

**COMUNE DI PADERNO DUGNANO**  
**Servizio di Refezione Scolastica**

**MENU' INVERNALE 2009-10**

**SECONDI PIATTI**

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
<b>Cosce di pollo arrosto</b>			
Cosce di pollo (peso lordo)	g 130	g 150	g 230
Olio di oliva	g 3	g 4	g 5
Rosmarino e aromi	q.b.	q.b.	q.b.

**Cotoletta di lonza alla milanese**

Lonza di maiale	g 70	g 80	g 100
Olio di oliva	g 7	g 7	g 9
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Latte UHT p.s.	g 5	g 6	g 9
Uovo	g 3	g 5	g 6

**Lonza all'aceto balsamico**

Lonza di maiale	g 80	g 90	g 100
Olio di oliva	g 3	g 3	g 4
Aromi, sedano, carota, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Aceto balsamico	q.b.	q.b.	q.b.
Farina	q.b.	q.b.	q.b.

**Scaloppine di tacchino al limone**

Fesa di tacchino	g 70	g 80	g 100
Olio di oliva	g 3	g 4	g 5
Farina e succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
Sedano, carote, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.

**Petto di pollo alle olive**

Petto di pollo	g 70	g 80	g 100
Olio di oliva	g 4	g 5	g 7
Olive verdi	g 15	g 20	g 20
salsa di pomodoro, cipolla, sedano, caote	q.b.	q.b.	q.b.

**Polenta con bruscitt e piselli**

Fesa di vitellone	g 90	g 100	g 110
Olio di oliva	g 3	g 4	g 5
Farina di mais per polenta	g 80	g 100	g 100
Burro	g 2	g 3	g 4
Piselli	g 70	g 80	g 90
salsa di pomodoro, cipolla, sedano, caote	q.b.	q.b.	q.b.

**Arrosto di vitello**

Fesa di vitello	g 90	g 100	g 120
Olio di oliva	g 3	g 3	g 4
Aromi, sedano, carota, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Farina	q.b.	q.b.	q.b.

**Paderno Dugnano,**  
**15 settembre 2009**  
**modificato il 12/11/2009**

	<i>Inf.</i>	<i>Prim.</i>	<i>Sec.</i>
<b>Hamburger di manzo (*)</b>	g 100	g 100	g 100
Olio di oliva	g 3	g 4	g 5
Farina	q.b.	q.b.	q.b.

<b>Nuggets di pesce (*)</b>	g 75	g 105	g 135
	n 5	n 7	n 9

**Merluzzo alla livornese**

Filetto di merluzzo (*)	g 85	g 95	g 120
Olio di oliva	g 3	g 4	g 5
Pomodori pelati	g 20	g 20	g 25
Olive verdi e origano	q.b.	q.b.	q.b.
Sedano, carote, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.

**Cotoletta di nasello al forno**

Filetto di nasello (*)	g 80	g 90	g 110
Olio di oliva	g 7	g 7	g 9
Pangrattato, uovo	q.b.	q.b.	q.b.
Latte	g 5	g 6	g 9

**Palombo al forno**

Trancio di palombo (*)	g 85	g 95	g 110
Olio di oliva	g 3	g 4	g 5
Aromi, farina	q.b.	q.b.	q.b.

**Frittata**

Uova	g 60	g 90	g 120
Latte	g 10	g 12	g 14
Parmigiano Reggiano	g 6	g 8	g 10
Olio di oliva	g 3	g 4	g 5

**Frittata al prosciutto o formaggio**

Uova	g 55	g 75	g 95
Latte	g 10	g 12	g 14
Parmigiano Reggiano	g 2	g 3	g 3
Asiago o Prosciutto	g 15	g 20	g 20
Olio di oliva	g 3	g 4	g 5

**PIATTI FREDDI**

<b>Prosciutto cotto s. polif.</b>	g 50	g 60	g 80
-----------------------------------	------	------	------

<b>Prosciutto crudo</b>			g 60
-------------------------	--	--	------

<b>Formaggio spalmabile</b>	g 50	g 50	g 50
grissini n°2 conf	g 25	g 25	g 50

<b>Formaggio a rotazione</b> (Asiago, Raschera)	g 55	g 60	g 80
--	------	------	------

<b>Formaggio Primo sale</b>	g 60	g 75	g 80
-----------------------------	------	------	------