Città di Paderno Dugnano

Servizio di Refezione Scolastica
ASILO NIDO 12-36 MESI
dal 2 novembre 2023 al 2 aprile 2024

MENU INVERNALE 2023/2024

GIORNO	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	MERENDE
LUNEDÌ	Risotto alla zucca **da Febbraio:** Risotto alle carote Asiago Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Focaccia rossa Mozzarella Carote all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto Prosciutto cotto Cavolfiori gratinati Pane Frutta di stagione	Risotto con lenticchie Frittata alle erbette Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Torta Tè
MARTEDÌ	Pastina in brodo Spezzatino di tacchino con carote 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 Frutta di stagione Pane integrale	Pastina in brodo Arrosto di tacchino agli aromi Patate al forno Pane integrale Frutta di stagione	Frullato di frutta
MERCOLEDÌ	Pasta al pomodoro Polpette di verdure Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta alla mimosa Gateaux di patate 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
GIOVEDÌ	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 Spinaci olio e parmigiano Pane integrale Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Caciotta Broccoli all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pasta olio e parmgiano Primosale Spinaci al forno Pane integrale Frutta di stagione	Succo e polpa di frutta Crackers
VENERDÌ	Vellutata di legumi con pasta Frittata Patate all'olio Pane Frutta di stagione	Vellutata di zucca e carote con orzo **da Febbraio:** Vellutata di carote con orzo Filetto di merluzzo alla pizzaiola 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 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 merenda
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 parboilled	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 parboilled	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 parboilled	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 parboilled	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 grattuggiato	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 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.
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
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 merluzzo alla pizzaiola		
Filetto di merluzzo*	55	130
Pomodori pelati	15	30
Olio extravergine di oliva	2	5
Origano	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.
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
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 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
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 Gratinati		
Finocchi	80	150
Pangrattato	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	q.b.	q.b.
Cavolfiori Gratinati		
Cavolfiori*	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 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 / Frullato di frutta

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

Tè

Tè	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