



Città di
Paderno Dugnano

Servizio di Refezione Scolastica

ASILO NIDO 12-36 MESI

dal 4 aprile dal 28 ottobre 2022

MENU
ESTIVO
2022

GIORNO	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	MERENDE
LUNEDÌ	Pasta agli aromi Mozzarella Pomodori in insalata Frutta di stagione Pane	Focaccia rossa Prosciutto cotto Macedonia di verdure al vapore Frutta di stagione	Riso freddo con pomodorini e prosciutto Caciotta Carote all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Frittatina Carote julienne Frutta di stagione Pane	Pane e cioccolato o confettura
MARTEDÌ	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 Frittata al formaggio Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane integrale	Risotto allo zafferano Parmigiano/primo sale Pomodori in insalata Frutta di stagione Pane integrale	Yogurt BIO alla frutta
MERCOLEDÌ	Pasta pomodoro fresco parmigiano e olive Bocconcini di pollo al limone Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Arrosto di tacchino al forno Erbette olio e limone Frutta di stagione Pane	Pasta 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	Crackers e succo di frutta
GIOVEDÌ	Pasta integrale alla Norma Crocchette di legumi in umido Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane integrale	Pasta agli aromi Polpette di legumi alla pizzaiola Patate, zucchine e carote brasate Frutta di stagione Pane integrale	Vellutata di verdure con farro Arrosto di lonza al latte Insalata verde con carote Frutta di stagione Pane integrale	Lasagne alla bolognese -- Padellata di verdure: zucchine, carote, melanzane Frutta di stagione Pane integrale	Frutta mista
VENERDÌ	Risotto con crema di zucchine Filetto di halibut gratinato Carote all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta in salsa aurora Timballo di merluzzo Piselli brasati Frutta di stagione Pane	Pasta olio e parmigiano Filetto di platessa impanato Patate in insalata Frutta di stagione Pane	Vellutata di carote con pastina Bocconcini di merluzzo olio e prezzemolo Spinaci olio e parmigiano Frutta di stagione Pane	Gelato coppetta

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 | **Con la focaccia rossa non è previsto il pane**



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.
	Sale	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
	Sale	q.b.	q.b.
<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
	Sale	q.b.	q.b.
<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
	Sale	q.b.	q.b.
<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
	Sale	q.b.	q.b.
<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
	Sale	q.b.	q.b.
<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
	Sale	q.b.	q.b.
<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
	Sale	q.b.	q.b.
<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
	Sale	q.b.	q.b.
<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
	Sale	q.b.	q.b.
<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.
	Sale	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
	Sale	q.b.	q.b.
<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.
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Risotto allo zafferano</i>	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.
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Risotto con crema di zucchine</i>	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.
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Riso freddo con pomodorini e prosciutto</i>	Riso parboiled	50	100
	Pomodorini freschi	30	50
	Prosciutto cotto	15	30
	Olio extravergine di oliva	5	10
	Parmigiano Reggiano	4	8
	Sale	q.b.	q.b.

<i>Vellutata di carote con pastina</i>	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.
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Vellutata di verdure con farro</i>	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
Sale	q.b.	q.b.	
<i>Vellutata di verdure e legumi con orzo</i>	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
Sale	q.b.	q.b.	
SECONDI PIATTI		Gr	Gr
<i>Arrosto di lonza al latte</i>	Lonza di maiale	45	120
	Olio extravergine di oliva	2	5
	Latte intero	10	20
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Arrosto di tacchino al forno</i>	Fesa di tacchino	45	120
	Olio extravergine di oliva	2	5
	Sedano, carote, cipolle	q.b.	q.b.
	Aromi	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.

Arrosto di vitello	Noce di vitello	45	120
	Olio extravergine di oliva	2	5
	Sale	q.b.	q.b.
Bocconcini di pollo al limone	Petto di pollo	45	120
	Olio extravergine di oliva	2	5
	Limone, farina	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.
Gateaux di patate	Patate	60	120
	Prosciutto cotto	10	20
	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
	Sale	q.b.	q.b.
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.
	Sale	q.b.	q.b.
Crocchette di legumi in umido	Patate	20	40
	Fagioli borlotti	6	15
	Lenticchie	6	15
	Ceci	6	15
	Misto uovo pastorizzato	5	10
	Parmigiano Reggiano	4	7
	Pomodori pelati	15	30
	Olio extravergine di oliva	4	7
	Pane grattugiato	q.b.	q.b.

	Sale	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.
	Sale	q.b.	q.b.
Bocconcini di merluzzo olio e prezzemolo	Filetto di merluzzo surgelato*	55	130
	Olio extravergine di oliva	5	8
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.
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
	Sale	q.b.	q.b.
Filetto di halibut gratinato	Filetto di halibut surgelato*	55	130
	Pangrattato, aromi	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	2	5
	Sale	q.b.	q.b.
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
	Sale	q.b.	q.b.
Frittatina	Misto d'uovo pastorizzato	45	100

	Ricotta	10	20
	Parmigiano Reggiano	8	12
	Latte p.s.	q.b.	14
	Olio extravergine di oliva	2	5
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Frittatina alle erbette</i>	Misto d'uovo pastorizzato	35	90
	Erbette surgelate*	15	25
	Ricotta	10	20
	Parmigiano Reggiano	8	12
	Latte p.s.	q.b.	14
	Olio extravergine di oliva	2	5
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Frittatina alle zucchine</i>	Misto d'uovo pastorizzato	35	90
	Zucchine fresche	25	40
	Ricotta	10	20
	Parmigiano Reggiano	8	12
	Latte p.s.	q.b.	14
	Olio extravergine di oliva	2	5
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Frittatina al formaggio</i>	Misto d'uovo pastorizzato	35	90
	Formaggio edamer	20	35
	Ricotta	10	20
	Parmigiano Reggiano	8	12
	Latte p.s.	q.b.	14
	Olio extravergine di oliva	2	5
	Sale	q.b.	q.b.
PIATTI FREDDI		Gr	Gr
<i>Caciotta</i>	Caciotta	30	70
<i>Mozzarella</i>	Mozzarella	40	90
<i>Crescenza / Primo sale</i>	Crescenza/Primo sale	40	90

<i>Parmigiano reggiano</i>	Parmigiano reggiano DOP	30	60
<i>Prosciutto cotto</i>	Prosciutto cotto Alta qualità	40	80
CONTORNI		Gr	Gr
<i>Carote julienne</i>	Carote	40	60
	Olio extra vergine di oliva	3	10
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Carote all'olio</i>	Carote	60	150
	Olio extra vergine di oliva	3	10
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Insalata verde con carote</i>	Insalata verde	20	30
	Carote	20	30
	Olio extra vergine di oliva	3	10
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Erbette olio e limone</i>	Erbette surgelate*	80	200
	Olio extravergine di oliva	3	10
	Succo di limone	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Spinaci olio e parmigiano</i>	Spinaci surgelati*	80	200
	Olio extravergine di oliva	3	10
	Parmigiano Reggiano	g 2	4
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Fagiolini all'olio</i>	Fagiolini surgelati*	60	150
	Olio extra vergine di oliva	3	10
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Macedonia di verdure al vapore</i>	Carote, patate, zucchine	60	150
	Olio extra vergine di oliva	3	10
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Padellata di verdure</i>	Zucchine	20	40

	Carote	25	50
	Melanzane o piselli*	15	30
	Cipolle	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	4	8
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Patate all'olio / al forno / in insalata</i>	Patate	60	140
	Olio extra vergine di oliva	3	10
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Pomodori in insalata</i>	Pomodori	60	150
	Olio extra vergine di oliva	3	8
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Zucchine all'olio</i>	Zucchine	60	150
	Pangrattato	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	3	10
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Zucchine trifolate</i>	Zucchine	60	150
	Pangrattato	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	3	10
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Patate, zucchine e carote brasate</i>	Patate	20	50
	Zucchine	20	50
	Carote	20	50
	Olio extravergine di oliva	3	10
	Sale	q.b.	q.b.
<i>Piselli brasati</i>	Piselli*	40	60
	Olio extravergine di oliva	5	10
	Sale	q.b.	q.b.
FRUTTA, DESSERT E MERENDE		Gr	Gr
<i>Frutta di stagione</i>	Frutta di stagione	100	150

The freddo	The deteinato freddo	200	200
The	The deteinato	200	200
Biscotti	Biscotti secchi	n.3	n. 5
Torta	Torta	50	100
Pane e cioccolato	Pane tipo "00"	30	40
	Barretta di cioccolato	20	20
Pane e marmellata	Pane tipo "00"	30	40
	Marmellata (monoporzione)	25	25
Crackers	Crackers	30	30
Succo di frutta	Succo e polpa di frutta	200	200
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