



## Menù asilo nido integrato con cucina interna e cuoco Invernale 2025-26 Bambini e adulti

In vigore dal 13.10.2025 al 13.03.2026 con partenza dal lunedì della 3° settimana dal menu invernale.  
Rientro da vacanze natalizie 07.01.2026 con ripartenza dal mercoledì della 1° settimana del menu invernale

Comune di Padova



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto (spinaci o carciofi) Tacchino Spinaci ripassati Pane	<b>Nido:</b> Gnocchi alla romana o Pasta pasticciata o al ragù Bis di piselli e carote <b>Infanzia:</b> Gnocchi alla romana o Pasta pasticciata o al ragù Formaggio (caciotta o provolone) 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	Pasta con verdure di stagione Polpette di pesce Verdura cruda Pane	Crema di verdura di stagione (porri, zucca, cavolfiore, broccolo, carote) con orzo o pastina Uova sode o strapazzate Verdura cotta Pane
2	Pasta (nido) Ravioli/tortellini (infanzia) Formaggio (Montasio o Asiago) Verdura cotta Pane	Minestra in brodo di carne o vegetale con pastina o Pasta Manzo Polenta e verdura cruda Pane	Pasta Polpette di legumi (lenticchie rosse) Verdura cotta mista (due tipologie) Pane	Passato di verdure con cous cous Pollo Patate o Purè di patate Pane	Risotto di stagione (zucca o porri) Platessa alla mugnaia o merluccio gratinato Verdura cotta mista (due tipologie) Pane
3	Crema di lenticchie rosse con pastina Uova strapazzate o frittata Verdura cruda Pane	Risotto di stagione (radicchio bianco o carciofi o finocchi) Spezzatino di puledro Bieta all'olio Pane	<b>Nido:</b> Pasta Manzo Verdura cotta oppure Pasta al ragù manzo Verdura cotta e cruda Pane <b>Infanzia:</b> Lasagne al ragù di manzo Formaggio Verdura cruda Pane	Crema di verdure con cous cous Pesce (Halibut) Verdura cotta Pane	Pasta alla mammarosa (pomodoro e ricotta) Polpette di legumi (fagioli cannellini) 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 Patate o purè di patate Pane	Risotto (broccoli o piselli o patate) Uova Verdura cruda Pane	<b>Nido:</b> Passato di verdure con pastina Pizza margherita Pane <b>Infanzia:</b> Passato di verdure con pastina Pizza margherita Prosciutto cotto Pane <b>Oppure per entrambi:</b> Pasta al pomodoro Formaggio (robiola o ricotta) Verdura cruda e Pane	Orzotto morbido alle verdure di stagione o tortino di miglio Polpette di orata e/o branzino 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**