



Città di  
Paderno Dugnano

# Servizio di Refezione Scolastica

## ASILO NIDO 12-36 MESI

dal 4 novembre 2024 al 4 aprile 2025

**MENU**  
**INVERNALE**  
**2024/2025**

GIORNO	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	MERENDE
LUNEDÌ	Risotto alla zucca <i>da Febbraio:</i> Risotto alle carote Asiago Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Focaccia rossa Mozzarella Carote all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto Primo sale Cavolfiori gratinati Pane Frutta di stagione	Risotto con lenticchie Frittata alle erbe Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Torta Tè
MARTEDÌ	vellutata di verdure 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 Pane integrale Frutta di stagione	Pastina in brodo Arrosto di tacchino agli aromi tris di verdure (carote, broccoli, patate) Pane integrale Frutta di stagione	Frutta a pezzi
MERCOLEDÌ	Pasta al pomodoro Polpette di verdure Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo Gateaux di patate Carote e broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo lenticchie decorticate al pomodoro 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 Erbe olio e parmigiano Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Scaloppine di pollo al limone Spinaci olio e parmigiano Pane integrale Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata al formaggio Broccoli all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Caciotta Spinaci al forno Pane integrale Frutta di stagione	Succo e polpa di frutta Crackers
VENERDÌ	Vellutata di legumi 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 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

Primi Piatti	Bambini	Adulti
	gr.	gr.
<b>Pasta agli aromi</b>		
Pasta di semola di grano duro	50	100
Olio extravergine di oliva	6	14
Parmigiano Reggiano	0	5
Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.
<b>Pasta olio e parmigiano</b>		
Pasta di semola di grano duro	50	100
Olio extravergine di oliva	6	14
Parmigiano Reggiano	5	10
<b>Pasta al pomodoro</b>		
Pasta di semola di grano duro	50	100
Pomodori pelati	50	110
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano	0	5
<b>Pasta (integrale) al pomodoro</b>		
Pasta (integrale) di semola di grano duro	50	100
Pomodori pelati	50	110
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano	0	5
<b>Pasta al pesto</b>		
Pasta di semola di grano duro	50	100
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano	5	8
Parmigiano Reggiano bustina	0	5
Basilico fresco	8	16
<b>Risotto alla zucca</b>		
Riso parboiled	50	100
Olio extravergine di oliva	4	8
Zucca gialla	30	60
Parmigiano Reggiano DOP	0	5
Brodo vegetale, cipolla	q.b.	q.b.
<b>Risotto alle carote</b>		
Riso parboiled	50	100
Olio extravergine di oliva	4	8
Carote	30	60
Parmigiano Reggiano DOP	0	5
Brodo vegetale, cipolla	q.b.	q.b.
<b>Risotto allo zafferano</b>		
Riso parboiled	50	100
Olio extravergine di oliva	4	8
Zafferano	0,02	0,04
Parmigiano Reggiano DOP	0	5
Brodo vegetale, cipolla	q.b.	q.b.
<b>Risotto con lenticchie</b>		
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	0	5
<b>Pastina in brodo</b>		
Pastina di semola di grano duro	25	50
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano DOP		5
Brodo vegetale	q.b.	q.b.
<b>Crema di ceci con pasta</b>		
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	0	5
<b>Minestra di riso</b>		
Riso parboiled	25	50
Patate	20	40
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	0	5
<b>Vellutata di legumi</b>		
Patate	20	40
Legumi misti	20	40
Olio extravergine di oliva	4	8
Parmigiano Reggiano DOP	0	5
<b>Vellutata di zucca e carote con orzo</b>		
Orzo perlato	25	50
Zucca	25	50
Carote	25	50
Patate	15	35
Porri	qb	qb
Olio extravergine di oliva	2	5
Parmigiano Reggiano	0	5
<b>Vellutata di carote con orzo</b>		
Orzo perlato	25	50
Carote	50	100
Patate	15	35
Porri	qb	qb
Olio extravergine di oliva	2	5
Parmigiano Reggiano		6
<b>Vellutata di verdure con farro</b>		
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	0	5
<b>Vellutata di verdure</b>		
Patate	15	30
Carote	20	40
Zucchine	20	40
Sedano	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5
Parmigiano Reggiano DOP	0	5
<b>Lasagne alla bolognese</b>		
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
Parmigiano Reggiano DOP	0	5
<b>Focaccia rossa</b>		
Pasta di pane (cotta)	100	210
Pomodori pelati	60	90
Olio extravergine di oliva	6	15
Origano	q.b.	q.b.
<b>Polenta</b>		
Farina di mais	50	100
<b>Secondi Piatti</b>		
<b>Arrosto di tacchino agli aromi</b>		
Fesa di tacchino	45	120
Olio extravergine di oliva	2	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Bocconcini di pollo al forno</b>		
petto di pollo	45	120
Olio extra vergine di oliva	2	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Lenticchie decorticate al pomodoro</b>		
lenticchie		
Pomodori pelati	10	25
Olio extravergine di oliva	2	5
Carote, cipolle	q.b.	q.b.
<b>Scaloppine di pollo al limone</b>		
Petto di pollo	45	120
Olio extravergine di oliva	2	5
limone, farina	q.b.	q.b.
<b>Polpette di legumi alla pizzaiola</b>		
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
<u>Per il sugo alla pizzaiola:</u>		
Pomodori pelati	15	30
Olio extravergine di oliva	2	5
Origano	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.
<b>Spezzatino di tacchino con carote</b>		
Fesa di tacchino	45	120
Pomodori pelati	5	12
Olio extravergine di oliva	3	8
Aromi	q.b.	q.b.
Carote	20	40
<b>Filetto di merluzzo alla pizzaiola</b>		
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.
<b>Filetto di platessa impanato</b>		
Filetto di platessa*	55	130
Pangrattato, aromi	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5
<b>Bocconcini di merluzzo in umido</b>		
Filetto di merluzzo*	55	130
Pomodori pelati	15	30
Olio extravergine di oliva	2	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Halibut gratinato</b>		
Filetto di halibut*	55	130
Pangrattato, aromi	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5
<b>Gateaux di patate</b>		
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.
<b>Polpette di verdure</b>		
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.
<b>Frittata</b>		
Misto d'uovo pastorizzato	40	100
Parmigiano Reggiano	4	12
Latte UHT	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5
<b>Frittata al formaggio</b>		
Misto d'uovo pastorizzato	35	90
Asiago DOP	10	25
Parmigiano Reggiano	4	12
Latte p.s.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	5
<b>Frittata alle erbe</b>		
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
<b>Asiago DOP</b>		
Asiago DOP	30	70
<b>Caciotta</b>		
Asiago DOP	30	70
<b>Primosale</b>		
Primosale	40	90
<b>Mozzarella</b>		
Mozzarella	40	90
<b>Contorni</b>		
<b>Tris di verdure</b>		
carote, patate, broccoli	80	100
Olio extravergine di oliva	3	10
<b>Broccoli all'olio</b>		
Broccoli	80	150
Olio extravergine di oliva	4	8
<b>Carote all'olio</b>		
Carote	60	150
Olio extravergine di oliva	3	10
<b>Carote e broccoli all'olio</b>		
Carote	40	80
Broccoli	40	80
Olio extravergine di oliva	4	8
<b>Erbette olio e parmigiano</b>		
Erbette*	80	200
Olio extravergine di oliva	3	8

Parmigiano Reggiano	3	8
<b>Spinaci olio e parmigiano</b>		
Spinaci*	80	200
Olio extravergine di oliva	3	8
Parmigiano Reggiano	3	8
<b>Fagiolini all'olio</b>		
Fagiolini*	60	150
Olio extravergine di oliva	3	10
<b>Finocchi Gratinati</b>		
Finocchi	80	150
Pangrattato	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	q.b.	q.b.
<b>Cavolfiori Gratinati</b>		
Cavolfiori*	80	150
Pangrattato	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	q.b.	q.b.
<b>Spinaci al forno</b>		
Spinaci surgelati	80	150
Olio extravergine di oliva	3	10
<b>Patate all'olio</b>		
Patate	60	140
Olio extravergine di oliva	3	10
<b>Puré di patate</b>		
Patate	70	140
Parmigiano Reggiano DOP	4	8
Latte UHT	15	25
Olio extravergine di oliva	2	4
<b>Frutta, Dessert e Merende</b>		
<b>Frutta di stagione / Frullato di frutta</b>		
Frutta di stagione	120	150
<b>Banana</b>		
Banana	100	150
<b>Yogurt</b>		
Yogurt alla frutta	125	125
<b>Crackers</b>		
Crackers	25	25
<b>Torta</b>		
Torta fresca	50	100
<b>Tè</b>		
Tè	200	200
<b>Succo di frutta</b>		
Succo e polpa di frutta	200	200

\* *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*