



Menù asilo nido integrato con cucina interna e cuoco-inverno bambini e adulti a.s. 23-24
In vigore dal 16.10.2023 al 15.03.2024 con partenza dal lunedì della 3ª settimana dal menu invernale.
Rientro da vacanze natalizie 08.01.2024 con ripartenza dal lunedì della 1ª settimana del menu invernale

1. Verdura cruda: in base alla gradibilità dell'utenza da fornire prima o dopo il primo piatto.
2. Il quantitativo della verdura e della polenta/patate può essere ridotto in base alla gradibilità dell'utenza; se la polenta non è gradita ai bambini può essere sostituita con verdura cotta.
5. Polpette di verdure preparate con: verdura di stagione, uova, formaggio, pane e/o patate.
- 5-6. Per aumentare il consumo delle polpette di verdure/legumi invertire il primo piatto con il secondo piatto +verdura.
7. Polpette di pesce preparate con 2-3 tipologie di pesce a scelta dei cuochi (no merluzzo).
8. Risotti di stagione: a seconda del periodo e della disponibilità, le verdure indicate possono essere sostituite con altre (durante la rotazione del menù tutte le verdure indicate devono essere fornite)
9. Tortellini in brodo: 04.12.23, 15.01.24, 12.02.24; Ravioli ricotta e spinaci: 06.11.23 e 11.03.24

Comune di Padova



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta Tacchino Spinaci ripassati Pane	Nido: Gnocchi alla romana o Pasta pasticciata o al ragù (a rotazione) Bis di piselli e carote Infanzia: Gnocchi alla romana o Pasta pasticciata o al ragù (a rotazione) Formaggio 30 gr (caciotta o provolone a rotazione) Bis di piselli e carote Pane	Crema di fagioli cannellini o ceci a rotazione con pasta o cereali o crostini oppure Pasta con legumi Prosciutto cotto Verdura cruda Pane	Risotto di stagione ⁸ (spinaci o carciofi a rotazione) Polpette di pesce ⁷ Verdura cruda Pane	Crema di verdura di stagione (a rotazione porri, zucca, cavolfiore, broccolo, carote) con orzo o pastina (a rotazione) Uova sode o strapazzate Verdura cotta Pane
2	Pasta (nido) Ravioli/tortellini (infanzia) ⁹ Formaggio (Montasio o Asiago a rotazione) Verdura cotta Pane	Minestra in brodo di carne o vegetale con pastina o Pasta Manzo Polenta e verdura cruda ² Pane	Pasta Polpette di legumi ⁶ (lenticchie rosse) Verdura cotta mista (due tipologie) Pane	Passato di verdure con cous cous Pollo Patate o Purè di patate Pane	Risotto di stagione ⁸ (zucca o porri a rotazione) Platessa alla mugnaia o merluzzo gratinato (a rotazione) Verdura cotta mista (due tipologie) Pane
3	Crema di lenticchie rosse con pastina Uova strapazzate o frittata Verdura cruda Pane	Risotto di stagione ⁸ (radicchio bianco o carciofi o finocchi a rotazione) Spezzatino di puledro Bieta all'olio Pane	Nido: Pasta Manzo Verdura cotta oppure Pasta al ragù manzo Verdura cotta e cruda ¹ Pane Infanzia: Lasagne al ragù di manzo Formaggio 30 gr. Verdura cruda ¹ Pane	Crema di verdure con cous cous Pesce (Halibut) Verdura cotta Pane	Pasta alla mammarosa (pomodoro e ricotta) Polpette di verdure ⁵ Verdura cruda Pane
4	Pasta alle verdure di stagione Coniglio Verdura cruda Pane	Minestra in brodo di carne o vegetale con pastina Spezzatino di manzo o polpette di manzo al pomodoro Purè di patate Pane	Risotto ⁸ (broccoli o piselli o patate a rotazione) Filetti di orata al limone o filetto di branzino con erbe mediterranee o polpette di orata/branzino Verdura cruda Pane	Nido: Passato di verdure con pastina (15 g) Pizza margherita Pane Infanzia: Passato di verdure con pastina (20 g) Pizza margherita Prosciutto cotto Pane Oppure per entrambi: Pasta al pomodoro Formaggio (robiola o ricotta a rotazione) Verdura cruda e Pane	Orzotto morbido alle verdure di stagione Uova Piselli Pane

N.B. Nei giorni in cui ci siano differenze di menu tra nido e ed infanzia, il menu fornito agli adulti del nido sarà quello dell'infanzia, con le dovute differenze in termini di grammature.
 Verdura cotta: le verdure cotte dovranno essere scelte tra le verdure fresche di stagione, è permesso l'utilizzo di verdura cotta surgelata (bieta e spinaci) solo nelle giornate specificate in menu. Le carote cotte come contorno o per la preparazione delle creme dovranno essere preparate da prodotto fresco, salvo richiesta di autorizzazione per singole necessità. Per bis di verdura cotta o cruda si intende mezza porzione per ogni tipologia. Da vigente Capitolato d'Appalto previsti 5 g di parmigiano reggiano a bambino al giorno nel primo piatto (salvo eventuali diverse indicazioni dietetiche); 10 g per l'adulto.

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Dussmann