

Servizio di Refezione Scolastica

SCUOLE: infanzia, primaria e secondaria di I grado

dal 15 aprile 2024 al 31 ottobre 2024

**MENU
ESTIVO
2024**

GIORNO	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	MERENDE
LUNEDÌ	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Parmigiano reggiano Insalata verde e mais Pane Gelato biscotto PRIMARIA: Menù pizza	Risotto alla parmigiana Merluzzo alla pizzaiola Insalata ricca estiva Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Parmigiano reggiano Carote julienne Pane Gelato panna e cioccolato INFANZIA E SEC: Menù pizza	Budino
MARTEDÌ	Vellutata di verdure e legumi con orzo Arrostito di tacchino agli aromi Patate al forno Pane ai cereali Frutta di stagione	Vellutata di lenticchie con pasta Gateaux di patate Erbette olio e parmigiano Pane ai cereali Frutta di stagione	Pasta integrale all'amatriciana Formaggio spalmabile Carote brasate Pane ai cereali Frutta di stagione	Vellutata di carote con crostini Frittata al formaggio Pomodori in insalata Pane ai cereali Frutta di stagione	Banana BIO Equo&Solidale
MERCOLEDÌ	Tagliatelle al pomodoro Frittata al formaggio Carote julienne Pane Frutta di stagione	Ravioli di magro burro e salvia Cosce di pollo al forno Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico Arrostito di vitello Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Lasagne alla bolognese Mozzarella (1/2 porzione g) Insalata ricca estiva (invertita somministrazione prima insalata e mozzarella e poi lasagne) Pane Frutta di stagione	Yogurt BIO
GIOVEDÌ	Pasta al pesto di verdure Platessa panata Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Filetto di merluzzo panato Carote, fagiolini e patate all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Hamburger di ceci Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta alla mimosa Hamburger di pesce Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Crakers BIO con Succo di frutta
VENERDÌ	Pasta integrale alla norma Scaloppine di pollo al limone Zucchine fresche trifolate Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi ricotta e pomodoro Hamburger di manzo con ketchup alternato alla maionese Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Per il centro estivo: riso all'inglese Bocconcini di tacchino in umido Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta integrale alla pizzaiola Bocconcini di pollo al curry Zucchine fresche trifolate Pane Frutta di stagione	Pane e marmellata con The

MENÙ PIZZA: Pizza Margherita, mezza porzione Asiago, contorno di giornata, dessert di giornata oltre a grissini 1 confezione 15 g (invertita somministrazione)
Prodotti a km 0: riso bio, lonza suino, carni vitellone, carni vitello, provolone dolce, mozzarella, insalata verde (in base alla stagionalità), crostini
Frutta di stagione biologica: pesche, albicocche, uva, prugne, pere, mele, banana equosolidale (1 volta/settimana) / per Centro Estivo: anguria e melone
Yogurt BIO: gusti albicocca, pera e banana - Succo di frutta: gusto albicocca/mela

COMUNE DI PADERNO DUGNANO**SCUOLE D'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO**

		Infanzia	Primarie	Second.	Adulti
PRIMI PIATTI		Gr	Gr	Gr	Gr
<i>Pasta agli aromi</i>	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	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pasta olio e parmigiano</i>	Pasta di semola di grano duro	60	70	90	100
	Olio extravergine di oliva	7	8	9	10
	Parmigiano Reggiano	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Pasta al pesto</i>	Pasta di semola di grano duro	60	70	90
Olio extravergine di oliva		4	5	6	8
Pesto confezionato		15	18	20	25
Parmigiano Reggiano		4	5	6	8
Sale		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Tagliatelle al pomodoro</i>		Pasta di semola di grano duro-Tagliatelle	60	70	90
	Pomodori pelati	60	80	100	110
	Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
	Sedano, carota, cipolla, basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Pasta pomodoro fresco e basilico</i>	Pasta di semola di grano duro	60	70	90
Pomodori freschi		15	20	25	30
Basilico, aglio e cipolla		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva		4	5	6	8
Parmigiano Reggiano		4	5	6	8

	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pasta al pesto di verdure</i>	Pasta di semola di grano duro	60	70	90	100
	Carote	10	15	15	20
	Piselli	20	25	30	30
	Zucchine	5	8	10	12
	Aglio e basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	5	6	7	8
	Parmigiano Reggiano	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pasta integrale alla Norma</i>	Pasta integrale di semola	60	70	90	100
	Pomodori pelati	60	70	90	100
	Melanzane	15	20	25	30
	Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
	Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pasta integrale alla pizzaiola</i>	Pasta integrale di semola	60	70	90	100
	Pomodori pelati	60	70	90	100
	Sedano, carota, cipolla, basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
	Olive nere a rondelle	10	12	15	20
	Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pasta integrale all'amatriciana</i>	Pasta integrale di semola	60	70	90	100
	Pomodori pelati	60	70	90	100
	Pancetta tesa	10	12	15	20
	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	8
	Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

<i>Pasta alla mimosa</i>	Pasta di semola	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.
	Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Lasagne alla bolognese</i>	Pasta all'uovo per lasagne	60	70	80	90
	Pomodori pelati	50	60	70	80
	Reale di vitellone	30	35	40	45
	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.
	Mozzarella	10	15	20	25
	Besciamella	20	25	30	35
	Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
	Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Gnocchetti sardi ricotta e pomodoro</i>	Pasta di semola - Gnocchetti sardi	70	80	90	100
	Pomodori pelati	70	80	90	100
	Ricotta	10	12	15	20
	Cipolla, sedano e carota	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
	Parmigiano Reggiano	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Riso all'inglese</i>	Riso parboiled	60	70	90	100
	Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
	Parmigiano Reggiano	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Risotto alla parmigiana</i>	Riso parboiled	60	70	90	100

	Burro	2	3	4	5
	Olio extravergine di oliva	2	3	4	5
	Parmigiano Reggiano	4	5	6	8
	Brodo vegetale	150	170	180	200
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Risotto allo zafferano</i>	Riso parboiled	60	70	90	100
	Zafferano	0,03	0,03	0,04	0,04
	Burro	2	3	4	5
	Olio extravergine di oliva	2	3	4	5
	Brodo vegetale	150	170	180	200
	Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pastina in brodo vegetale</i>	Pastina	30	40	50	60
	Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
	Brodo vegetale	220	250	280	300
	Parmigiano Reggiano	4	5	6	8
	Sedano, carote e cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Patate	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Vellutata di verdure e legumi con orzo</i>	Orzo perlato	30	40	50	60
	Patate	20	25	30	35
	Verdure miste	60	80	100	110
	Legumi misti secchi	15	20	25	30
	Cipolla, sedano, carota	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
	Brodo vegetale	150	170	180	200
	Parmigiano Reggiano	4	5	6	8
	Farina tipo 00	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Vellutata di carote con crostini</i>	Crostini di pane	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	4	5	6	8
	Farino tipo 00	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Vellutata di lenticchie con pasta</i>	Pasta di semola di grano duro	35	40	45	50
	Lenticchie	20	40	50	70
	Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
	Parmigiano Reggiano	4	5	6	8
	Cipolla, sedano, carota	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.
<i>Pizza Margherita (pronta)</i>	Pizza Margherita pronta	170	230	290	290
<i>Ravioli di magro burro e salvia</i>	Ravioli di magro	100	120	160	200
	Burro	6	7	8	8
	Parmigiano Reggiano	4	5	6	8
	Salvia	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.
SECONDI PIATTI		Gr	Gr	Gr	Gr
<i>Cosce di pollo al forno</i>	Cosce di pollo (peso lordo)	130	150	230	260
	Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Scaloppine di pollo al limone</i>	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.

Bocconcini di tacchino in umido	Fesa di tacchino	65	80	100	120
	Sedano, carota, cipolla	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	8
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Arrosto di tacchino agli aromi	Fesa di tacchino	80	90	110	130
	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.
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Arrosto di vitello	Carne di vitello (noce)	80	90	110
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.
Sale		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Hamburger di manzo		Fesa di vitellone	65	80	95
	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.
	Ketchup alternato a maionese	Ketchup/ maionese monoporzione	15	15	15
Bocconcini di pollo al curry	Petto di pollo	65	80	100	120
	Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
	Curry in polvere	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 alla pizzaiola	Filetto di merluzzo*	70	80	90	100
	Pomodori pelati	15	20	20	25

	Sedano, carota, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
	Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Hamburger di pesce</i>	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.
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Platessa panata</i>	Filetto di platessa surgelato*	70	80	100	120
	Uovo pastorizzato	10	10	10	10
	Pangrattato	8	10	12	15
	Farina di mais	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Filetto di merluzzo panato</i>	Filetto di merluzzo surgelato*	70	80	100	120
	Uovo pastorizzato	10	10	10	10
	Pangrattato	8	10	12	15
	Farina di mais	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Frittata al formaggio</i>	Misto d'uovo pastorizzato	40	60	80	90
	Parmigiano Reggiano DOP	2	3	3	5
	Ricotta	10	15	20	20
	Asiago DOP	15	20	20	25
	Olio extravergine di oliva	3	4	4	5
	Latte UHT p.s.	6	7	8	9
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Hamburger di ceci	Ceci	40	40	50	50
	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.
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gateaux di patate	Patate*	80	100	110	120
	Prosciutto cotto	10	15	15	20
	Formaggio Edamer	20	20	25	25
	Misto d'uovo pastorizzato	10	10	10	10
	Parmigiano reggiano	4	5	6	7
	Pane grattugiato	10	10	10	10
	Olio di oliva extravergine	6	8	9	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
PIATTI FREDDI		Gr	Gr	Gr	Gr
Mozzarella	Mozzarella	60	60	90	90
Parmigiano reggiano	Parmigiano reggiano DOP	40	50	60	70
Asiago	Asiago	40	50	60	70
Formaggio spalmabile	spalmabile	50	50	100	100
CONTORNI		Gr	Gr	Gr	Gr
Patate al forno	Patate*	100	120	130	140
	Olio extravergine di oliva	6	7	9	10
	Rosmarino,salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote brasate	Carote	80	100	120	140
	Cipolla, sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

<i>Erbette olio e parmigiano</i>	Erbette (biete)*	100	120	150	160
	Olio extravergine di oliva	2	3	3	5
	Parmigiano Reggiano DOP	3	4	5	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Fagiolini all'olio</i>	Fagiolini*	80	100	110	120
	Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Zucchine fresche trifolate</i>	Zucchine fresche	100	120	140	160
	Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Carote, fagiolini e patate all'olio</i>	Fagiolini*	20	25	30	35
	Carote	30	35	40	45
	Patate*	15	18	22	25
	Olio extravergine di oliva	5	6	7	10
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pomodori in insalata</i>	Pomodori	80	100	120	140
	Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Carote julienne</i>	Carote	50	60	70	80
	Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Insalata ricca estiva</i>	Insalata verde	15	20	20	20
	Pomodori	20	25	30	35
	Carote	15	20	25	30
	Olive verdi a rondelle	10	15	20	25
	Mais	10	15	20	25
	Olio extravergine di oliva	6	7	8	10

	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Insalata verde e mais</i>	Insalata verde	20	25	30	35
	Mais	15	20	25	30
	Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Insalata verde</i>	Insalata verde	30	50	70	80
	Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
FRUTTA, DESSERT E MERENDE					
<i>Budino</i>	Budino al cioccolato o alla vaniglia	125	125	125	125
<i>Gelato</i>	Gelato coppetta*	50	50	50	50
	Gelato biscotto*	40	40	40	40
<i>Yogurt alla frutta</i>	Yogurt alla frutta	125	125	125	125
<i>Frutta di stagione</i>	Frutta di stagione	150	150	150	150
<i>Pane e marmellata</i>	Pane tipo "00"	40	40		
	Marmellata (monoporzione)	25	25		
<i>Succo e polpa di frutta</i>	Succo e polpa di frutta	200	200	200	200
<i>The</i>	The deteinato	200	200		
<i>Crackers</i>	Crackers	25	25		

* l'alimento in origine può essere surgelato/congelato