









**Città di
Paderno Dugnano**

Servizio di Refezione Scolastica

SCUOLE: infanzia, primaria e secondaria di I grado

dal 2 novembre 2022 al 5 aprile 2023

**MENU
INVERNALE
2022/2023**

GIORNO	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	MERENDE POST SCUOLA
LUNEDÌ	Gnocchi al pomodoro Mozzarella Tris di verdure brasate (carote, patate, piselli) Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Arrostito di tacchino affettato Insalata ricca invernale Pane Yogurt Per Primaria MENU PIZZA 	Pasta integrale all'amatriciana Arrostito di tacchino affettato Tris di verdure brasate (carote, patate, fagiolini) Pane Frutta di stagione Per Infanzia e Secondaria: MENU PIZZA	Riso al pomodoro Frittata al formaggio Carote julienne Pane Frutta di stagione	Budino 
MARTEDÌ	Insalata ricca invernale Spezzatino di tacchino in umido Polenta Per Infanzia: Polenta + Riso all'inglese Pane Budino	Risotto allo zafferano Gateaux di patate Carote brasate Pane Frutta di stagione	Vellutata di carote con orzo Polpetta di tacchino e suino Insalata verde e mais Pane Frutta di stagione	Vellutata di verdure con farro Arrostito di tacchino all'arancia Patate al rosmarino Pane Frutta di stagione	Crakers Succo di frutta
MERCOLEDÌ	Tagliatelle al pomodoro Arrostito di vitello Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Hamburger di manzo + ketchup Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta alla mimosa Bruscitt Purè di patate Pane Succo e polpa di frutta	Pasta pasticciata Per Infanzia: Pasta al ragù di carne + Mozzarella 30 g Insalata mista invernale Torta	Pane e marmellata The 
GIOVEDÌ	Ravioli di magro in salsa aurora Hamburger di pesce Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alla zucca <i>da Febbraio:</i> Risotto carote e porri Cosce di pollo al forno Finocchi in insalata Pane integrale Frutta di stagione	Risotto con piselli Caciotta Carote brasate Pane integrale Frutta di stagione	Crema di legumi con riso Cotoletta di lonza al forno Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Plum cake 
VENERDÌ	Passato di verdure con crostini Frittata con patate Spinaci olio e parmigiano Pane Frutta di stagione	Crema di ceci con pasta Cotoletta di merluzzo Carote julienne Pane Frutta di stagione 	Pasta al pesto Platessa impanata Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Tonno all'olio di oliva Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Pane e cioccolato The 

MENU PIZZA: Pizza margherita, prosciutto cotto 1/2 porzione, contorno di giornata, dessert di giornata.
 Prodotti Biologici: olio extravergine di oliva, legumi, orzo e farro perlato, yogurt, pasta di semola di grano duro, riso parboiled, frutta, prodotti da forno (merende)
 Prodotti del mercato Equosolidale: barretta di cioccolato, banane bio. **Prodotti a km 0:** riso bio, lonza suino, carni vitellone, carni vitello, provolone dolce, mozzarella, insalata verde (in base alla stagionalità), crostini

Primi Piatti	Infanzia Primarie Second. Adulti			
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
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 DOP	4	5	6	8
Pasta al pesto				
Pasta di semola di grano duro	60	70	90	100
Olio extravergine di oliva	5	6	7	8
Pesto confezionato	15	18	20	25
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Tagliatelle al pomodoro				
Pasta di semola di grano duro - Tagliatell	60	70	90	100
Pomodori pelati	60	80	100	110
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Pasta al ragù vegetale				
Pasta di semola di grano duro	60	70	90	100
Carote	10	15	15	20
Piselli	20	25	30	30
Porri	5	8	10	12
Pomodori pelati	30	40	40	50
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	5	6	7	8

Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
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.
Noce moscata	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
Carne di vitellone (Reale)	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
Pasta integrale all'amatriciana				
Pasta integrale di semola di grano duro	60	70	90	100
Pomodori pelati	60	80	100	100
Pancetta tesa	5	6	7	9
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	6
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8
Pasta pasticciata				

Pasta di semola di grano duro	70	80	90	100
Pomodori pelati	80	90	100	110
Carne di vitellone (Reale)	30	35	40	55
Prosciutto cotto Alta Qualità	10	15	20	25
Mozzarella per pizza	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	8	9	10	11
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8

Riso al pomodoro

Riso parboiled	60	70	90	100
Pomodori pelati	40	45	50	50
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
Cipolla, carota, sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	4	5	6	8

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	2	3	4
Estratto per brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8

Risotto con piselli

Riso parboiled	60	70	90	100
Piselli surgelati	15	25	30	35
Burro	2	3	4	5
Olio extravergine di oliva	2	2	3	3

Estratto per brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8

Risotto alla zucca

Riso parboiled	60	70	90	100
Zucca gialla	40	45	50	50
Olio extravergine di oliva	2	2	2	3
Burro	2	3	4	4
Estratto per brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8

Risotto carote e porri

Riso parboiled	60	70	90	100
Carote	30	35	40	45
Porri	10	12	15	20
Olio extravergine di oliva	1	2	2	2
Burro	3	3	4	4
Estratto per brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8

Crema di ceci con pasta

Pasta di semola di grano duro	30	40	50	70
Ceci	20	25	30	35
Patate	20	25	30	35
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	3	3	4	4
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8

Passato di verdure con crostini

Crostini di pane	35	40	45	50
Verdure miste	70	90	110	120
Olio extravergine di oliva	4	5	6	6
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8

Vellutata di verdure con farro

Farro decorticato	35	40	45	50
Verdure miste	70	90	115	120
Patate	20	25	30	35
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	3	4	4	6
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8

Vellutata di carote con orzo

Orzo perlato	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 DOP	4	5	6	8

Crema di legumi con riso

Riso parboiled	30	40	50	60
Legumi secchi	25	30	35	40
Patate	25	30	35	40
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	6
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8

Gnocchi al pomodoro

Gnocchi con patate	150	180	220	250
Pomodori pelati	60	80	100	110
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.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	8

Pizza Margherita (pronta)

Pizza Margherita pronta	170	230	290	290
-------------------------	-----	-----	-----	-----

Polenta

Farina di mais per polenta	60	70	90	100
----------------------------	----	----	----	-----

Polenta e riso all'inglese

Farina di mais per polenta	30	35	45	50
Riso parboiled	30	35	45	50

Ravioli di magro in salsa aurora

Ravioli di magro	100	120	160	200
Pomodori pelati	40	60	80	90
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	4	5	6	8

Besciamella preparata con:

Latte UHT p.s.	30	40	45	50
Burro	3	4	4	5
Farina tipo "00"	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Secondi Piatti

Arrosto di tacchino all'arancia

Fesa di tacchino	65	80	100	120
------------------	----	----	-----	-----

Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi	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	7
Succo di arancia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Cosce di pollo al forno

Cosce di pollo (peso lordo)	130	150	230	260
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Spezzatino di tacchino in umido

Fesa di tacchino	65	80	100	120
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Farina tipo "00"	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	20	20	25	30
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Arrosto di vitello

Carne di vitello (Noce)	80	90	110	130
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	q.b.	qq	q.b.	q.b.
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
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.

Bruscitt

Carne di vitellone (fesa)	80	90	110	130
---------------------------	----	----	-----	-----

Pomodori pelati	15	20	20	25
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Farina tipo "00"	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	3	3	4	5
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette di tacchino e maiale				
Fesa di tacchino	40	50	55	60
Lonza di suino	30	40	45	50
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
Hamburger di manzo				
Carne di vitellone (Fesa)	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
Ketchup monoporzione	15	15	15	15
Cotoletta di lonza al forno				
Lonza di suino	70	80	100	120
Uovo pastorizzato	10	10	10	10
Pangrattato	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
Hamburger di pesce				
Filetto di merluzzo o nasello*	50	70	80	90

Patate fresche	30	35	40	45
Pane grattugiato	10	12	15	20
Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
Prezzemolo fresco	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.
Da servire con con emulsione di olio limone sale e prezzemolo tritato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Cotoletta di merluzzo

Filetto di merluzzo*	70	80	100	120
Uovo pastorizzato	10	10	10	10
Pangrattato	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	3	4	5	7

Platessa impanata

Filetto di platessa*	70	80	100	120
Uovo pastorizzato	10	10	10	10
Pangrattato	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	3	4	5	7

Tonno all'olio di oliva

Tonno all'olio di oliva in scatola	60	80	100	120
------------------------------------	----	----	-----	-----

Frittata al formaggio

Misto d'uovo pastorizzato	40	55	80	90
Parmigiano Reggiano DOP	2	3	3	5
Asiago DOP	15	20	20	25
Olio extravergine di oliva	3	4	4	5
Latte UHT p.s.	6	7	9	9

Frittata con patate

Misto d'uovo pastorizzato	50	65	90	100
---------------------------	----	----	----	-----

Parmigiano Reggiano DOP	2	3	3	5
Patate	25	30	35	40
Olio extravergine di oliva	3	4	4	5
Latte UHT p.s.	6	7	9	9
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Gateaux di patate

Patate	60	80	100	120
Prosciutto cotto	20	25	30	35
Caciocavallo o provolone	15	15	20	20
Misto d'uovo pastorizzato	10	15	20	20
Pane grattugiato	10	15	15	15
Olio extravergine di oliva	6	7	7	8
Parmigiano Reggiano DOP	4	5	6	6
Mozzarella	40	50	60	70
mozzarella da servire con pasta al ragù (solo x infanzia)	30			
Caciotta	40	50	60	70

Arrosto di tacchino affettato

Arrosto di tacchino	45	55	70	80
prosciutto cotto	45	55	70	80

Contorni

Patate al rosmarino

Patate	100	120	130	140
Olio extravergine di oliva	6	7	9	10
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Purè di patate

Patate	100	120	130	140
Latte UHT p.s.	20	20	25	25
Burro	4	5	6	6

Parmigiano Reggiano DOP	2	2	3	3
Broccoli all'olio				
Broccoli*	80	90	120	140
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
Spinaci olio e parmigiano				
Spinaci*	100	120	150	160
Olio extravergine di oliva	2	3	3	5
Parmigiano Reggiano DOP	3	4	5	6
Fagiolini all'olio				
Fagiolini*	80	100	110	120
Olio extravergine di oliva	4	5	7	8
Carote brasate				
Carote	80	100	120	130
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	5	6	7	10
Tris di verdure brasate (carote, patate, piselli)				
Carote	30	35	40	45
Patate	15	18	22	25
Piselli*	20	25	30	35
Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	5	6	7	10
Tris di verdure brasate (carote, patate, fagiolini)				
Carote	30	35	40	45

Patate	15	18	22	25
Fagiolini*	20	25	30	35
Porri	5	8	12	15
Olio extravergine di oliva	5	6	7	10
Carote julienne				
Carote	50	60	70	80
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
Finocchi in insalata				
Finocchi	50	60	70	80
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
Insalata mista invernale				
Insalata verde	20	30	30	40
Carote	15	20	25	30
Finocchi	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	5	6	8	9
Insalata ricca invernale				
Insalata verde	20	30	30	40
Carote	15	20	25	30
Finocchi	15	20	25	30
Olive verdi a rondelle	10	15	20	25
Mais	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
Insalata verde e mais				
Insalata verde	20	25	30	35
Mais	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	4	5	6	8
Frutta, Dessert e Merende				
Frutta di stagione				
Frutta di stagione	140	140	140	140

Budino					
	Budino al cioccolato o alla vaniglia	130	130	130	130
Yogurt					
	Yogurt alla frutta	125	125	125	125
Crackers					
	Crackers	30	30		
Merendina					
	Merendina (plum cake, crostatina...)	40	40		
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		
	Succo e polpa di frutta	200	200	200	200
	The	200	200		
	Torta fresca	60	75	90	100

*: *alimento in origine surgelato/congelato*