



Città di  
Paderno Dugnano

# Servizio di Refezione Scolastica

## ASILO NIDO 12-36 MESI

dal 13 aprile 2026 al 16 ottobre 2026



GIORNO	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	MERENDE
LUNEDÌ	Pasta agli aromi <b>Mozzarella</b> <b>Pomodori in insalata</b> Frutta di stagione Pane	Focaccia rossa Caciotta Macedonia di verdure al vapore Frutta di stagione	Riso all'inglese Primosale <b>Pomodori in insalata</b> Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Frittatina <b>Zucchine trifolate</b> Frutta di stagione Pane	Crackers con the deteinato
MARTEDÌ	Vellutata di verdure con orzo* Crocchette di legumi in umido <b>Patate al forno</b> Frutta di stagione Pane integrale	Vellutata di verdure con farro* Frittatina alle zucchine <b>Pomodori in insalata</b> Frutta di stagione Pane integrale	Pasta integrale all'amatriciana Frittata al formaggio Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane integrale	Risotto allo zafferano Ricotta Spinaci all'olio Frutta di stagione Pane integrale	Banana BIO
MERCOLEDÌ	Pasta pomodoro fresco parmigiano e olive <b>Bocconcini di pollo al limone</b> Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Arrostito di tacchino al forno Erbette olio e limone Frutta di stagione Pane	Pasta pomodoro fresco e basilico Gateaux di patate Piselli brasati Frutta di stagione Pane	Pasta integrale alla pizzaiola Arrostito di vitello Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane	Yogurt BIO naturale con frutta frullata
GIOVEDÌ	Pasta integrale alla Norma <b>Pomodori pelati</b> Frittatina Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane cereali	Pasta agli aromi Polpette di legumi alla pizzaiola <b>Zucchine e carote brasate</b> Frutta di stagione Pane cereali	Vellutata di verdure e lenticchie rosse decorticate con farro <b>Bocconcini di pollo al latte</b> Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane cereali	Pasta al ragù di lenticchie <b>Mozzarella</b> Padellata di verdure: zucchine, carote, melanzane Frutta di stagione Pane cereali	Frutta mista
VENERDÌ	Risotto con crema di zucchine Filetto di halibut gratinato Carote all'olio Frutta di stagione Pane	Gnocchetti sardi <b>pomodoro</b> e ricotta Timballo di merluzzo Piselli brasati Frutta di stagione Pane	Pasta olio e parmigiano Filetto di platessa impanato <b>Carote all'olio</b> Frutta di stagione Pane	Vellutata di carote con pastina Bocconcini di merluzzo olio e prezzemolo <b>Pomodori in insalata</b> Frutta di stagione Pane	Yogurt BIO naturale con frutta frullata

\*da giugno: orzotto alle verdure

\*da giugno: farro con verdure

Con la focaccia rossa non è previsto il pane  
**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



**COMUNE DI PADERNO DUGNANO****ASILO NIDO - GRANDI**

<b>PRIMI PIATTI</b>		<b>Bambini Gr</b>	<b>Adulti Gr</b>
<b>Farro con verdure</b>	Farro perlato	25	60
	Carote	20	30
	Zucchine	20	40
	Sedano	5	5
	Olio extravergine di oliva	5	5
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Focaccia rossa</b>	Pasta di pane (cotta)	100	210
	Pomodori pelati	60	90
	Olio extravergine di oliva	6	15
	Origano	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta</b>	Pasta di semola - Gnocchetti sardi	50	100
	Pomodori pelati	30	60
	Ricotta	30	50
	Cipolla, sedano e carota	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	1	3
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Orzotto alle verdure</b>	Orzo perlato	25	60
	Carote	20	30
	Zucchine	20	40
	Sedano	5	5
	Olio extravergine di oliva	5	5
	Parmigiano Reggiano	0	5
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Pasta agli aromi</b>	Pasta di semola di grano duro	50	100
	Olio extravergine di oliva	5	10
	Parmigiano Reggiano	0	5
	Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Pasta olio e parmigiano</b>	Pasta di semola di grano duro	50	100
	Olio extravergine di oliva	5	10
	Parmigiano Reggiano	5	10
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Pasta al pesto</b>	Pasta di semola di grano duro	50	100
	Olio extravergine di oliva	5	10
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Parmigiano Reggiano bustina	0	5
	Basilico fresco	8	16
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Pasta al ragù di lenticchie</b>	Pasta di semola di grano duro	50	100
	lenticchie	10	20
	Pomodori pelati	50	100
	Carote, sedano, cipolle	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	3	6
	Parmigiano Reggiano	0	5
	Sale	q.b.	q.b.

<b>Pasta pomodoro fresco e basilico</b>	Pasta di semola di grano duro	50	100
	Pomodori freschi	15	30
	Basilico	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	5	10
	Parmigiano Reggiano	0	5
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Pasta pomodoro fresco, parmigiano e olive</b>	Pasta di semola di grano duro	50	100
	Pomodori freschi	15	30
	Olive verdi a rondelle	5	10
	Olio extravergine di oliva	5	10
	Parmigiano Reggiano	3	5
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Pasta integrale all'amatriciana</b>	Pasta integrale di semola	50	100
	Pancetta tesa	10	20
	Pomodori pelati	50	100
	Carote, sedano, cipolle	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	3	6
	Parmigiano Reggiano	0	5
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Pasta integrale alla Norma</b>	Pasta integrale di semola	50	100
	Pomodori pelati	30	80
	Melanzane	15	30
	Olio extravergine di oliva	3	6
	Cipolla	q.b.	q.b.
	Basilico	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	0	5
Sale	q.b.	q.b.	
<b>Pasta integrale alla pizzaiola</b>	Pasta integrale di semola	50	100
	Pomodori pelati	50	110
	Olio extravergine di oliva	3	6
	Olive	5	10
	Origano	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	0	5
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Riso all'inglese</b>	Riso parboiled	50	100
	Olio extravergine di oliva	5	5
	Parmigiano Reggiano	0	5
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Risotto alla parmigiana</b>	Riso parboiled	50	100
	Burro	2	4
	Olio extravergine di oliva	2	4
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Parmigiano Reggiano bustina	0	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	
<b>Risotto allo zafferano</b>	Riso parboiled	50	100
	Burro	2	4
	Olio extravergine di oliva	2	4
	Parmigiano Reggiano	0	5
	Zafferano	q.b.	q.b.
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	

<b>Risotto con crema di zucchine</b>	Riso parboiled	50	100
	Zucchine	50	90
	Burro	2	4
	Olio extravergine di oliva	2	4
	Parmigiano Reggiano	0	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.

<b>Vellutata di carote con pastina</b>	Pastina	25	60
	Carote	30	45
	Patate	50	75
	Olio extravergine di oliva	3	6
	Parmigiano Reggiano	0	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.

<b>Vellutata di verdure con farro</b>	Farro	25	60
	Patate	40	70
	Carote	20	30
	Zucchine	20	40
	Sedano	5	5
	Olio extravergine di oliva	5	5
	Parmigiano Reggiano	0	5
	Sale	q.b.	q.b.

<b>Vellutata di verdure con orzo</b>	Orzo perlato	25	60
	Patate	40	70
	Carote	20	30
	Zucchine	20	40
	Sedano	5	5
	Olio extravergine di oliva	5	5
	Parmigiano Reggiano	0	5
	Sale	q.b.	q.b.

<b>Vellutata di verdure e lenticchie rosse con farro</b>	Farro	15	60
	Patate	20	70
	Lenticchie rosse decorticate	10	
	Carote	20	30
	Zucchine	20	40
	Sedano	5	5
	Olio extravergine di oliva	5	5
	Parmigiano Reggiano	0	5
	Sale	q.b.	q.b.

## SECONDI PIATTI

**Gr Gr**

<b>Arrosto di tacchino/vitello al forno</b>	Fesa di tacchino/Noce di vitello	45	120
	Olio extravergine di oliva	2	5
	Sedano, carote, cipolle	q.b.	q.b.
	Aromi	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.

<b>Bocconcini di pollo al limone/latte</b>	Petto di pollo	45	120
	Olio extravergine di oliva	2	5
	Limone (o latte), farina	q.b.	q.b.

<b>Gateaux di patate</b>	Patate	60	120
	edamer o asiago	10	20
	Misto d'uovo pastorizzato	10	10

	Parmigiano reggiano	4	7
	Pane grattugiato	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	6	10
<b>Crocchette di legumi in umido</b>	Patate	20	40
	Fagioli borlotti	6	15
	Lenticchie	6	15
	Ceci	6	15
	Misto uovo pastorizzato	5	10
	Parmigiano Reggiano	4	7
	Pomodori pelati	15	30
	Olio extravergine di oliva	4	7
	Pane grattugiato	q.b.	q.b.
<b>Polpette di legumi alla pizzaiola</b>	Patate	10	20
	Fagioli borlotti	6	15
	Lenticchie	6	15
	Ceci	6	15
	Ricotta	10	20
	Misto uovo pastorizzato	5	10
	Olio extravergine di oliva	4	7
	<i>Per il sugo alla pizzaiola:</i> Pomodori pelati	15	30
	Olio extravergine di oliva	2	5
	Origano	q.b.	q.b.
	Cipolla	q.b.	q.b.
<b>Bocconcini di merluzzo olio e prezzemolo</b>	Filetto di merluzzo surgelato*	55	130
	Olio extravergine di oliva	5	8
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
<b>Timballo di merluzzo</b>	Filetto di merluzzo surgelato*	55	130
	Latte intero	5	5
	Uovo	5	5
	Parmigiano Reggiano	3	3
	Patate, carote, zucchine	60	60
<b>Filetto di halibut gratinato</b>	Filetto di halibut surgelato*	55	130
	Pangrattato, aromi	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	2	5
<b>Filetto di platessa impanato</b>	Filetto di platessa surgelato*	55	130
	Uovo pastorizzato	10	15
	Pangrattato, aromi	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	2	5
<b>Frittatina</b>	Misto d'uovo pastorizzato	45	100
	Ricotta	10	20
	Parmigiano Reggiano	8	12
	Latte p.s.	q.b.	14
	Olio extravergine di oliva	2	5
<b>Frittatina alle zucchine</b>	Misto d'uovo pastorizzato	35	90
	Zucchine fresche	25	40
	Ricotta	10	20
	Parmigiano Reggiano	8	12
	Latte p.s.	q.b.	14

	Olio extravergine di oliva	2	5
<b>Frittata al formaggio</b>	Misto d'uovo pastorizzato	35	90
	Formaggio edamer	20	35
	Ricotta	10	20
	Parmigiano Reggiano	8	12
	Latte p.s.	q.b.	14
	Olio extravergine di oliva	2	5
<b>PIATTI FREDDI</b>		<b>Gr</b>	<b>Gr</b>
<b>Caciotta</b>	Caciotta	30	70
<b>Mozzarella</b>	Mozzarella	30	90
<b>Primo sale</b>	Primo sale	40	90
<b>Ricotta</b>	Ricotta	50	100
<b>CONTORNI</b>		<b>Gr</b>	<b>Gr</b>
<b>Carote all'olio</b>	Carote	60	150
	Olio extra vergine di oliva	3	10
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Erbette olio e limone</b>	Erbette surgelate*	80	200
	Olio extravergine di oliva	3	10
	Succo di limone	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Spinaci all'olio</b>	Spinaci surgelati*	80	200
	Olio extravergine di oliva	3	10
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Fagiolini all'olio</b>	Fagiolini surgelati*	60	150
	Olio extra vergine di oliva	3	10
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Macedonia di verdure al vapore</b>	Carote, patate, zucchine	60	150
	Olio extra vergine di oliva	3	10
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Padellata di verdure</b>	Zucchine	20	40
	Carote	25	50
	Melanzane *	15	30
	Cipolle	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	4	8
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Patate all'olio / al forno</b>	Patate	60	140
	Olio extra vergine di oliva	3	10
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Pomodori in insalata</b>	Pomodori	60	150
	Olio extra vergine di oliva	3	8
	Sale	q.b.	q.b.

<b>Zucchine all'olio</b>	Zucchine	60	150
	Olio extra vergine di oliva	3	10
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Zucchine trifolate</b>	Zucchine	60	150
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	3	10
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Zucchine e carote brasate</b>	Zucchine	30	75
	Carote	30	75
	Olio extravergine di oliva	3	10
	Sale	q.b.	q.b.
<b>Piselli brasati</b>	Piselli*	40	60
	Olio extravergine di oliva	5	10
	Sale	q.b.	q.b.
<b>FRUTTA, DESSERT E MERENDE</b>		<b>Gr</b>	<b>Gr</b>
<b>Frutta di stagione</b>	Frutta di stagione	100	150
<b>The</b>	The deatinato	200	200
<b>Crackers</b>	Crackers	25	25
<b>Banana</b>	Banana	120	150
<b>Yogurt BIO naturale con frutta frullata</b>	Yogurt bio naturale	125	125
	Frutta di stagione	50	100

\* l'alimento in origine può essere surgelato/congelato