

MENÙ INVERNO 18/19

SCUOLE DELL'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO

AREA 1 inizio 4^a settimana
AREA 3 inizio 2^a settimana

AREA 2 inizio 3^a settimana
AREA 4 inizio 1^a settimana

Validità: dal 22/10/2018

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica alla crema di zucchine * Bastoncini di pesce * Purè di patate Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Minestra di lenticchie con riso Bocconcini di tacchino alla romana Fagiolini * all'olio Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al ragù di soia biologica Formaggio Asiago DOP Carote julienne Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Spicchi di finocchi e carote a tronchetto Pizza margherita * Dolce da forno Equosolidale 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale biologica al pesto * Sfornato con legumi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione
	<ul style="list-style-type: none"> Ravioli * di magro olio e parmigiano Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Vellutata di piselli * con crostini con farina integrale biologica Cotoletta di lonza alla milanese Erbette * aglio e olio Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al ragù di verdure e legumi * Nasello * gratinato Patate e fagiolini * in insalata Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Minestra di farro biologico Formaggio Caciotta biologica Zucchine al forno Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto alla parmigiana Crocchette con lenticchie Misto finocchi e insalata Frutta fresca di stagione
	<ul style="list-style-type: none"> Spicchi di finocchi e carote a tronchetto Pizza margherita * Budino al cacao equosolidale 	<ul style="list-style-type: none"> Minestra di cannellini con riso Pollo * al forno al rosmarino Insalata, verza e carote julienne Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi *al pomodoro biologico Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica con crema di broccoli Formaggio Primo sale Patate arrosto Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica agli aromi Burger di pesce * Fagiolini * all'olio Frutta fresca di stagione
	<ul style="list-style-type: none"> Ravioli * di magro alla salvia Chicche di filetti di merluzzo Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Rusticelle di pollo Carote julienne Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto allo zafferano Formaggio provolone DOP Cavolfiori * gratinati Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta biologica Bocconcini di tacchino con carote e piselli * Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Malloreddus biologici al pomodoro biologico e basilico * Frittata con porri Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione

* Alimento surgelato all'origine

Cottura al forno

Con utilizzo di uova biologiche

Preparate e surgelate da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotte in ciascuna cucina

A rotazione secondo disponibilità

Mele, pere, arance, clementine ed uva sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato. Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato. Una volta alla settimana viene proposto pane integrale biologico ed una settimana al mese pane biologico. A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.



Numero verde 800 710 980
E-mail: parliamoci@milanoristorazione.it
Sito: www.milanoristorazione.it

