

Città di
Paderno Dugnano

Servizio di Refezione Scolastica

SCUOLE: infanzia, primaria e secondaria di I grado

dal 7 aprile 2025 al 31 ottobre 2025

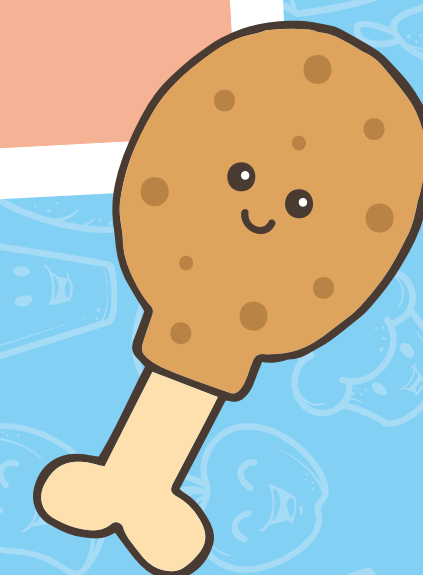
MENÙ
ESTIVO
2025

GIORNO		1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	MERENDE
LUNEDÌ		Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione INFANZIA: Menù pizza/focaccia	Pasta al pesto Parmigiano reggiano Insalata verde e mais Pane Gelato biscotto PRIMARIA (De Marchi, Curiel, Don Milani): Menù pizza / focaccia	Risotto alla parmigiana Merluzzo alla pizzaiola Insalata ricca estiva Pane Frutta di stagione SECONDARIA: Menù pizza / focaccia	Pasta integrale alla pizzaiola Asiago Carote julienne Pane Gelato panna e cioccolato PRIMARIA (Fisogni, Mazzini, Manzoni): Menù pizza / focaccia	Budino (alternato cioccolato / vaniglia)
MARTEDÌ		Vellutata di verdure e legumi con orzo Arrostito di tacchino agli aromi Patate al forno Pane ai cereali Frutta di stagione	Vellutata di ceci con pasta Frittata al formaggio 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 lenticchie con riso Frittata al formaggio Pomodori in insalata Pane ai cereali Frutta di stagione	Banana BIO Equo&Solidale
MERCOLEDÌ		Tagliatelle al pomodoro Hamburger di pesce con maionese 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 sugo pomodoro fresco e basilico Arrostito di vitello Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di carne Mozzarella (1/2 porzione g) Insalata ricca estiva (invertita somministrazione prima insalata e mozzarella e poi pasta) Pane Frutta di stagione	Yogurt BIO
GIOVEDÌ		Pasta pomodorini, basilico e parmigiano Frittata al formaggio Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Bocconcini di merluzzo con pomodorini e olive Carote e fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Hamburger di ceci Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta alla mimosa Platessa panata Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Crakers BIO con Succo di frutta
VENEDÌ		Pasta integrale alla Norma Scaloppine di pollo al limone Spinaci olio e parmigiano Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi ricotta e pomodoro Polpette di manzo con ketchup alternato alla maionese (bustina) Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Per il centro estivo: riso all'inglese Uovo sodo Insalata verde Pane Frutta di stagione	Zucchine fresche trifolate Riso all'inglese + Bocconcini di pollo al curry Pane Frutta di stagione	Pane e marmellata con The

MENÙ PIZZA
Pizza Margherita, mezza porzione
ASIAGO, contorno di giornata, dessert/frutta di giornata oltre a grissini 1 confezione 15 g (mesi alterni menù pizza / focaccia)

MENÙ FOCACCIA
Focaccia porzione intera
PROSCIUTTO COTTO, contorno di giornata, dessert/frutta di giornata oltre a grissini 1 confezione 15 g (mesi alterni menù pizza / focaccia)

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
Pasta agli aromi	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.
Pasta olio e parmigiano	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.
Pasta al pesto	Pasta di semola di grano duro	60	70	90	100
	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.
Tagliatelle al pomodoro	Pasta di semola di grano duro-Tagliatelle	60	70	90	100
	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.
Pasta pomodoro fresco e basilico	Pasta di semola di grano duro	60	70	90	100
	Pomodori freschi cotti	10	15	20	25
	Pelati	5	5	5	5
	Basilico, aglio e cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	4	5	6	8

	Parmigiano Reggiano grattugiato	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al pomodoro fresco con scaglie di parmigiano	Pasta di semola di grano duro	60	70	90	100
	Pomodori freschi	15	20	25	30
	Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
	Parmigiano Reggiano a scaglie	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta integrale alla Norma	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.
Pasta integrale alla pizzaiola	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.
Pasta integrale all'amatriciana	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.
Pasta alla mimosa	Pasta di semola di grano duro	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.
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al ragù di carne	Pasta di semola di grano duro	60	70	90	100
	Pomodori pelati	60	80	100	110
	Reale di vitellone	40	50	60	70
	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.
	Olio extravergine di oliva	1	2	2	3
	Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Gnocchetti sardi ricotta e pomodoro	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.
Riso all'inglese	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.
Risotto alla parmigiana	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.
Risotto allo zafferano	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.
Pastina in brodo vegetale	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.
Vellutata di verdure e legumi con orzo	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.
Vellutata di ceci con pasta	Pasta di semola di grano duro	35	40	45	50
	ceci	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.
Vellutata di lenticchie con riso	Riso parboiled	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.
Pizza Margherita (pronta)	Pizza Margherita pronta	170	230	290	290
Focaccia	Focaccia pronta	190	240	300	300
Ravioli di magro burro e salvia	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
Cosce di pollo al forno	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.
Scaloppine di pollo al limone	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.

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	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.
Polpette di manzo	Fesa di vitellone	65	80	95	110
	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 bustine	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
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.

Hamburger di pesce con maionese	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.
	Maionese bustina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Platessa panata	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.
bocconcini di merluzzo pomodorini e olive	bocconcini di merluzzo surgelato*	70	80	100	120
	pomodorini	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	olive	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.
Frittata al formaggio	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.

PIATTI FREDDI

		<i>Gr</i>	<i>Gr</i>	<i>Gr</i>	<i>Gr</i>
Mozzarella	Mozzarella	60	60	90	90
Parmigiano reggiano	Parmigiano reggiano DOP	40	40	50	70
Asiago	Asiago	40	50	60	70
Formaggio spalmabile	spalmabile	50	50	100	100
Uovo sodo	Uovo sodo numero	1	1	1 1/2	1 1/2
Prosciutto cotto	Prosciutto cotto Alta Qualità	50	60	70	80

CONTORNI

		<i>Gr</i>	<i>Gr</i>	<i>Gr</i>	<i>Gr</i>
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.
Erbette olio e parmigiano	Erbette (biette)*	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.
Spinaci olio e parmigiano	spinaci*	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.

Fagiolini all'olio	Fagiolini*	80	100	110	120
	Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Zucchine fresche trifolate	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.
Bis di verdure all'olio (carote, fagiolini)	Carote*	35	40	50	55
	Fagiolini*	35	30	40	45
	Olio extravergine di oliva	5	6	7	10
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori in insalata	Pomodori	80	100	120	140
	Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote julienne	Carote	50	60	70	80
	Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata ricca estiva	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.
Insalata verde e mais	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.
Insalata verde	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					
Budino	Budino al cioccolato o alla vaniglia	125	125	125	125
Gelato	Gelato coppetta*	50	50	50	50
	Gelato biscotto*	40	40	40	40
Yogurt alla frutta	Yogurt alla frutta	125	125	125	125
Frutta di stagione	Frutta di stagione	150	150	150	150
Pane e marmellata	Pane tipo "00"	40	40		
	Marmellata (monoporzione)	25	25		
Succo e polpa di frutta	Succo e polpa di frutta	200	200	200	200
The	The deteinato	200	200		
Crackers	Crackers	25	25		

* l'alimento in origine può essere surgelato/congelato

* l'alimento in origine può essere surgelato/congelato

