patate	15	30
Carote	20	40
Zucchine	20	40
Sedano, cipolla	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5
Parmigiano Reggiano DOP		5

Passato di verdure con pastina

Pasta di semola di grano duro	25	50
Patate	15	30
Carote	20	40
Zucchine	20	40
Sedano, cipolla	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5
Parmigiano Reggiano DOP		5

Pasta pasticciata

Pasta di semola di grano duro	40	80
Reale	25	50
Pomodori pelati	30	60
Carote, sedano, cipolle	q.b.	q.b.
Besciamella (farina,latte,burro)	15	30
Olio extravergine di oliva	3	6
Parmigiano Reggiano DOP	5	5

Secondi piatti

Arrosto di tacchino al latte

Fesa di tacchino	45	120
Olio extravergine di oliva	2	5
Aromi	q.b.	q.b.
Latte uht	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.

Bocconcini di pollo al forno

petto di pollo	45	120
Olio extra vergine di oliva	2	5
Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Aromi	q.b.	q.b.

Lenticchie in umido

lenticchie	40	100
Pomodori pelati	5	10
Olio extravergine di oliva	2	5
Carote, cipolle, sedano	q.b.	q.b.

Tortino di verdure con ceci

Patate, zucchine, carote	20	40
Ceci	15	30
Ricotta	10	20
Misto uovo pastorizzato	5	10
Olio extravergine di oliva	4	7

Sformato di lenticchie rosse

Lenticchie rosse decordicate	20	45
Patate	10	20
Misto uovo pastorizzato	5	10
Ricotta	7	20
Parmigiano	3	5
Olio extravergine di oliva	4	7

Spezzatino di tacchino in umido

Fesa di tacchino	45	120
Pomodori pelati	5	12
Olio extravergine di oliva	3	8
Aromi	q.b.	q.b.
Carote, sedano, cipolla	q.b.	q.b.

Filetto di platessa al forno (gratinata)

Filetto di platessa*	55	130
Pangrattato, aromi	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5

Filetto di platessa impanato

Filetto di platessa*	55	130
Pangrattato, aromi	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5

Polpette di merluzzo

Filetto di merluzzo surgelato*	55	130
Latte uht	5	5
Misto d'uovo pastorizzato	5	5
Parmigiano Reggiano	3	3
Pangrattato	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5

Sformato di merluzzo

Filetto di merluzzo surgelato*	55	130
Latte uht	5	5
Misto d'uovo pastorizzato	5	5
Parmigiano Reggiano	3	5
Patata	q.b.	q.b.

Polpette di verdure

Verdure miste (patate,	40	70
Ricotta	20	35
Misto d'uovo pastorizzato	10	10
Parmigiano reggiano	3	7
Pane grattugiato	5	5
Olio extravergine di oliva	5	10

Frittata

Misto d'uovo pastorizzato	40	100
Parmigiano Reggiano	4	12
Latte UHT	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5

Frittata alle erbe		
Misto d'uovo pastorizzato	35	90
Erbe*	10	25
Parmigiano Reggiano	4	12
Latte uht	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5
Asiago DOP		
Asiago DOP	30	70
Ricotta		
Ricotta	50	100
Primosale		
Primosale	40	90
Mozzarella		
Mozzarella	40	90
Contorni		
Verdure miste al forno		
carote, patate, piselli*	80	100
Olio extravergine di oliva	3	10
Cipolla	q.b.	q.b.
Piselli brasati		
Piselli*	80	150
Olio extravergine di oliva	4	8
cipolla	q.b.	q.b.
Broccoli all'olio		
Broccoli	80	150
Olio extravergine di oliva	4	8
Carote all'olio		
Carote	60	150
Olio extravergine di oliva	3	10
Carote e broccoli all'olio		
Carote	40	80
Broccoli	40	80
Olio extravergine di oliva	4	8
Fagiolini agli aromi		
Fagiolini*	60	150
Olio extravergine di oliva	3	10
salvia, rosmarino	q.b.	q.b.
Fagiolini all'olio		
Fagiolini*	60	150
Olio extravergine di oliva	3	10
Finocchi al forno gratinati		
Finocchi	80	150
Pangrattato	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	3	8
Cavolfiori Gratinati		
Cavolfiori	80	150
Pangrattato	q.b.	q.b.

Parmigiano Reggiano	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	3	8

Zucca al forno

Zucca*	60	140
Olio extravergine di oliva	3	10

Patate al forno

Patate	60	140
Olio extravergine di oliva	3	10

Patate al rosamrino

Patate	60	140
Olio extravergine di oliva	3	10
Rosmarino	q.b.	q.b.

Puré di patate

Patate	70	140
Parmigiano Reggiano DOP	4	8
Latte UHT	15	25
Olio extravergine di oliva	2	4

Dessert/Frutta di stagione

Frutta di stagione / Frullato di frutta

Frutta di stagione	120	150
--------------------	-----	-----

Banana

Banana	100	150
--------	-----	-----

Yogurt con frutta fresca

Yogurt bio naturale	60	0
Frutta di stagione	60	0

Crackers

Crackers	25	0
----------	----	---

Tè

Tè filtro	200	0
-----------	-----	---

Torta di mele per 30 porzioni circa (30-50g cad)

Mele	600
zucchero	300
farina bianca	400
<i>fecola di patate</i>	100
<i>burro</i>	200
limone	q.b
lievito	2 bustine
misto d'uovo pastorizzato	300
Latte uht	180
sale	q.b.

Torta allo yogurt per 30 porzioni circa (30-50g cad)

Yogurt naturale	4
zucchero	300
farina bianca	400
<i>fecola</i>	100

<i>burro</i>	200
lievito	2 bustine
misto d'uovo pastorizzato	300
sale	q.b.