

MENÙ INVERNO 18/19

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica gratinata • Zucchine trifolate • Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto con zucchine • Platessa * alla mugnaia 📅 • Purè di patate • Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica al pesto * • Sfornato con legumi 🍳 📅 • Spinaci * all'olio • Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con riso • Pollo al forno • Carote brasate • Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta integrale biologica alla pizzaiola • Merluzzo * gratinato • Fagiolini * all'olio • Frutta fresca di stagione ©

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto con zucca • Formaggio mozzarella • Insalata di stagione lattuga • Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico * • Merluzzo * al limone 📅 • Fagiolini * e patate all'olio • Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta biologica • Bruscitti di vitellone con verdure • Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica agli aromi • Lenticchie in umido con pomodoro biologico • Zucchine trifolate • Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con farro biologico • Frittatina con erbette * 🍳 📅 • Fagiolini * all'olio • Frutta fresca di stagione ©

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto al pomodoro biologico e basilico * • Formaggio scaglie di parmigiano • Finocchi gratinati • Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> • Minestra d'orzo biologico • Merluzzo * al pomodoro biologico 📅 • Zucchine trifolate • Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica al ragù di vitellone • Macedonia di patate, carote e piselli * • Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla parmigiana • Frittatina con spinaci * 🍳 📅 • Purè di zucca • Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> • Pastina biologica in brodo con verdure • Sfornato con legumi 🍳 📅 • Carote trite o julienne • Frutta fresca di stagione ©

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico * • Frittatina 🍳 📅 • Fagiolini * all'olio • Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema di cannellini con pasta biologica • Merluzzo * gratinato • Zucchine trifolate • Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto allo zafferano • Ricotta biologica • Carote trite o julienne • Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta biologica • Bocconcini di tacchino con verdure • Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica agli aromi • Tortino con patate e piselli * 🍳 📅 • Erbette * all'olio • Frutta fresca di stagione ©

- ❄ Alimento surgelato all'origine
- 🍳 Cottura al forno
- 🍳 Con utilizzo di uova biologiche
- © A rotazione secondo disponibilità

Burro, olio extravergine di oliva e polpa di pomodoro sono prodotti biologici. Ortofrutta biologica, eccetto sedano e zucca, salvo indisponibilità di mercato. A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A. Una volta alla settimana viene proposto pane integrale biologico ed una settimana al mese pane biologico. Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico. Non è prevista l'aggiunta di sale per il pasto dei bambini.



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

