



Città di
Paderno Dugnano

Servizio di Refezione Scolastica

Asilo Nido piccoli

dal 19 ottobre 2026 al 16 aprile 2027

MENÙ
INVERNALE
2026/2027

GIORNO	1 ^a SETTIMANA	2 ^a SETTIMANA	3 ^a SETTIMANA	4 ^a SETTIMANA	MERENDE
LUNEDÌ	Brodo vegetale con crema di mais e tapioca Ricotta Carote e broccoli all'olio Pane Frullato di frutta	Pastina in brodo vegetale Lenticchie rosse decorticate Fagiolini all'olio Pane Frullato di frutta	Brodo vegetale con crema di mais e tapioca Ricotta Zucca al forno Pane Frullato di frutta	Brodo vegetale con crema di cereali Uovo Broccoli all'olio Pane Frullato di frutta	Frullato di frutta
MARTEDÌ	Brodo vegetale con crema di riso Fesa di tacchino frullata Verdure cotte miste Pane integrale Frullato di frutta	Brodo vegetale con crema di semolino Robiola Finocchi al vapore Pane integrale Frullato di frutta	Brodo vegetale con crema di riso Lenticchie rosse decorticate Carote all'olio Pane integrale Frullato di frutta	Brodo vegetale con crema di riso Lenticchie rosse decorticate Fagiolini agli aromi Pane integrale Frullato di frutta	Yogurt bianco naturale con frutta fresca frullata
MERCOLEDÌ	Brodo vegetale con crema di cereali Lenticchie rosse decorticate Finocchi al vapore Pane Frullato di frutta	Brodo vegetale con crema di riso Merluzzo frullato Carote all'olio Pane Frullato di frutta	Brodo vegetale con crema di semolino Carne di manzo frullata Cavolfiore Pane Frullato di frutta	Brodo vegetale con crema di semolino Fesa di tacchino frullata Patate Pane Frullato di frutta	Frullato di frutta
GIOVEDÌ	Pastina in brodo vegetale Uovo Purè di patate Pane Frullato di frutta	Brodo vegetale con crema di cereali Uovo Broccoli all'olio Pane Frullato di frutta	Passato di verdure con pastina Uovo Patate al forno Pane Frullato di frutta	Brodo vegetale con crema di mais e tapioca Merluzzo frullato Carote all'olio Pane Frullato di frutta	Yogurt bianco naturale con frutta fresca frullata
VENERDÌ	Brodo vegetale con crema di semolino Platessa frullata Zucca al forno Pane Frullato di frutta	Brodo vegetale con crema di mais e tapioca Petto di pollo frullato Patate Pane Frullato di frutta	Brodo vegetale con crema di cereali Platessa frullata Finocchi al vapore Pane Frullato di frutta	Pastina in brodo vegetale Robiola Verdure miste (carote, patate, piselli) Pane Frullato di frutta	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 e ortaggi freschi

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 - Piccoli

MENU INVERNALE A.S.2026-2027

	Bambini gr.
Prima pappa	
Crema di riso / multicereali / mais e tapioca / semolino / pastina	35
Verdura passata (carote, patate, zucchine, erbette*)	35
Brodo vegetale	200
Carne frullata (petto di pollo, fesa di tacchino, lonza di suino, noce di vitello)	35
Pesce frullato (filetti di platessa, orata, nasello, sogliola, merluzzo, halibut)	50
MISTO D'UOVO PASTORIZZATO	30
Ricotta / robiola / primosale	30
Lenticchie rosse decorticate	20
Olio extravergine di oliva	5
Parmigiano Reggiano	0
Verdure cotte/purea	
Patate, carote, piselli*, zucchine, finocchi, cavolfiori, broccoli, fagiolini*, zucca*	40
in queste preparazioni: olio extra vergine di oliva	3
Merenda	
Frullato di frutta (mela, pera, banana) con latte fresco intero pastorizzato	100
Banana	100
Yogurt bianco naturale con frutta frullata	60+60

* alimento in origine surgelato/congelato