

**COMUNE DI PADERNO DUGNANO**  
**Servizio di Refezione Scolastica**

**MENU ESTIVO 2008**

dal 14/4 al 17/10/2008

**SCUOLE: INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA 1° gr**

<b>GIORNO</b>	<b>1a SETTIMANA</b>	<b>2a SETTIMANA</b>	<b>3a SETTIMANA</b>	<b>4a SETTIMANA</b>	<b>MERENDE</b>
<b>LUNEDI'</b>	Pasta al pesto Bresaola * Insalata mista Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Bocconcini di mozzarella con pomodori e olive Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Affettato di tacchino Insalata verde Gelato	Pasta e zucchine (fresche) Caprese  Gelato	Pane e marmellata + the
<b>MARTEDI'</b>	Pasta alla pizzaiola Arrosto di vitello Pomodori in insalata Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto (40 g) Insalata mista con mais Gelato	Risotto alla parmigiana Formaggio splamabile con grissini Insalata mista Frutta di stagione	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta Arrosto di tacchino Insalata verde Frutta di stagione	Budino al cioccolato + pane
<b>MERCOLEDI'</b>	Gnocchi al ragù Formaggio (Asiago/Italo) DOP Fagiolini all'olio Gelato	♦ Pasta in salsa aurora Fior di nasello all'olio e limone Fagiolini all'olio Succo di frutta	Pasta pomodoro e basilico Arrosto di lonza al latte Verdure miste brasate Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Hamburger di manzo Carote alla julienne Succo di frutta	Pane al latte Succo di frutta
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta agli aromi Cosce di pollo arrosto Piselli e carote Frutta di stagione	Vellutata di verdure con crostini Scaloppina di lonza al forno Patate prezzemolate Frutta di stagione	Ravioli olio e grana Petto di pollo agli aromi Pomodori in insalata Yogurt bio	Pasta speck e besciamella Uova sode Patate al forno Frutta di stagione	Banana + pane
<b>VENERDI'</b>	Ravioli di magro al pomodoro Tonno all'olio di oliva Insalata verde Yogurt bio	Pasta alla vesuviana Frittata al prosciutto Carote julienne Frutta di stagione	Pasta al pesto Bastoncini di pesce Patate e fagiolini in insalata Frutta di stagione	Pasta sirena Medaglioni di merluzzo alla livornese con piselli Frutta di stagione	Crostatina
* Per Sc. Infanzia: prosciutto cotto		♦ <b>Per Scuole Secondarie</b> Pizza margherita Prosciutto cotto (40 g) Insalata mista con mais Gelato			

**PANE** Tipo 00 pezzatura gr 50

**Frutta di stagione:** pesche, albicocche, uva, prugne, mele, pere

**Banana:** 2a e 4a settimana

**N.B. Prosciutto cotto** senza polifosfati e glutammati. **Il budino è fresco, ottenuto con latte pastorizzato**

**Insalata mista:** carote, pomodori, insalata

**Paderno Dugnano, 13 marzo 2008**

**PRIMI PIATTI ASCIUTTI**

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>		<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>		<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
<b>Pasta al pesto</b>				<b>Pasta in salsa aurora</b>				<b>Pasta e zucchini</b>			
Pasta di semola	g 60	g 80	g 90	Pasta di semola	g 60	g 80	g 90	Pasta di semola	g 60	g 80	g 90
Pesto	g 15	g 20	g 25	Olio Extra-vergine di oliva	g 3	g 4	g 5	Olio Extra-vergine di oliva	g 8	g 10	g 12
Olio Extra-vergine di oliva	g 4	g 5	g 5	Parmigiano Reggiano	g 4	g 5	g 5	Parmigiano Reggiano	g 4	g 5	g 5
Parmigiano Reggiano	g 4	g 5	g 5	Pomodori pelati	g 20	g 25	g 30	Zucchine fresche	g 40	g 50	g 60
Aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.	Besciamella	g 15	g 20	g 25	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta alla pizzaiola</b>				<b>Pasta alla vesuviana</b>				<b>Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta</b>			
Pasta di semola	g 60	g 80	g 90	Pasta di semola	g 60	g 80	g 90	Pasta di semola	g 60	g 80	g 90
Pomodori pelati	g 40	g 50	g 60	Pomodori pelati	g 40	g 50	g 60	Pomodori pelati	g 40	g 50	g 60
Olio Extra-vergine di oliva	g 3	g 4	g 5	Olive nere / verdi	g 15	g 20	g 25	Parmigiano Reggiano	g 4	g 5	g 5
Origano, capperi	q.b.	q.b.	q.b.	Olio Extra-vergine di oliva	g 3	g 4	g 5	Ricotta di vacca	g 20	g 30	g 40
Parmigiano Reggiano	g 4	g 5	g 5	Aglio, capperi, origano	q.b.	q.b.	q.b.				
				Parmigiano Reggiano	g 4	g 5	g 5	<b>Pasta speck e besciamella</b>			
<b>Gnocchi al ragù di carne</b>				<b>Gnocchi al pomodoro</b>				Pasta di semola	g 60	g 80	g 90
Gnocchi di patate	g 150	g 180	g 200	Gnocchi di patate	g 150	g 180	g 200	Speck	g 4	g 6	g 8
Pomodori pelati	g 40	g 50	g 60	Pomodori pelati	g 40	g 50	g 60	Olio Extra-vergine di oliva	g 4	g 5	g 5
Bovino adulto magro	g 30	g 40	g 50	Olio Extra-vergine di oliva	g 3	g 4	g 5	Besciamella	g 20	g 25	g 30
Olio Extra-vergine di oliva	g 3	g 4	g 5	Aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.	Parmigiano Reggiano	g 3	g 4	g 5
Aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.	Parmigiano Reggiano	g 4	g 5	g 5	Aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	g 4	g 5	g 5					<b>Pasta sirena</b>			
<b>Pasta agli aromi</b>				<b>Pasta pomodoro e basilico</b>				Pasta di semola	g 60	g 80	g 90
Pasta di semola	g 60	g 80	g 90	Pasta di semola	g 60	g 80	g 90	Tonno all'olio sgocciolato	g 20	g 25	g 30
Olio Extra-vergine di oliva	g 8	g 10	g 12	Pomodori pelati	g 40	g 45	g 50	Olio di oliva extravergine	g 4	g 5	g 5
Parmigiano Reggiano	g 4	g 5	g 5	Parmigiano Reggiano	g 5	g 5	g 5	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	Olio Extra-vergine di oliva	g 3	g 4	g 5	Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
				Basilico, prezz., cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	Aromi, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Ravioli di magro al pomodoro</b>				<b>Ravioli olio e grana</b>							
Ravioli di magro	g 100	g 120	g 140	Ravioli di magro	g 100	g 120	g 140				
Pomodori pelati	g 40	g 50	g 60	Olio extravergine di oliva	g 5	g 7	g 10				
Olio Extra-vergine di oliva	g 3	g 4	g 5	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.				
Parmigiano Reggiano	g 4	g 5	g 5	Parmigiano Reggiano	g 4	g 5	g 5				
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.								

**RISOTTI / PIATTI IN BRODO/ PIATTI UNICI**

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>		<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>		<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
<b>Risotto allo zafferano</b>				<b>Vellutata di verdure con crostini</b>				<b>Pizza margherita</b>			
Riso parboiled	g 60	g 70	g 80	Crostini	g 50	g 60	g 70	Pizza (peso a cotto)	g 140	g 200	g 250
Olio Extra-vergine di oliva	g 3	g 4	g 5	Verdure miste				Olio Extra-vergine di oliva	g 8	g 9	g 10
Burro	g 3	g 4	g 5	carote	g 20	g 25	g 30	<b>Prosciutto cotto</b>	g 40	g 40	g 40
Parmigiano Reggiano	g 4	g 5	g 5	patate	g 20	g 25	g 30				
Brodo vegetale, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	bieta	g 20	g 25	g 30				
Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	pomodori maturi	g 30	g 40	g 50				
				zucchine	g 30	g 40	g 50				
<b>Risotto alla parmigiana</b>				sedano, prezzemolo, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.				
Riso parboiled	g 60	g 70	g 80	Olio Extra-vergine di oliva	g 3	g 3	g 4				
Olio Extra-vergine di oliva	g 3	g 4	g 5	Parmigiano Reggiano	g 3	g 5	g 5				
Burro	g 2	g 3	g 4								
Parmigiano Reggiano	g 5	g 7	g 9								
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.								
Vino bianco, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.								
<b>Risotto al pomodoro</b>											
Riso parboiled	g 60	g 70	g 80								
Pomodoro fresco	g 25	g 30	g 35								
Burro	g 2	g 3	g 4								
Olio Extra-vergine di oliva	g 3	g 4	g 5								
Parmigiano Reggiano	g 5	g 5	g 5								
Sedano, carote, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.								

**COMUNE DI PADERNO DUGNANO**  
**Servizio di Refezione Scolastica**

**MENU' ESTIVO A.S. 2007/2008**

**SECONDI PIATTI**

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>		<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>		<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
<b>Arrosto di vitello</b>				<b>Arrosto di Tacchino</b>				<b>Frittata al prosciutto</b>			
Fesa di vitello	g 80	g 100	g 110	Fesa di tacchino	g 80	g 100	g 110	Uova	g 60	g 90	g 120
Olio di oliva	g 3	g 4	g 5	Olio di oliva	g 3	g 4	g 5	Latte	g 10	g 15	g 20
Aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.	Aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.	Prosciutto cotto	g 10	g 15	g 20
								Olio di oliva	g 3	g 4	g 5
<b>Cosce di pollo arrosto</b>				<b>Hamburger di manzo</b>				farina	q.b.	q.b.	q.b.
Cosce di pollo	g 180	g 190	g 220	Hamburger *	g 80	g 90	g 100	<b>Uova sode</b>	n 1	n 1,5	n 2
Olio di oliva	g 2	g 4	g 5	Olio di oliva	g 7	g 7	g 8	Uovo di gallina intero	g 60	g 90	g 120
Rosmarino, sale	q.b.	q.b.	q.b.					olio di oliva extravergine	g 3	g 4	g 5
				<b>Fior di nasello olio e limone</b>				prezzemolo, sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Scaloppine di lonza al forn</b>				Filetto di nasello (*)	g 90	g 110	g 130				
Lonza di suino	g 80	g 100	g 110	Olio di oliva	g 3	g 4	g 5				
Olio di oliva	g 3	g 4	g 5	aromi, succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.				
Farina	q.b.	q.b.	q.b.								
Aromi, succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	<b>Bastoncini di pesce (*)</b>	g 75	g 100	g 125				
					n 3	n 4	n 5				
<b>Arrosto di lonza al latte</b>				<b>Medaglioni di merluzzo alla livornese</b>							
Lonza di suino	g 80	g 100	g 110	Medaglioni di merluzzo (*)	g 90	g 110	g 130				
Olio di oliva	g 3	g 4	g 5	Olio extra vergine di oliva	g 3	g 4	g 5	<b>Prosciutto cotto s.p.</b>	g 50		
Aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.	pomodori pelati	g 30	g 35	g 40	<b>Affettato di tacchino</b>	g 50	g 60	g 70
Latte p.s.	g 20	g 25	g 30	olive nere	g 15	g 20	g 25	<b>Formaggio Dop</b>			
				aromi	q.b.	q.b.	q.b.	Asiago Italice	g 40	g 50	g 60
<b>Petto di pollo agli aromi</b>				Piselli surgelati	g 50	g 60	g 70	<b>Caprese/ Bocconcini di mozzarella</b>			
Petto di pollo	g 80	g 90	g 100					Mozzarella	g 70	g 80	g 90
Olio di oliva	g 3	g 4	g 5					Pomodori da insalata	g 50	g 60	g 70
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.					olive nere/verdi a rondelle	g 10	g 15	g 20
								<b>Formaggio spalmabile</b>	g 60	g 60	g 120
								grissini	g 30	g 45	g 60
								<b>Tonno all'olio d'oliva</b>			
								Tonno sott'olio sgocciolato	g 60	g 70	g 80

(\*) prodotto surgelato privo di glassatura

**CONTORNI**

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
<b>Insalata mista /con mais</b>			
Carote	g 15	g 20	g 25
Pomodori	g 25	g 30	g 35
Lattuga	g 15	g 20	g 25
Olio extra-vergine di oliva	g 4	g 5	g 5
Mais	g 15	g 20	g 25
<b>Pomodori in insalata</b>			
Pomodori	g 60	g 70	g 90
Olio extra-vergine	g 4	g 5	g 5
<b>Insalata verde</b>			
Lattuga	g 40	g 50	g 60
Olio extra-vergine di oliva	g 4	g 5	g 5
<b>Carote julienne</b>			
Carote	g 40	g 50	g 70
Olio extra-vergine di oliva	g 4	g 5	g 5
<b>Fagiolini all'olio</b>			
Fagiolini (*)	g 100	g 130	g 150
Olio extra-vergine di oliva	g 4	g 5	g 5

**Piselli e Carote**

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
Carote	g 40	g 45	g 50
Piselli (*)	g 40	g 45	g 50
Olio extra-vergine di oliva	g 4	g 5	g 5
cipolla, aromi	q.b.	q.b.	q.b.

**Verdure miste brasate**

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
Carote, Zucchine, Patate	g 100	g 130	g 150
Olio extra-vergine di oliva	g 4	g 5	g 5

**Patate e Fagiolini in insalata**

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
Fagiolini (*)	g 60	g 70	g 80
Patate	g 40	g 60	g 70
Olio extra-vergine di oliva	g 4	g 5	g 5

**Patate al prezzemolo**

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
Patate	g 100	g 150	g 200
Olio extra-vergine di oliva	g 5	g 6	g 7
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.

**Patate al forno**

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
Patate	g 100	g 150	g 200
Olio extra-vergine di oliva	g 5	g 6	g 7
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.

**FRUTTA E DESSERT**

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
<b>Frutta di stagione</b>	g 150	g 150	g 150
<b>Banana</b>	g 130	g 130	g 130
<b>Yogurt biologico</b>	g 125	g 125	g 125
<b>Budino</b>	g 150	g 150	g 150
<b>Succo di frutta</b>	g 200	g 200	g 200
<b>Gelato confezionato</b>	g 50	g 50	g 50
<b>Pane al latte</b>	g 40	g 40	g 40
<b>Marmellata</b>	g 25	g 25	g 25
<b>The'</b>	g 200	g 200	g 200
<b>Crostatina</b>	g 35	g 35	g 35

(\*) prodotto gelo