



Città di
Paderno Dugnano

Servizio di Refezione Scolastica ASILO NIDO 12-36 MESI dal 3 novembre 2025 al 10 aprile 2026

**MENÙ
INVERNALE
2025/2026**

GIORNO	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	MERENDE
LUNEDÌ	Risotto alla zucca <i>da Febbraio:</i> Risotto alle carote Asiago Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta ai broccoli Mozzarella Carote all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Primo sale Cavolfiori gratinati Pane Frutta di stagione	Risotto con lenticchie Frittata alle erbe Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Crackers con tè caldo
MARTEDÌ	vellutata di verdure con pastina Spezzatino di tacchino con carote Pane integrale Frutta di stagione	Minestra di riso Polpette di legumi alla pizzaiola Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Crema di ceci con pasta Bocconcini di pollo al forno Finocchi gratinati Pane integrale Frutta di stagione	Pastina in brodo Arrosto di tacchino agli aromi Tris di verdure (carote, broccoli, patate) Pane integrale Frutta di stagione	Frutta a pezzi
MERCOLEDÌ	Pasta al pomodoro Polpette di verdure Finocchi all'olio Pane Frutta di stagione	pastina in brodo Gateaux di patate Carote e broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo Lenticchie in umido Purè di patate Pane Frutta di stagione	Lasagne alla bolognese Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Yogurt bio naturale + frutta frullata
GIOVEDÌ	Pasta agli aromi Filetto Platessa impanato Erbe olio e parmigiano Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Scaloppine di pollo al limone Spinaci olio e parmigiano Pane integrale Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata Broccoli all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Caciotta Spinaci al forno Pane integrale Frutta di stagione	Pane e ricotta
VENEDÌ	Vellutata di legumi Frittata Patate all'olio Pane Frutta di stagione	Vellutata di zucca e carote con orzo <i>da Febbraio:</i> Vellutata di carote con orzo Timballo di merluzzo Patate all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Filetto di platessa impanato Carote all'olio Pane Frutta di stagione	Vellutata di verdure con farro Halibut gratinato Carote all'olio 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 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 12-36 mesi

Primi Piatti	Bambini	Adulti
	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 olio e parmigiano		
Pasta di semola di grano duro	50	100
Olio extravergine di oliva	6	14
Parmigiano Reggiano	3	5
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
Pasta (integrale) al pomodoro		
Pasta (integrale) di semola di g	50	100
Pomodori pelati	50	110
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano DOP		5
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 ai broccoli		
Pasta di semola di grano duro	50	100
Broccoli	30	60
Olio extravergine di oliva	4	8
Parmigiano Reggiano DOP	0	5
Risotto alla zucca		
Riso parboiled	50	100
Olio extravergine di oliva	4	8
Zucca gialla	30	60
Parmigiano Reggiano DOP	0	5
Brodo vegetale, cipolla	q.b.	q.b.
Risotto alle carote		
Riso parboiled	50	100
Olio extravergine di oliva	4	8
Carote	30	60
Parmigiano Reggiano DOP	0	5
Brodo vegetale, cipolla	q.b.	q.b.
Risotto allo zafferano		
Riso parboiled	50	100
Olio extravergine di oliva	4	8
Zafferano	0,02	0,04
Parmigiano Reggiano DOP	0	5
Brodo vegetale, cipolla	q.b.	q.b.

Risotto con lenticchie

Riso parboiled	40	80
Lenticchie rosse decorticate	8	18
Pomodori pelati	15	25
Olio extravergine di oliva	3	6
Cipolla	q.b.	q.b.
Carote	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	0	5

Pastina in brodo

Pastina di semola di grano duro	25	50
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano DOP		5
Brodo vegetale	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

Minestra di riso

Riso parboiled	25	50
Patate	20	40
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP		5

Vellutata di legumi

Patate	20	40
Legumi misti	20	40
Olio extravergine di oliva	4	8
Parmigiano Reggiano DOP		5

Vellutata di zucca e carote con orzo

Orzo perlato	25	50
Zucca	25	50
Carote	25	50
Patate	15	35
Porri	qb	qb
Olio extravergine di oliva	2	5
Parmigiano Reggiano DOP		5

Vellutata di carote con orzo

Orzo perlato	25	50
Carote	50	100
Patate	15	35
Porri	qb	qb
Olio extravergine di oliva	2	5
Parmigiano Reggiano DOP		5

Vellutata di verdure con farro

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

Vellutata di verdure con pastina

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

Lasagne alla bolognese

Pasta all'uovo	40	80
Sottofesa di vitellone	25	50
Pomodori pelati	30	60
Carote, sedano, cipolle	q.b.	q.b.
Besciamella	15	30
Olio extravergine di oliva	3	6
Parmigiano Reggiano DOP	0	5

Polenta

Farina di mais	50	100
----------------	----	-----

Secondi Piatti

Arrosto di tacchino agli aromi

Fesa di tacchino	45	120
Olio extravergine di oliva	2	5
Aromi	q.b.	q.b.

Bocconcini di pollo al forno

petto di pollo	45	120
Olio extra vergine di oliva	2	5
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.

Scaloppine di pollo al limone

Petto di pollo	45	120
Olio extravergine di oliva	2	5
limone, farina	q.b.	q.b.

Polpette di legumi alla pizzaiola

Patate	10	25
Fagioli borlotti bio	6	15
Lenticchie bio	6	15
Ceci bio	6	15
Ricotta	10	20
Misto uovo pastorizzato	5	10
Olio extravergine di oliva	4	7

Per il sugo alla pizzaiola:

Pomodori pelati	15	30
Olio extravergine di oliva	2	5
Origano	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.

Spezzatino di tacchino con carote

Fesa di tacchino	45	120
Pomodori pelati	5	12
Olio extravergine di oliva	3	8
Aromi	q.b.	q.b.
Carote	20	40

Filetto di platessa impanato		
Filetto di platessa*	55	130
Pangrattato, aromi	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5
Timballo di merluzzo		
Filetto di merluzzo surgelato*	55	130
Latte intero	5	5
Uovo	5	5
Parmigiano Reggiano	3	3
Patate, carote, zucchine	60	60
Halibut gratinato		
Filetto di halibut*	55	130
Pangrattato, aromi	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5
Gateaux di patate		
Patate fresche	60	120
Provola o scamorza	25	40
Uova intere pastorizzate	10	10
Parmigiano reggiano	3	7
Pane grattugiato	8	10
Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	5	10
Sale	q.b.	q.b.
Polpette di verdure		
Verdure miste fresche	40	70
Ricotta	20	35
Uova intere pastorizzate	10	10
Parmigiano reggiano	3	7
Latte intero UHT	8	10
Pane grattugiato	5	5
Olio extravergine di oliva	5	10
Sale	q.b.	q.b.
Frittata		
Misto d'uovo pastorizzato	40	100
Parmigiano Reggiano	4	12
Latte UHT	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5
Frittata al formaggio		
Misto d'uovo pastorizzato	35	90
Asiago DOP	10	25
Parmigiano Reggiano	4	12
Latte p.s.	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 p.s.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5
Asiago DOP		
Asiago DOP	30	70
Caciotta		
Asiago DOP	30	70
Primosale		
Primosale	40	90

Mozzarella		
Mozzarella	40	90
Contorni		
Tris di verdure		
carote, patate, broccoli	80	100
Olio extravergine di oliva	3	10
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
Erbette olio e parmigiano		
Erbette*	80	200
Olio extravergine di oliva	3	8
Parmigiano Reggiano	3	8
Spinaci olio e parmigiano		
Spinaci*	80	200
Olio extravergine di oliva	3	8
Parmigiano Reggiano	3	8
Fagiolini all'olio		
Fagiolini*	60	150
Olio extravergine di oliva	3	10
Finocchi all'olio		
Finocchi	80	100
Olio extravergine di oliva	3	8
Finocchi 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
Spinaci al forno		
Spinaci surgelati	80	150
Olio extravergine di oliva	3	10
Patate all'olio		
Patate	60	140
Olio extravergine di oliva	3	10
Puré di patate		
Patate	70	140
Parmigiano Reggiano DOP	4	8
Latte UHT	15	25
Olio extravergine di oliva	2	4

Frutta, Dessert e Merende**Frutta di stagione / Frullato di frutta**

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

Banana

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

Yogurt

Yogurt bio naturale	125	125
---------------------	-----	-----

Crackers

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

Tè

Tè	200	200
----	-----	-----

Succo di frutta

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

Pane e ricotta

pane	40	
------	----	--

ricotta	30	
---------	----	--

** alimento in origine surgelato/congelato
I tagli di carne specificati potranno essere modificati in
funzione della resa e della presentazione di ciascuna
preparazione.*

Ogni variazione dovrà essere approvata