



Città di Paderno Dugnano



Servizio di Refezione Scolastica

MENU ESTIVO 2021

dal 01 Aprile 2021
al 15 ottobre 2021

ASILI NIDO - 12-36 MESI

GIORNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	MERENDE
LUNEDI'	Pasta agli aromi <i>Mozzarella</i> Pomodori in insalata Frutta di stagione Pane	Focaccia rossa Prosciutto cotto Macedonia di verdure al vapore Frutta di stagione --	Riso al pomodoro Caciotta Carote all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Frittatina Carote julienne Frutta di stagione Pane	Torta The
MARTEDI'	Vellutata di verdure e legumi con orzo Frittatina alle erbe Patate al forno Frutta di stagione Pane integrale	Vellutata di verdure con farro Frittatina alle zucchine Pomodori in insalata Frutta di stagione Pane integrale	Pasta integrale all'amatriciana Filetto di platessa impanato Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane integrale	Risotto allo zafferano Crescenza/primo sale Pomodori in insalata Frutta di stagione Pane integrale	Yogurt BIO alla frutta
MERCOLEDI'	Risotto con crema di zucchine Filetto di halibut gratinato Carote all'olio Frutta di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Arrosto di tacchino al forno Erbe olio e limone Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro fresco e basilico Gateaux di patate Macedonia di verdure al vapore Frutta di stagione Pane	Pasta integrale alla pizzaiola Arrosto di vitello Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane	Budino vaniglia/cioccolato
GIOVEDI'	Pasta integrale alla Norma Crocchette di legumi Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane integrale	Pasta agli aromi <i>Polpette di legumi alla pizzaiola</i> Patate, zucchine e carote brasate Frutta di stagione Pane integrale	Vellutata di verdure con farro Arrosto di lonza all'aceto balsamico Pomodori in insalata Frutta di stagione Pane integrale	Vellutata di carote con pastina Bocconcini di merluzzo in umido Spinaci olio e parmigiano Frutta di stagione Pane integrale	Banana
VENEDI'	Pasta pomodoro fresco parmigiano e olive Bocconcini di pollo al limone Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta in salsa aurora Timballo di merluzzo Padellata di verdure: zucchine, piselli e carote Frutta di stagione Pane	Pasta olio e parmigiano Tris di legumi in umido Patate in insalata Frutta di stagione Pane	Lasagne alla bolognese -- Padellata di verdure: zucchine, carote, melanzane Frutta di stagione Pane	Gelato coppetta

Con la focaccia rossa non è previsto il pane

Prodotti da agricoltura Biologica: olio extravergine di oliva, legumi secchi, orzo perlato, farro perlato, yogurt, pasta di semola di grano duro, riso parboiled, tutta la frutta, prodotti da forno distribuiti come merenda**Frutta di stagione biologica:** pesche, albicocche, uva, prugne, pere, mele, banana equosolidale (1 volta/settimana)/ per Centro Estivo: anguria e melone**Yogurt BIO:** gusti pera, banana**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

ASILO NIDO - GRANDI

		Bambini	Adulti
PRIMI PIATTI		Gr	Gr
<i>Pasta agli aromi</i>	Pasta di semola di grano duro	50	100
	Olio extravergine di oliva	5	10
	Parmigiano Reggiano	3	6
	Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.
<i>Pasta olio e parmigiano</i>	Pasta di semola di grano duro	50	100
	Olio extravergine di oliva	5	10
	Parmigiano Reggiano	3	6
<i>Pasta al pesto</i>	Pasta di semola di grano duro	50	100
	Olio extravergine di oliva	5	10
	Parmigiano Reggiano	8	16
	Basilico fresco	8	16
<i>Pasta pomodoro fresco e basilico</i>	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	3	6
<i>Pasta pomodoro fresco, parmigiano e olive</i>	Pasta di semola di grano duro	50	100
	Pomodori freschi	15	30
	Olive nere a rondelle	5	10
	Olio extravergine di oliva	5	10
	Parmigiano Reggiano	4	8
<i>Pasta integrale all'amatriciana</i>	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	3	6
<i>Pasta integrale alla Norma</i>	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	3	6
<i>Pasta integrale alla pizzaiola</i>	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	3	6
<i>Pasta in salsa aurora</i>	Pasta di semola di grano duro	50	100
	Pomodori pelati	30	60
	Olio extravergine di oliva	1	3
<i>Besciamella preparata con:</i>	Latte UHT p.s.	30	50
	Burro	3	50
	Farina tipo "00"	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	3	6
<i>Lasagne alla bolognese</i>	Pasta all'uovo	50	80
	Sottofesa di vitellone	30	50
	Pomodori pelati	40	70
	Carote, sedano, cipolle	q.b.	q.b.
	Besciamella	20	30
	Olio extravergine di oliva	6	10
	Parmigiano reggiano	4	7
<i>Focaccia rossa</i>	Pasta di pane (cotta)	100	210
	Pomodori pelati	60	90
	Olio extravergine di oliva	6	15
	Origano	q.b.	q.b.
<i>Riso al pomodoro</i>	Riso parboiled	50	100
	Pomodori pelati	30	50
	Olio extravergine di oliva	5	5
	Parmigiano Reggiano	3	6
<i>Risotto alla parmigiana</i>	Riso parboiled	50	100
	Burro	2	4
	Olio extravergine di oliva	2	4
	Parmigiano Reggiano	5	8
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.

Risotto allo zafferano	Riso parboiled	50	100
	Burro	2	4
	Olio extravergine di oliva	2	4
	Parmigiano Reggiano	3	6
	Zafferano	q.b.	q.b.
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Risotto con crema di zucchine	Riso parboiled	50	100
	Zucchine	50	90
	Burro	2	4
	Olio extravergine di oliva	2	4
	Parmigiano Reggiano	3	6
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Vellutata di carote con pastina	Pastina	25	60
	Carote	30	45
	Patate	50	75
	Olio extravergine di oliva	3	6
	Parmigiano Reggiano	3	6
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Vellutata di verdure con farro	Farro	25	60
	Patate	40	70
	Carote	20	30
	Zucchine	20	40
	Sedano	5	5
	Olio extravergine di oliva	5	5
	Parmigiano Reggiano	3	6
Vellutata di verdure e legumi con orzo	Orzo perlato	25	60
	Patate	30	70
	Fagioli cannellini	10	20
	Carote	15	30
	Zucchine	20	40
	Sedano	5	5
	Fagioli	5	8
	Olio extravergine di oliva	5	5
	Parmigiano Reggiano	3	6

SECONDI PIATTI		Gr	Gr
Arrosto di lonza all'aceto balsamico	Lonza di maiale	45	120
	Olio extravergine di oliva	2	5
	Aceto balsamico	q.b.	q.b.
Arrosto di tacchino al forno	Fesa di tacchino	45	120
	Olio extravergine di oliva	2	5
	Sedano, carote, cipolle	q.b.	q.b.
	Aromi	q.b.	q.b.
Arrosto di vitello	Noce di vitello	45	120
	Olio extravergine di oliva	2	5
Bocconcini di pollo al limone	Petto di pollo	45	120
	Olio extravergine di oliva	2	5
	Limone, farina	q.b.	q.b.
Gateaux di patate	Patate	60	120
	Caciocavallo o provolone	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
Crocchette di legumi	Patate	20	40
	Fagioli borlotti	6	15
	Lenticchie	6	15
	Ceci	6	15
	Misto uovo pastorizzato	5	10
	Parmigiano Reggiano	4	7
	Olio extravergine di oliva	4	7
	Pane grattugiato	q.b.	q.b.
Polpette di legumi alla pizzaiola	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.

Tris di legumi in umido	Fagioli borlotti	10	20
	Lenticchie	10	20
	Ceci	10	20
	Pomodori pelati	20	35
	Olio extravergine di oliva	4	7
	Cipolla, carota	q.b.	q.b.
Frittatina	Misto d'uovo pastorizzato	45	100
	Parmigiano Reggiano	8	12
	Latte p.s.	q.b.	14
	Olio extravergine di oliva	2	5
Frittatina alle erbe / zucchine	Misto d'uovo pastorizzato	35	90
	Erbette surgelate* / Zucchine	10	25
	Parmigiano Reggiano	8	12
	Latte p.s.	q.b.	14
	Olio extravergine di oliva	2	5
Bocconcini di merluzzo in umido	Filetto di merluzzo surgelato*	55	130
	Olio extra vergine di oliva	2	6
	Pomodori pelati	15	30
	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, zucchini	60	60
Filetto di halibut gratinato	Filetto di halibut surgelato*	55	130
	Pangrattato, aromi	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	2	5

Filetto di platessa impanato	Filetto di platessa surgelato*	55	130
	Uovo pastorizzato	10	15
	Pangrattato, aromi	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	2	5

PIATTI FREDDI		Gr	Gr
Caciotta	Asiago DOP	30	70
Mozzarella	Mozzarella	40	90
Crescenza / Primo sale	Crescenza/Primo sale	40	90
Prosciutto cotto	Prosciutto cotto Alta qualità	40	80
CONTORNI		Gr	Gr
Carote julienne	Carote	40	60
	Olio extra vergine di oliva	3	10
Carote all'olio	Carote	60	150
	Olio extra vergine di oliva	3	10
Erbette olio e limone	Erbette surgelate*	80	200
	Olio extravergine di oliva	3	10
	Succo di limone	q.b.	q.b.
Spinaci olio e parmigiano	Spinaci surgelati*	80	200
	Olio extravergine di oliva	3	10
	Parmigiano Reggiano	g 2	4
Fagiolini all'olio	Fagiolini surgelati*	60	150
	Olio extra vergine di oliva	3	10
Macedonia di verdure al vapore	Carote, patate, zucchine	60	150
	Olio extra vergine di oliva	3	10
Padellata di verdure	Zucchine	20	40

	Carote	25	50
	Melanzane o piselli*	15	30
	Cipolle	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	4	8
Patate all'olio / al forno/ in insalata	Patate	60	140
	Olio extra vergine di oliva	3	10
Pomodori in insalata	Pomodori	60	150
	Olio extra vergine di oliva	3	8
Zucchine all'olio	Zucchine	60	150
	Pangrattato	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	3	10
Zucchine trifolate	Zucchine	60	150
	Pangrattato	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	3	10
FRUTTA, DESSERT E MERENDE		Gr	Gr
Frutta di stagione		100	150
Biscotti con the freddo	The freddo	200	200
	Biscotti secchi	n.3	n. 5
Torta con the	The	200	200
	Torta	50	100
Gelato	Gelato*	50	50
Banana	Banana	120	150
Yogurt bio alla frutta	Yogurt bio alla frutta	125	125
Budino	Budino UHT	100	100

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