



**Città di  
Paderno Dugnano**

# Servizio di Refezione Scolastica

## SCUOLE: infanzia, primaria e secondaria di I grado

dal 4 novembre 2024 al 4 aprile 2025

**MENU  
INVERNALE  
2024/2025**

GIORNO	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	MERENDE POST SCUOLA
<b>LUNEDÌ</b>	Gnocchi al pomodoro Mozzarella Bis di verdure brasate (carote e piselli) Pane Frutta di stagione <i>Per infanzia:</i> MENÙ PIZZA	Pasta al pesto Parmigiano Reggiano Insalata ricca invernale pane Frutta di stagione <i>Per primaria De Marchi, Curiel, Don Milani:</i> MENÙ PIZZA	Pasta integrale all'amatriciana Formaggio spalmabile Bis di verdure brasate (carote, fagiolini) Pane Frutta di stagione <i>Per secondaria:</i> MENÙ PIZZA	Riso al pomodoro Frittata al formaggio Carote julienne Pane Frutta di stagione <i>Per primaria Fisogni, Mazzini, Manzoni:</i> MENÙ PIZZA	Budino
<b>MARTEDÌ</b>	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 Carote brasate Pane Frutta di stagione	Pasta alla mimosa Polpette di legumi al pomodoro Insalata verde e mais 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
<b>MERCOLEDÌ</b>	Tagliatelle al pomodoro Arrosto di vitello Finocchi in insalata Pane cereali Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Hamburger di manzo + ketchup Broccoli all'olio Pane cereali Frutta di stagione	Pasta agli aromi Bruscitt Purè di patate Pane cereali Frutta di stagione	Pasta al ragù Mozzarella mezza porzione Insalata mista invernale Pane cereali Frutta di stagione	Pane e marmellata Tè
<b>GIOVEDÌ</b>	Ravioli di magro in salsa aurora Merluzzo alla pizzaiola Piselli Pane Frutta di stagione	Risotto alla zucca <i>da Febbraio:</i> Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Vellutata di carote con orzo Frittata al formaggio Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Crema di legumi con riso Hamburger di pesce+ maionese Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Plum cake Tè
<b>VENERDÌ</b>	Passato di verdure con crostini Frittata con formaggio Spinaci olio e parmigiano Pane Frutta di stagione	Crema di ceci con pasta Merluzzo al curry Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Platessa impanata Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Scaloppine pollo al limone Erbette olio e parmigiano Pane Frutta di stagione	Pane e cioccolato Tè

**MENÙ HALLOWEN  
MERCOLEDÌ 30 OTTOBRE**

PASTA IN CREMA  
DI ZUCCA E SPECK  
NUGGETS DI POLLO  
CAROTE JULIENNE  
MUFFIN

**MENÙ NATALE  
MERCOLEDÌ 18 DICEMBRE**

PASTA CON RAGÙ  
DI SALSICCIA  
ARROSTO DI TACCHINO AL  
PROFUMO DI CASTAGNE  
FINOCCHI IN INSALATA  
PANDORO

**MENÙ PIZZA:** Pizza margherita, Asiago 1/2 porzione, contorno di giornata, grissini, frutta di stagione.  
**Prodotti Biologici:** olio extravergine di oliva, legumi, orzo e farro perlato, yogurt, pasta di semola di grano duro, riso parboiled, frutta, prodotti da forno (merende)  
**Prodotti del mercato Equosolidale:** barretta di cioccolato, banane bio. **Prodotti a km 0:** riso bio, lonza suino, carni vitellone, carni vitello, provolone dolce, mozzarella, insalata verde (in base alla stagionalità), crostini



## Comune di Paderno Dugnano - Scuole d'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado

<b>Primi Piatti</b>	<b>Infanzia</b>	<b>Primarie</b>	<b>Second.</b>	<b>Adulti</b>
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
<b>Pasta agli aromi</b>				
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
<b>Pasta al pesto</b>				
Pasta di semola di grano duro	60	70	90	100
Olio extravergine di oliva	5	6	7	8
Pesto confezionato	15	18	20	25
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
<b>Tagliatelle al pomodoro</b>				
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.
Aglione	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
<b>Pasta al ragù vegetale</b>				
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
Aglione	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	5	6	7	8
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
<b>Pasta alla mimosa</b>				
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.
<b>Pasta integrale all'amatriciana</b>				
Pasta integrale di semola di grano duro	60	70	90	100
Pomodori pelati	60	80	100	100
Pancetta tesa	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
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8

**Pastina in brodo vegetale**

Pastina di semola	50	60	70	70
Carote, Cipolle, Zucchine, Patate	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Preparato per brodo vegetale	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
Estratto per brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
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
Estratto per brodo vegetale	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
Patate	20	25	30	35
Pomodori pelati	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
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
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
Patate	20	25	30	35
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
Patate	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.
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8

### Pasta al ragù di carne

Pasta di semola di grano duro	60	70	90	100
Pomodori pelati	60	80	100	110
Reale di vitellone	40	50	60	70
Carote	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.
Olio extravergine di oliva	1	2	2	3
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8

### Pizza Margherita (pronta)

Pizza Margherita pronta	170	230	290	290
-------------------------	-----	-----	-----	-----

### 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
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

### Arrosto 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.
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

**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.

**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.
Aglione	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.
Pomodori pelati	15	20	20	25

**Hamburger di manzo**

Carne di vitellone (Fesa)	65	80	95	110
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
ketchup	bustina	bustina	bustina	bustina

**Scaloppine di pollo al limone**

Petto di pollo	65	80	100	120
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Farina tipo "00"	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Filetto di merluzzo al curry**

Filetto di merluzzo*	70	80	90	100
curry	qb	qb	qb	qb
Olio extravergine di oliva	3	4	5	7

cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Filetto di merluzzo alla pizzaiola</b>				
Filetto di merluzzo*	70	80	90	100
Pomodori pelati	15	20	20	25
Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Hamburger di pesce</b>				
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
<b>Platessa impanata</b>				
Filetto di platessa*	70	80	100	120
Uovo pastorizzato	10	10	10	10
Pangrattato	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
<b>Frittata al formaggio</b>				
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
<b>Gateaux di patate</b>				
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
<b>Mozzarella</b>				
Mozzarella	50	60	90	90
<b>Asiago</b>				
Provolone dolce	40	50	60	70
<b>Parmigiano reggiano DOP</b>				
Parmigiano Reggiano DOP	40	40	50	70
<b>Formaggio spalmabile</b>				
formaggio	50	50	100	100
<b>Contorni</b>				
<b>Patate al rosmarino</b>				
Patate	100	120	130	140
Olio extravergine di oliva	6	7	9	10
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Purè di patate</b>				
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
<b>Erbette olio e parmigiano</b>				
Erbette*	100	120	150	160
Olio extravergine di oliva	2	3	3	5
Parmigiano Reggiano DOP	3	4	5	6
<b>Broccoli all'olio</b>				
Broccoli*	80	90	120	140
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
<b>Spinaci olio e parmigiano</b>				
Spinaci*	100	120	150	160

Olio extravergine di oliva	2	3	3	5
Parmigiano Reggiano DOP	3	4	5	6
<b>Fagiolini all'olio</b>				
Fagiolini*	80	100	110	120
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
<b>Piselli all'olio</b>				
Piselli*	80	100	110	120
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
<b>Carote brasate</b>				
Carote	80	100	120	130
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglione	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
<b>Bis di verdure brasate (carote, piselli)</b>				
Carote	35	40	50	55
Piselli*	35	30	40	45
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglione	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
<b>Bis di verdure brasate (carote, fagiolini)</b>				
Carote	35	40	50	55
Fagiolini*	35	30	40	45
Porri	5	8	12	15
Olio extravergine di oliva	5	6	7	10
<b>Carote julienne</b>				
Carote	50	60	70	80
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
<b>Finocchi in insalata</b>				
Finocchi	50	60	70	80
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
<b>Insalata mista invernale</b>				
Insalata verde	20	30	30	40
Carote	15	20	25	30
Finocchi	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	5	6	8	9
<b>Insalata ricca invernale</b>				
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
<b>Insalata verde e mais</b>				
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	140	140		
--------------------	-----	-----	--	--

### Budino

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

\*: alimento in origine surgelato/congelato