



Città di
Paderno Dugnano

Servizio di Refezione Scolastica

SCUOLE: infanzia, primaria e secondaria di I grado

dal 19 ottobre 2026 al 16 aprile 2027

MENÙ
INVERNALE
2026/2027



GIORNO	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	MERENDE POST SCUOLA
LUNEDÌ	Pasta al pesto Mozzarella Carote e broccoli agli aromi Pane Frutta di stagione	Ravioli di magro in salsa aurora Lenticchie in umido Fagiolini agli aromi Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al sugo di tonno Formaggio spalmabile Tris di verdure tricolore (carote, fagiolini, cavolfiori) Pane Frutta di stagione	Pasta alla mimosa Frittata al profumo di porri Erbette olio e parmigiano Pane Frutta di stagione	Budino
MARTEDÌ	Risotto alla zucca da febbraio: Riso al pomodoro Arrosto di tacchino al latte Piselli brasati Pane cereali Frutta di stagione	Pasta al pesto di broccoli e ricotta Uovo strapazzato Finocchi in insalata Pane cereali Frutta di stagione	Risotto alla Parmigiana Tortino di verdure e ceci Carote julienne Pane cereali Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Arrosto di vitello Patate al forno Pane cereali Frutta di stagione	Crackers Succo di frutta
MERCOLEDÌ	Tagliatelle al pomodoro Bocconcini di pollo panati al rosmarino Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Polpette di merluzzo Carote julienne Pane Frutta di stagione	Insalata ricca invernale Pasta pasticciata Pane Torta	Insalata mista invernale MEZZA PORZIONE Polenta + Riso all'inglese Spezzatino di tacchino in umido Pane Frutta di stagione SECONDARIA: SOLO POLENTA	Pane e marmellata
GIOVEDÌ	Pastina in brodo vegetale Gateau di patate Insalata verde e mais Pane Frutta di stagione	Vellutata di verdure con orzo Spezzatino di pollo in umido Patate al rosmarino Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Frittata al formaggio Fagiolini agli aromi Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Hamburger di pesce + maionese Carote brasate Pane Frutta di stagione	Plumcake tè deteinato
VENERDÌ	Pasta al sugo con fagioli Platessa panata Spinaci olio e parmigiano Pane Yogurt	Pasta al pomodoro Asiago DOP Broccoli agli aromi Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Tortino di merluzzo Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Crema di ceci con pasta Primo sale Carote, finocchi e olive in insalata Pane Frutta di stagione	Pane al cioccolato tè deteinato

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 - Scuole d'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado

Primi Piatti	Infanzia	Primarie	Second.	Adulti
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Pasta agli aromi				
Pasta di semola di grano duro	60	70	90	100
Olio extravergine di oliva	7	8	9	10
Salvia e rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al pesto				
Pasta di semola di grano duro	60	70	90	100
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
Pesto confezionato	15	18	20	25
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al pesto di broccoli e ricotta				
Pasta di semola di grano duro	60	70	90	100
Broccoli*	10	12	15	20
ricotta	10	12	15	20
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
latte uht	25	30	35	35
farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	5	7	8	10
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al pomodoro				
Pasta di semola di grano duro	60	70	90	100
Pomodori pelati	60	80	100	110
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tagliatelle al pomodoro				
Pasta di semola di grano duro - Tagliatelle	60	70	90	100
Pomodori pelati	60	80	100	110
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al ragù vegetale				
Pasta di semola di grano duro	60	70	90	100
Pomodori pelati	60	70	90	100
cipolla	4	5	6	7
Zucchine*	20	25	30	30
Carote	10	15	15	20
Piselli*	20	25	30	30
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	5	6	7	8
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Pasta alla mimosa

Pasta di semola di grano duro	60	70	90	100
Zafferano	0,03	0,03	0,04	0,04
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Besciamella preparata con:				
Latte UHT p.s.	50	60	70	70
Burro	5	7	8	10
Farina tipo "00"	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Pasta integrale al ragu' di tonno

Pasta integrale di semola di grano duro	60	70	90	100
Pomodori pelati	60	80	100	100
tonno olio oliva	5	6	7	9
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	6
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Pasta al sugo con fagioli (Ditalini)

Pasta di semola di grano duro	60	70	90	100
fagioli cannellini	20	30	40	40
Pomodori pelati	60	80	100	110
Olio extravergine di oliva	4	5	6	6
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Pasta pasticciata

Pasta di semola di grano duro	60	70	90	100
Pomodori pelati	60	80	100	110
Reale di vitellone	30	35	40	45
Carote, sedano, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Mozzarella filone	10	15	20	25
Farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Pastina in brodo vegetale (Ditalini)

Pastina di semola	50	60	70	70
Carote, Cipolle, Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Farina 00	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Riso al pomodoro

Riso parboiled	60	70	90	100
Pomodori pelati	50	60	70	80
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
Cipolla, sedano, carota	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Risotto alla zucca

Riso parboiled	60	70	90	100
Zucca gialla	40	45	50	50
Olio extravergine di oliva	2	2	2	3
Burro	2	3	4	4
carote, sedano e cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alla parmigiana				
Riso parboiled	60	70	90	100
burro	2	3	4	5
Olio extravergine di oliva	2	3	4	5
sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
carote, sedano e cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto allo zafferano				
Riso parboiled	60	70	90	100
Zafferano	0,03	0,03	0,04	0,04
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	2	3	4
Burro	2	3	4	5
carote, sedano e cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crema di ceci con pasta				
Pasta di semola di grano duro	30	40	50	60
Ceci	20	25	30	35
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Farina 00	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	3	3	4	4
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Passato di verdure con crostini				
Crostini di pane	35	40	45	50
Verdure miste*	70	90	110	120
Olio extravergine di oliva	4	5	6	6
Farina 00	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Vellutata di verdure con orzo				
Orzo perlato	35	40	45	50
Verdure miste*	70	90	115	120
Farina 00	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	3	4	4	6
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polenta (secondaria)				
Farina di mais per polenta	60	70	90	100
Polenta e riso all'inglese (infanzia e primaria)				
Farina di mais per polenta (1/2 porzione)	30	35	45	50
Riso parboiled (1/2 porzione)	30	35	45	50
Olio extravergine di oliva	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Ravioli di magro in salsa aurora				
Ravioli di magro	100	120	160	200
Cipolla, carota, sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Basilico				
Pomodori pelati	40	60	80	90
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	4	5	6	8
<u>Besciamella preparata con:</u>				
Latte UHT p.s.	30	40	45	50
Burro	3	4	4	5
Farina tipo "00"	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Sale

q.b.

q.b.

q.b.

q.b.

Secondi Piatti

Arrosto di tacchino al latte

Fesa di tacchino	65	80	100	120
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Latte UHT p.s.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Farina tipo "00"	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	7	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Lenticchie in umido

lenticchie	30	40	50	60
carote, cipolle, sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	20	20	25	30
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
Farina tipo "00"	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Spezzatino di tacchino in umido

fesa di tacchino	65	80	100	120
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Farina tipo "00"	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	20	20	25	30
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
Salvia e rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Spezzatino di pollo in umido

bocconcino di pollo	65	80	100	120
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Farina tipo "00"	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	20	20	25	30
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
Salvia e rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Bocconcini di pollo panati al rosmarino

Bocconcini di pollo	65	80	100	120
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	20	20	25	30
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Arrosto di vitello

Carne di vitello (Noce)	80	90	110	130
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	qq	q.b.	q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Farina tipo "00"	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	3	3	4	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Tortino di verdure e ceci

Patate*	40	40	40	40
Ceci secchi	15	15	20	20
Carote	10	10	10	10
Zucchine	15	15	20	20
Misto d'uovo pastorizzato	5	5	5	5
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	6	7	9	12
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Hamburger/Polpette/Tortino di pesce				
Filetto di merluzzo surgelato*	50	60	80	100
Patate*	10	15	20	25
Misto d'uovo pastorizzato	10	12	15	18
Pangrattato	5	8	10	12
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	6	7	9	12
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
maionese (solo con hamburger)	bustina	bustina	bustina	bustina
Platessa panata				
Filetto di platessa*	70	80	100	120
Pangrattato	8	10	12	15
Farina di mais	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata al profumo di porri				
Misto d'uovo pastorizzato	40	55	80	90
Parmigiano Reggiano DOP	2	3	3	5
Porri freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	3	4	4	5
Latte UHT p.s.	6	7	9	9
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata al formaggio				
Misto d'uovo pastorizzato	40	55	80	90
Parmigiano Reggiano DOP	2	3	3	5
Asiago DOP	15	20	20	25
Olio extravergine di oliva	3	4	4	5
Latte UHT p.s.	6	7	9	9
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Uovo Strapazzato				
Misto d'uovo pastorizzato	50	70	90	100
Latte UHT	6	7	8	9
Olio extravergine di oliva	3	4	4	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gateaux di patate				
Patate*	60	80	100	120
Asiago DOP	35	35	50	50
Misto d'uovo pastorizzato	10	15	20	20
Pane grattugiato	10	15	15	15
Olio extravergine di oliva	6	7	7	8
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	6
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Mozzarella				
Mozzarella	60	60	90	90
Asiago				
Asiago DOP	40	50	60	70
Primo sale				
Primo sale	40	50	60	70
Formaggio spalmabile				
formaggio spalmabile	50	50	100	100
Contorni				
Patate al rosmarino/ Patate al forno				
Patate*	100	120	130	140
Olio extravergine di oliva	6	7	9	10
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Erbette olio e parmigiano				
Erbette*	100	120	150	160
Olio extravergine di oliva	2	3	3	5
Parmigiano Reggiano DOP	3	4	5	6
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Broccoli agli aromi				
Broccoli*	80	90	120	140
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
Aglione	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Spinaci olio e parmigiano				
Spinaci*	100	120	150	160
Olio extravergine di oliva	2	3	3	5
Parmigiano Reggiano DOP	3	4	5	6
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Fagiolini all'olio

Fagiolini*	80	100	110	120
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Fagiolini agli aromi

Fagiolini*	80	100	110	120
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Piselli brasati

Piselli*	80	100	110	120
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Carote brasate

Carote*	80	100	120	130
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Salvia e rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	5	6	7	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Carote e Broccoli agli aromi

Carote*	35	40	50	55
Broccoli*	35	30	40	45
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	5	6	7	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Tris di verdure tricolore (carote, fagiolini, cavolfiori)

Carote*	30	40	50	60
Fagiolini*	15	20	25	30
Cavolfiori*	15	20	25	30
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	5	6	7	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Carote julienne

Carote	50	60	70	80
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Finocchi in insalata

Finocchi	50	60	70	80
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Insalata di carote, finocchi e olive				
Finocchi	50	60	70	80
Carote	15	20	25	30
Olive verdi a rondelle	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	5	6	8	9
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata ricca invernale				
Insalata verde	20	30	30	40
Carote	15	20	25	30
Finocchi	15	20	25	30
Olive verdi a rondelle	10	15	20	25
Mais	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata mista invernale				
Insalata verde	20	30	30	40
Carote	15	20	25	30
Finocchi	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata verde e mais				
Insalata verde	20	25	30	35
Mais	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frutta, Dessert e Merende				
Frutta di stagione				
Frutta di stagione	150	150	150	150
Yogurt				
yogurt alla frutta	125	125	125	125
Budino				
Budino al cioccolato o alla vaniglia	100	100	100	100
Crackers				
Crackers	25	25		
Merendina				
Merendina (plum cake, crostatina...)	35	35		
Pane al cioccolato				
Pane al cioccolato	40	40		
Pane e marmellata				
Pane tipo "00"	40	40		
Marmellata (monoporzione)	25	25		
Succo e polpa di frutta				
Succo e polpa di frutta	200	200		
Tè				
Tè deteinato	200	200		
Torta				
Torta paradiso	50	50	50	50

*: alimento in origine surgelato/congelato