



Città di Paderno Dugnano



Servizio di Refezione Scolastica

MENU INVERNALE

A.S.2021-2022

ASILI NIDO - 12-36 MESI



dal 18 Ottobre 2021

01 Aprile 2022



GIORNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	MERENDE
LUNEDI'	Risotto alla zucca <i>da Febbraio:</i> Risotto alle carote Asiago Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Focaccia rossa Mozzarella Carote julienne Frutta di stagione	Pasta al pesto Prosciutto cotto Piselli e carote brasati Pane Frutta di stagione	Risotto con lenticchie Frittata alle erbe Fincchi gratinati Pane Frutta di stagione	Torta The
MARTEDI'	Pastina in brodo Spezzatino di tacchino con carote e piselli Polenta 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 Patate al forno Pane integrale Frutta di stagione	Pane e marmellata
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Arrosto di lonza al forno Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta alla mimosa Arrosto di vitello Carote e broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo Bruscitt Purè di patate Pane Frutta di stagione	Lasagne alla bolognese Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Yogurt BIO alla frutta
GIOVEDI'	Pasta agli aromi Bocconcini di merluzzo in umido Erbette olio e parmigiano Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Scaloppine di pollo al limone Erbette olio e parmigiano Pane integrale Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Caciotta Broccoli all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Primosale Spinaci al forno Pane integrale Frutta di stagione	Succo e polpa di frutta Biscotti Crackers
VENERDI'	Vellutata di legumi con pasta Frittata Patate all'olio Pane Frutta di stagione	Vellutata di zucca e carote con orzo <i>da Febbraio:</i> Vellutata di carote con orzo Filetto di merluzzo gratinato Patate e fagiolini brasati Pane integrale 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	Frutta mista e banana

Prodotti da agricoltura Biologica: olio extravergine di oliva, legumi secchi, orzo e farro perlato, yogurt, pasta di semola di grano duro, riso parboiled, frutta prodotti da forno distribuiti come mer
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 12-36 mesi

	Bambini	Adulti
Primi Piatti	gr.	gr.
Pasta agli aromi		
Pasta di semola di grano duro	50	100
Olio extravergine di oliva	6	14
Parmigiano Reggiano	3	6
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	6
Pasta al pomodoro		
Pasta di semola di grano duro	50	100
Pomodori pelati	50	110
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano	3	6
Pasta (integrale) al pomodoro		
Pasta (integrale) di semola di grano duro	50	100
Pomodori pelati	50	110
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano	3	6
Pasta alla mimosa		
Pasta di semola di grano duro	50	100
Burro	4	10
Latte UHT p.s.	35	70
Zafferano	0,02	0,04
Farina tipo "00"	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	4	8
Pasta al pesto		
Pasta di semola di grano duro	50	100
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano	8	16
Basilico fresco	8	16
Risotto alla zucca		
Riso parboiled	50	100
Olio extravergine di oliva	4	8
Zucca gialla	30	60
Parmigiano Reggiano DOP	4	8
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	4	8
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	4	8
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	3	6
Pastina in brodo		
Pastina di semola di grano duro	25	50
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano DOP	5	7
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	g 5	g 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	4	8
Vellutata di legumi con pasta		
Pasta di semola di grano duro	25	50
Patate	20	40
Legumi misti	20	40
Olio extravergine di oliva	4	8
Parmigiano Reggiano DOP	4	8
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	3	6
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	3	6
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	4	8
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
Formaggio grattugiato	3	6
Focaccia rossa		
Pasta di pane (cotta)	100	210
Pomodori pelati	60	90
Olio extravergine di oliva	6	15
Origano	q.b.	q.b.
Polenta		
Farina di mais	50	100
Secondi Piatti		
Arrosto di Lonza al forno		
Lonza di maiale	45	120
Olio extra vergine di oliva	2	5
Aromi	q.b.	q.b.
Arrosto di tacchino agli aromi		
Fesa di tacchino	45	120
Olio extravergine di oliva	2	5
Aromi	q.b.	q.b.
Arrosto di vitello		
Carne di vitello (noce)	45	120
Olio extravergine di oliva	2	5
Bocconcini di pollo al forno		
petto di pollo	45	120
Olio extra vergine di oliva	2	5
Aromi	q.b.	q.b.
Bruscitt		
Carne di vitellone (Fesa)	50	130
Pomodori pelati	10	25
Olio extravergine di oliva	2	5
Carote, cipolle	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
<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.
Spezzatino di tacchino con carote e piselli		
Fesa di tacchino	45	120
Pomodori pelati	5	12
Olio extravergine di oliva	3	8
Aromi	q.b.	q.b.
Carote	10	20
Piselli	10	20
Filetto di merluzzo gratinato		
Filetto di merluzzo*	55	130
Pangrattato, aromi	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5
Filetto di platessa impanato		
Filetto di platessa*	55	130
Pangrattato, aromi	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5
Bocconcini di merluzzo in umido		
Filetto di merluzzo*	55	130
Pomodori pelati	15	30
Olio extravergine di oliva	2	5
Aromi	q.b.	q.b.
Halibut gratinato		
Filetto di halibut*	55	130
Pangrattato, aromi	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5
Frittata		
Misto d'uovo pastorizzato	40	100
Parmigiano Reggiano	4	12
Latte UHT	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5
Frittata alle erbette		
Misto d'uovo pastorizzato	35	90
Erbette*	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
	Prosciutto Cotto		
	Prosciutto Cotto AQ	40	80
Contorni	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
	Fagiolini all'olio		
	Fagiolini*	60	150
	Olio extravergine di oliva	3	10
	Finocchi Gratinati		
	Finocchi	80	150
	Pangrattato	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	q.b.	q.b.
	Spinaci al forno		
	Spinaci surgelati	80	150
	Olio extravergine di oliva	3	10
	Patate e fagiolini brasati		
	Patate	40	60
	Fagiolini*	40	60
	Cipolla	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	3	8
	Piselli e carote brasati		
	Piselli*	30	60
	Carote	30	40
	Olio extravergine di oliva	3	8
	Cipolla	q.b.	q.b.
	Patate all'olio		

	Patate	60	140
	Olio extravergine di oliva	3	10
	Patate al forno		
	Patate	60	140
	Olio extravergine di oliva	3	10
	Rosmarino	q.b.	q.b.
	Puré di patate		
	Patate	70	140
	Parmigiano Reggiano DOP	4	8
	Latte UHT	15	25
	Olio extravergine di oliva	2	4
	Carote julienne		
	Carote	50	80
	Olio extravergine di oliva	4	8
	Frutta, Dessert e Merende		
	Frutta di stagione		
	Frutta di stagione	120	150
	Banana		
	Banana	100	150
	Budino		
	Budino al cioccolato o alla vaniglia	130	130
	Yogurt		
	Yogurt alla frutta	125	125
	Crackers		
	Crackers	30	30
Torta	Torta fresca	50	100
	The	200	200
	Biscotti		
	Biscotti secchi	20	40
	Succo di frutta		
	Succo e polpa di frutta	200	200
	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

* 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 dall'Amministrazione Comunale