



Città di
Paderno Dugnano

Servizio di Refezione Scolastica

SCUOLE: infanzia, primaria e secondaria di I grado

dal 3 novembre 2025 al 10 aprile 2026

MENÙ
INVERNALE
2025/2026



GIORNO	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	MERENDE POST SCUOLA
LUNEDÌ	Pasta al pesto Mozzarella Bis di verdure brasate (carote e broccoli) Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Parmigiano Reggiano Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù di tonno Formaggio spalmabile Bis di verdure brasate (carote, fagiolini) Pane Frutta di stagione	Pasta alla mimosa Frittata al formaggio Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Budino
MARTEDÌ	Insalata ricca invernale Spezzatino di tacchino in umido MEZZA PORZIONE Polenta + Riso all'inglese Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Gateaux di patate Piselli Pane Frutta di stagione	Risotto alla Parmigiana Polpette di verdure con legumi Carote julienne Pane Frutta di stagione	Vellutata di verdure con farro Arrosto di tacchino all'arancia Patate al rosmarino Pane Frutta di stagione	Crakers Succo di frutta
MERCOLEDÌ	Tagliatelle al pomodoro Arrosto di vitello Finocchi in insalata Pane cereali Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Cosce/fusi di pollo Finocchi in insalata Pane cereali Frutta di stagione	Pasta agli aromi Bruscitt Purè di patate Pane cereali Frutta di stagione	Riso al pomodoro Mozzarella Carote julienne Pane cereali Torta	Pane e marmellata
GIOVEDÌ	Ravioli di magro in salsa aurora Platessa panata Piselli Pane Frutta di stagione	Risotto alla zucca <i>da Febbraio</i> : Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Carote brasate Pane Frutta di stagione	Vellutata di carote con orzo Frittata al formaggio Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Crema di legumi con riso Hamburger di pesce+ maionese Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Plum cake
VENERDÌ	Crema di ceci con pasta Frittata con formaggio Spinaci olio e parmigiano Pane Yogurt	Passato di verdure con crostini Polpette di merluzzo Insalata verde e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Tortino di pesce Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Bocconcini di pollo in umido Erbette olio e parmigiano Pane Frutta di stagione	Pane e cioccolato



MENÙ HALLOWEEN
MERCOLEDÌ
29 OTTOBRE 2025

PASTA ALLA BAVA
DI RAGNO (4 formaggi)
ARROSTO DELLA STREGA
ALLA ZUCCA (tacchino)
ARTIGLI DI DRAGO INSANGUINATI
(patatine stick con ketchup)
BUDINO CRÈME CARAMEL



MENÙ NATALE
MERCOLEDÌ
17 DICEMBRE 2025

PASTA PASTICCIA
COTOLETTE DI POLLO
CAROTE JULIENNE E MAIS
PANDORO



MENÙ CARNEVALE
MERCOLEDÌ
18 FEBBRAIO 2026

PASTA ALLA BALLANZONE
(ricotta e speck)
POLPETTINE DI CARNE
INSALATA RICCA
CHIACCHIERE



MENÙ PASQUA
MERCOLEDÌ
1° APRILE 2026

LASAGNE AL PESTO
ARROSTO ALLE ERBE
AROMATICHE (tacchino)
INSALATA MISTA
COLOMBA

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 l'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
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
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.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Pasta al ragù vegetale				
Pasta di semola di grano duro	60	70	90	100
Carote	10	15	15	20
Piselli	20	25	30	30
Porri	5	8	10	12
Pomodori pelati	30	40	40	50
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	5	6	7	8
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
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.
Noce moscata	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
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.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	6

Pastina in brodo vegetale

Pastina di semola	50	60	70	70
Carote, Cipolle, Sedano, Patate	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Farina 00	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Gnocchi al pomodoro

Gnocchi con patate	150	180	220	250
Pomodori pelati	60	80	100	110
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.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8

Riso al pomodoro

Riso parboiled	60	70	90	100
Pomodori pelati	40	45	50	50
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
Cipolla, sedano, carota	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8

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

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	150	170	180	200
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8

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

Crema di ceci con pasta

Pasta di semola di grano duro	30	40	50	70
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

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 farro

Farro decorticato	35	40	45	50
Verdure miste	70	90	115	120
Patate	20	25	30	35
Farina 00	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	3	4	4	6
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8

Vellutata di carote con orzo

Orzo perlato	30	40	50	60
Carote	70	90	110	120
Farina 00	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Porri	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	3	4	4	6
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8

Crema di legumi con riso

Riso parboiled	30	40	50	60
Legumi secchi	25	30	35	40
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
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.
Farina 00	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8

Polenta e riso all'inglese

Farina di mais per polenta (1/2 porzione)	30	35	45	50
Riso parboiled (1/2 porzione)	30	35	45	50

Ravioli di magro in salsa aurora

Ravioli di magro	100	120	160	200
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	40	60	80	90
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	4	5	6	8

Besciamella preparata con:

Latte UHT p.s.	30	40	45	50
Burro	3	4	4	5
Farina tipo "00"	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Secondi Piatti**Arrosti di tacchino all'arancia**

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.
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi	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
Succo di arancia	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
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
Farina tipo "00"	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.
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
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Bocconcini pollo in umido

Bocconcini pollo	65	80	100	120
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	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
sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Arrosto di vitello

Carne di vitello (Noce)	80	90	110	130
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	q.b.	qq	q.b.	q.b.
Cipolle	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
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Bruscitt

Carne di vitellone (fesa)	80	90	110	130
Pomodori pelati	15	20	20	25
Aromi	q.b.	q.b.	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
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Polpette di legumi al pomodoro

Lenticchie	15	15	20	20
Fagioli	15	15	20	20
Ceci	10	10	10	10
Patate	40	40	40	40
Ricotta	10	10	10	10
Misto d'uovo pastorizzato	5	5	5	5
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	15	20	20	25

Polpette di verdure e legumi

Patate	40	40	40	40
Fagioli	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

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
Olio extravergine di oliva	6	7	9	12
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
maionese	bustina	bustina	bustina	bustina

Platessa impanata

Filetto di platessa*	70	80	100	120
Uovo pastorizzato	10	10	10	10
Pangrattato	8	10	12	15
Farina di mais	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	3	4	5	7

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
Cosce pollo arrosto				
Cosce di pollo (peso lordo)	130	150	230	260
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gateaux di patate				
Patate	60	80	100	120
Caciocavallo o provolone	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
Mozzarella				
Mozzarella	50	60	90	90
Asiago				
Asiago DOP	40	50	60	70
Parmigiano reggiano DOP				
Parmigiano Reggiano DOP	40	40	50	70
Formaggio spalmabile				
formaggio	50	50	100	100
Contorni				
Patate al rosmarino				
Patate	100	120	130	140
Olio extravergine di oliva	6	7	9	10
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Purè di patate				
Patate	100	120	130	140
Latte UHT p.s.	20	20	25	25
Burro	4	5	6	6
Parmigiano Reggiano DOP	2	2	3	3
Erbette olio e parmigiano				
Erbette*	100	120	150	160
Olio extravergine di oliva	2	3	3	5
Parmigiano Reggiano DOP	3	4	5	6
Broccoli all'olio				
Broccoli*	80	90	120	140
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
Spinaci olio e parmigiano				
Spinaci*	100	120	150	160
Olio extravergine di oliva	2	3	3	5
Parmigiano Reggiano DOP	3	4	5	6

Fagiolini all'olio				
Fagiolini*	80	100	110	120
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
Piselli all'olio				
Piselli*	80	100	110	120
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
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.
Aromi	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
Bis di verdure brasate (carote, broccoli)				
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.
Olio extravergine di oliva	5	6	7	10
Bis di verdure brasate (carote, fagiolini)				
Carote	35	40	50	55
Fagiolini*	35	30	40	45
Porri	5	8	12	15
Olio extravergine di oliva	5	6	7	10
Carote julienne				
Carote	50	60	70	80
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
Finocchi in insalata				
Finocchi	50	60	70	80
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
Insalata mista invernale				
Insalata verde	20	30	30	40
Carote	15	20	25	30
Finocchi	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	5	6	8	9
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
Insalata verde e mais				
Insalata verde	20	25	30	35
Mais	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8

Frutta, Dessert e Merende**Frutta di stagione**

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

Budino

Budino al cioccolato o alla vaniglia	100	100	100	100
--------------------------------------	-----	-----	-----	-----

Crackers

Crackers	25	25		
----------	----	----	--	--

Merendina

Merendina (plum cake, crostatina...)	35	35		
--------------------------------------	----	----	--	--

Pane e cioccolato

Pane tipo "00"	40	40		
----------------	----	----	--	--

Barretta di cioccolato	20	20		
------------------------	----	----	--	--

Pane e marmellata

Pane tipo "00"	40	40		
----------------	----	----	--	--

Marmellata (monoporzione)	25	25		
---------------------------	----	----	--	--

Succo e polpa di frutta

Succo e polpa di frutta	200	200	200	200
-------------------------	-----	-----	-----	-----

Tè

Tè	200	200		
----	-----	-----	--	--

Torta

Torta paradiso	50	50	50	50
----------------	----	----	----	----

*: *alimento in origine surgelato/congelato*