



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

Comune di Padova



In vigore dal 13.10.2025 al 28.11.2025 con partenza dal lunedì della 3° settimana di menù

1. Polpettone: 30.10.25 – Polpette: 27.11.2025

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 27.10.25 Al 31.10.25 Dal 24.11.25 Al 28.11.25 Meren. mattino: Mer. pomeriggio:	Crema di lenticchie rosse con midolline Caciotta Bieta all'olio/Broccoli saltati agli aromi Pane Frutta fresca Fette biscottate e tè deteinato caldo	Noccioline al ragù di manzo Polpette di verdure e patate Insalata/Piselli all'olio Pane Frutta fresca Biscotti e latte caldo	Riso morbido alla zucca o delicato al sedano rapa Filetto di merluzzo gratinato al limone Zucchine trifolate/Finocchi julienne Pane Plumcake allo yogurt Frutta fresca	Crema di verdura con risoni Polpettone/Polpette di tacchino e maiale in umido ⁽¹⁾ Patate gratinate Pane Yogurt da bere alla frutta Frutta fresca	Crema di porri e finocchi con orzo Uova strapazzate al formaggio Carote al burro prezzemolate Cappuccio julienne Pane Frutta fresca Crackers e succo di frutta senza zuccheri aggiunti
2 Dal 03.11.25 Al 07.11.25 Meren. mattino: Mer. pomeriggio:	Riso alla parmigiana Fesa di tacchino Finocchi julienne/Piselli al tegame Pane Frutta fresca Crackers e tè deteinato caldo	Minestra in brodo di carne con stelline Hamburger di manzo Bis di purè di patate e purè di zucca Pane Frutta fresca Biscotti e succo di frutta senza zuccheri aggiunti	Crema di verdure con tempesta Coscette di pollo al forno (disossate) Fagiolini all'olio/Carote julienne Pane Crostata con confettura di ciliegia Frutta fresca	Passato di fagioli con ditalini Montasio Cappuccio julienne e mais Pane Frutta fresca Fette biscottate e latte caldo	Pipe baby al pomodoro Platessa alla mugnaia Insalata/Spinaci alla parmigiana Pane Frutta fresca Frullato di frutta
3 Dal 13.10.25 Al 17.10.25 Dal 10.11.25 Al 14.11.25 Meren. mattino: Mer. pomeriggio:	Orzotto morbido alle verdure di stagione Asiago Cappuccio julienne/Carote julienne Pane Frutta fresca Biscotti e latte caldo con orzo	Crema di lenticchie rosse decorticate con midolline Tortino di uova, patate e formaggio Bieta saltata/Fagiolini all'olio Pane Panino al latte con barretta di cioccolato al latte equosolidale Frutta fresca	Stortini alla pizzaiola Polpette di manzo Piselli/Insalata Pane Yogurt alla frutta in vasetto Frutta fresca	Mezze penne al burro Halibut gratinato al forno Zucchine trifolate/Zucca al forno Pane Frutta fresca Fette biscottate e tè deteinato caldo	Crema di porri e cavolfiori con cous cous Bocconcini di tacchino alla pizzaiola Patate al forno/Carote vichy Pane Frullato di frutta 100% Crackers e succo di frutta senza zuccheri aggiunti
4 Dal 20.10.25 Al 24.10.25 Dal 17.11.25 Al 21.11.25 Meren. mattino: Mer. pomeriggio:	Mezze penne alla crema di zucchine Uova sode Finocchi gratinati al forno/Piselli in tegame Pane Frutta fresca Biscotti e tè caldo	Crema di cannellini con tempesta Stracchino Insalata mista/Zucca al forno Pane Torta bicolore Frutta fresca	Pipe con crema di zucca Bocconcini di pollo in umido Zucchine trifolate/Patate all'olio Pane Frutta fresca Fette biscottate e latte caldo	Minestra in brodo vegetale con risoni Spezzatino di manzo Carote vichy/Purè di patate Pane Frutta fresca Cracker e infuso di frutta caldo	Vellutata di zucca con ditalini Sformato di platessa e halibut Macedonia di verdure Pane Yogurt alla frutta in vasetto Frutta fresca

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