



Menù invernale Asilo nido veicolato A.s. 23-24

1. 08.02.24: crema di cavolfiori; 09.02.24 – 08.03.24: riso con fondi di carciofo; 11.01.24-07.03.24: crema di porri; 12.01.24: riso al cavolfiore
2. Patate al forno 08.02.24 e 07.03.24; patate all'olio 11.01.24
3. Polpette preparate con ricotta (min. 40g/porzione), zucchine, carote, patate, parmigiano reggiano, uovo, pangrattato
4. 13.12.23 e 24.01.24: crema di zucca con risoni; 21.02.24; crema di verdura con crostini
5. Prosciutto cotto il 18.12.23 – fesa di tacchino il 29.01.24 – mortadella Bologna IGP il 26.02.24. Tutti i prosciutti/salumi saranno serviti a fette
6. Polpette/Hamburger con apporto proteico di origine animale ridotto. Polpette il 20.12.23 e il 28.02.24 – Hamburger il 31.01.24
7. Caciotta il 21.12.23 e il 29.02.24 – provolone dolce il 01.02.24
8. Nel caso le zucchine non siano reperibili, sostituire tale prodotto con fagiolini all'olio
9. Il muffin deve essere prodotto con solo uso di aroma naturale di vaniglia

Le preparazioni saranno prive di besciamella.

Lo yogurt in vasetto sarà fornito con cucchiaino monouso biodegradabile qualora non fosse possibile utilizzare i cucchiaini in acciaio in dotazione alle scuole.

Tutti i dolci saranno preparati freschi, non è consentito l'utilizzo di prodotti confezionati.

Comune di Padova



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 08.01.24 al 12.01.24 Dal 05.02.24 al 09.02.24 Dal 04.03.24 al 08.03.24 Meren. mattino: Mer. pomeriggio:	Crema di lenticchie rosse decorticate con tempestina Mozzarella Radicchio variegato/Spinaci al tegame Pane Frutta fresca Biscotti e tè deteinato caldo	Mezze penne al burro Polpette di pesce Carote a bastoncino/Fagiolini al pomodoro Pane Yogurt in vasetto alla frutta Frutta fresca	Crema di carote con orzo Straccetti di manzo Bieta all'olio/Finocchi julienne Pane Frutta fresca Crackers e succo di frutta senza zuccheri aggiunti	Crema di verdura di stagione (cavolfiori o porri a rotazione) ¹ con ditalini Bocconcini di tacchino dorati al forno Patate al forno/all'olio ² Pane Frutta fresca Fette biscottate e latte caldo	Riso morbido alle verdure di stagione (a rotazione con fondi di carciofi o al cavolfiore) ¹ Frittata al formaggio o al prosciutto Insalata/Carote e zucchine agli aromi Pane Panino al latte con confettura di albicocche Frutta fresca
2 Dal 04.12.23 al 08.12.23 Dal 15.01.24 al 19.01.24 Dal 12.02.24 al 16.02.24 Dal 11.03.24 al 15.03.24 Meren. mattino: Mer. pomeriggio:	Chifferi alla pizzaiola Polpette di ricotta, patate e verdure ³ Insalata mista/Piselli in tegame Pane Frutta fresca Fette biscottate e tè deteinato caldo	Minestra in brodo di carne con stelline Hamburger di manzo al forno Purè di patate/Broccoli gratinati Pane Frutta fresca Cracker e succo di frutta senza zuccheri aggiunti	Crema di piselli con risoni Stracchino Cappuccio julienne/Zucchine all'olio Pane Torta variegata al cacao bicolore Frutta fresca	Riso morbido alla zucca Arrosto di maiale al latte Carote vichy/Finocchi gratinati al forno Pane Frutta fresca Biscotti e latte caldo con orzo	Crema di verdura con orzo Halibut gratinato al forno Tris di patate, fagiolini e carote Pane Frutta fresca Yogurt da bere alla frutta
3 Dal 11.12.23 al 15.12.23 Dal 22.01.24 al 26.01.24 Dal 19.02.24 al 23.02.24 Meren. mattino: Mer. pomeriggio:	Vellutata di verze e patate con cous cous o riso (a rotazione) Filetto di platessa agli agrumi Cappuccio e carote julienne Pane Frullato di frutta 100% Fette biscottate e tè caldo	Mezze penne al ragù vegetale Uova sode Insalata/Carote prezzemolate Pane Torta allo yogurt Frutta fresca	Crema di verdure con crostini <i>oppure</i> crema di zucca con risoni ⁴ Spezzatino di manzo Polenta Pane Frutta fresca Crackers e succo di frutta senza zuccheri aggiunti	Pipe alla crema di zucchine Coscette di pollo al forno (disossate) Finocchi julienne/Piselli al tegame Pane Frutta fresca Fette biscottate e latte caldo	Crema di legumi con ditalini Asiago Zucca al forno/Spinaci all'olio Pane Yogurt in vasetto alla frutta Frutta fresca
4 Dal 18.12.23 al 22.12.23 Dal 29.01.24 al 02.02.24 Dal 26.02.24 al 01.03.24 Meren. mattino: Mer. pomeriggio:	Crema di carote con risoni Prosciutto cotto Alta Qualità ⁵ Bis di piselli e patate Pane Frutta fresca Fette biscottate e latte caldo con orzo	Mezze penne alla parmigiana Straccetti di pollo in umido al rosmarino Cavolfiori gratinati/Cappuccio julienne Pane Frutta fresca Panino al latte e infuso di frutta caldo	Minestra in brodo vegetale con stelline Polpette di legumi e manzo al pomodoro/Hamburger di legumi e manzo ⁶ Purè di patate Pane Frutta fresca Biscotti e tè deteinato	Riso morbido con radicchio variegato Caciotta o Provolone dolce ⁷ Zucchine trifolate ⁸ /Insalata Pane Muffin alla vaniglia ⁹ Frutta fresca	Crema di ceci con farro alternato a midolline Platessa alla mugnaia alternato a sformato di pesce Carote julienne/Finocchi gratinati Pane Frutta fresca Crackers e succo di frutta senza zuccheri aggiunti

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