



Menù asilo nido con cucina interna

Estivo 2026-27 Bambini e adulti

In vigore dal 01.09.2026 al 09.10.2026 con inizio da martedì della 1ª settimana e dal 15.03.2027 al 30.06.2027 con inizio da lunedì della 3ª settimana

Comune di Padova



1. Risotto agli asparagi verdi e bianchi alternativamente: 07.04.2027 e 05.05.2027. Risotto alla parmigiana le altre volte di rotazione.
2. Pasta al pesto: 10.09.2026-08.10.2026-06.05.2027-03.06.2027. Pasta alle verdure le altre volte di rotazione.

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto al pomodoro o alle verdure di stagione Pollo Bieta ripassata Pane	Minestra in brodo vegetale con tempestina Polpette di pesce Patate Pane	Mezze penne alla mammarosa (con pomodoro e ricotta) Polpette di legumi (lenticchie rosse o fagioli cannellini) Verdura cruda Pane	Stortini con verdure + Asiago Verdura cotta <i>oppure</i> Verdura cruda Stortini ai formaggi/Gnocchi alla romana Verdura cotta Pane	Crema di carote o zucchine con cous cous o crostini Prosciutto cotto Bis di verdura cruda Pane
2	Noccioline con ragù vegetale Frittata o tortino di uova Verdura cotta Pane	Gramigna al pomodoro Polpette di ricotta Verdura cotta o cruda <i>oppure</i> Crema di verdure con stelline Tortino di patate e formaggio Verdura cruda Pane	Risotto agli asparagi o alla parmigiana ¹ Tacchino Verdura cruda Pane	Spaghetti spezzati o gnocchetti sardi al pesto di basilico o alle verdure ² Manzo Verdura cotta Pane	Pipette con piselli o crema di piselli con midolline o crostini Platessa alla mugnaia o merluzzo al forno Verdura cruda Pane
3	Mezze penne alla pizzaiola Formaggio (Caciotta o Montasio) Verdura cruda Pane	Passato di verdure con orzo o orzotto morbido alle verdure Polpettine di manzo Purè di patate Pane	Corallini al burro e parmigiano Polpette di orata e/o branzino Bis di verdura cruda Pane	Stortini al ragù di carni bianche Verdura cotta e cruda <i>oppure</i> Passato di verdure con ridotta grammatura di risoni Pizza margherita Pane	Risotto primavera (con zucchine, carote e piselli) Pollo Verdura cotta Pane
4	Noccioline al pesto di zucchine Uovo sode o strapazzate Bis di verdura cotta Pane	Verdura cruda Pipette al ragù di manzo Spinaci agli aromi Pane	Crema di lenticchie rosse o cannellini con ditalini Formaggio (Crescenza o Robiola) Verdura cotta Pane	Risotto di stagione Coniglio Verdura cruda Pane	Passato di verdura con conchigliette o farro Halibut gratinato al forno Patate Pane

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