



Menù invernale Asilo nido veicolato A.s. 2025-26

In vigore dal 01.12.2025 al 13.03.2026 con partenza dal lunedì della 2a settimana
Rientro da vacanze natalizie 07.01.2026 con ripartenza dal mercoledì della 1a settimana

Comune di Padova



- 08.01.26 e 09.01.26: crema di cavolfiori e riso ai piselli; 05.02.26 e 06.02.26: crema di porri e riso ai piselli; 05.03.25 e 06.03.26: crema di porri e riso al cavolfiore.
- Patate al forno: 09.01.26 e 05.03.26; patate all'olio 05.02.26.
- Crema di zucca con risoni: 10.12.25 e 21.01.26; crema di verdure con crostini: 18.02.26.
- Menù pizza: 09.12.25 e 17.02.26.
- Polpette il 28.01.26; Hamburger il 17.12.25 e 25.02.26

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 22.12.25 al 24.12.25 Dal 07.01.26 al 09.01.26 Dal 02.02.26 al 06.02.26 Dal 02.03.26 al 06.03.26 Meren. mattino: Mer. pomeriggio:	Crema di lenticchie rosse decorticate con stelline Prosciutto cotto Alta Qualità Cappuccio viola julienne/Zucca al forno o zucchine trifolate Pane Frutta fresca Biscotti e tè deinetato caldo	Mezze penne al pomodoro Filetto di merluzzo gratinato con fettina di limone Carote a bastoncino/Bieta all'olio Pane Yogurt in vasetto alla frutta Frutta fresca	Vellutata di spinaci Straccetti di manzo in bianco Fagiolini/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 piselli o al cavolfiore) ¹ Uova strapazzate al formaggio Insalata/Carote e zucchine agli aromi Pane Panino al latte con confettura di albicocche o fragole Frutta fresca
2 Dal 01.12.25 al 05.12.25 Dal 12.01.26 al 16.01.26 Dal 09.02.26 al 13.02.26 Dal 09.03.26 al 13.03.26 Meren. mattino: Mer. pomeriggio:	Chifferi alla pizzaiola Straccetti/hamburger di manzo Insalata /Piselli in tegame Pane Frutta fresca Fette biscottate e tè deinetato caldo	Riso morbido alla zucca Polpette di verdura e ricotta Carote vichy/Finocchi gratinati al forno Pane Torta variegata al cacao bicolore Frutta fresca	Crema di verdura con orzo Halibut gratinato al forno Tris di patate, fagiolini e carote Pane Frutta fresca Yogurt da bere alla frutta	Minestra in brodo di vegetale con stelline Arrosto di maiale al latte Purè di patate/Broccoli gratinati Pane Frutta fresca Biscotti e latte caldo con orzo	Vellutata di cannellini con risoni Stracchino Fagiolini all'olio/Zucca al forno Pane Frutta fresca Crackers e succo di frutta senza zuccheri aggiunti
3 Dal 08.12.25 al 12.12.25 Dal 19.01.26 al 23.01.26 Dal 16.02.26 al 20.02.26 Meren. mattino: Mer. pomeriggio:	Vellutata di verze e patate con cous cous o riso (a rotazione) Filetto di platessa agli agrumi Cappuccio bianco/viola e bieta al tegame Pane Frullato di frutta 100% Fette biscottate e tè caldo	Mezze penne al ragù vegetale ⁴ Uova sode ed Insalata/Carote al burro <i>Oppure</i> Pizza margherita al trancio ⁴ Fesa di tacchino ed Insalata/Carote al burro Pane Yogurt in vasetto alla frutta Frutta fresca	Crema di verdure con crostini <i>oppure</i> crema di zucca con risoni ³ 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 Torta allo yogurt Frutta fresca
4 Dal 15.12.25 al 19.12.25 Dal 26.01.26 al 30.01.26 Dal 23.02.26 al 27.02.26 Meren. mattino: Mer. pomeriggio:	Crema di carote con risoni Uova sode Bis di piselli e patate Pane Frutta fresca Fette biscottate e latte caldo con orzo	Mezze penne alla parmigiana Spezzatino di pollo alla cacciatora Cavolfiori gratinati/Cappuccio julienne Pane Frutta fresca Panino al latte e infuso di frutta caldo	Minestra in brodo di carne con stelline Polpette di legumi e manzo al pomodoro/Hamburger di legumi e manzo ⁵ Purè di patate Pane Frutta fresca Biscotti e tè deinetato caldo	Riso morbido con crema di piselli Caciotta o Provolone dolce Zucchine trifolate/Insalata Pane Muffin all'aroma naturale di vaniglia Frutta fresca	Vellutata di ceci con farro alternato a midolline Polpette/Sformato di pesce (alternati) 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 e distribuzione. 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 e distribuzione.

Dussmann