Il menù invernale

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

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

Validità: dal 24/10/2016

settimana	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1ª	• Pasta al ragù di verdure • Formaggio (mozzarella) • Patate arrosto • Frutta fresca di stagione	• Ravioli di magro * alla salvia • Bastoncini di pesce * # • Fagiolini * all'olio • Frutta fresca di stagione	• Minestra di lenticchie con riso • Straccetti di tacchino alla romana • Carote julienne • Frutta fresca di stagione	• Spicchi di finocchi e carote a tronchetto • Pizza margherita * • Tortino biologico farro e limone	• Pasta aglio, olio e parmigiano • Frittata con zucchine # • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione
2ª	• Spicchi di finocchi e carote a tronchetto • Lasagne alla bolognese ★ • Frutta fresca di stagione	• Pasta integrale biologica al pesto * • Cotoletta di lonza alla milanese # • Erbette * aglio e olio • Frutta fresca di stagione	• Malloreddus al pomodoro e basilico • Merluzzo * gratinato • Fagiolini * all'olio • Frutta fresca di stagione	• Minestra ° di farro biologico • Formaggio (caciotta biologica) • Zucchine al forno • Frutta fresca di stagione	• Risotto alla parmigiana • Crocchette con lenticchie ★ # • Carote julienne • Frutta fresca di stagione
3ª	• Misto finocchi e insalata • Pizza margherita * • Budino al cacao equosolidale	• Minestra di cannellini con pasta integrale biologica • Pollo * al forno al rosmarino • Insalata, verza e carote julienne • Frutta fresca di stagione	• Ravioli di magro * olio e parmigiano • Frittata # • Fagiolini * all'olio • Frutta fresca di stagione	• Pasta con crema di broccoli • Arrosto di lonza alle mele # • Purè di patate • Frutta fresca di stagione	• Risotto al pomodoro • Polpette di merluzzo ★ # • Carote julienne • Frutta fresca di stagione
4ª	• Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica • Bastoncini di pesce * # • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione	• Pasta al pomodoro biologico • Formaggio (asiago o montasio a rotazione mensile) • Cavolfiori * gratinati • Frutta fresca di stagione	• Risotto allo zafferano • Rustichelle di pollo # • Carote julienne • Frutta fresca di stagione	• Polenta biologica • Bocconcini di vitellone con carote e piselli * • Frutta fresca di stagione	• Gnocchi * al pomodoro • Frittata # • Finocchi in insalata • Frutta fresca di stagione

° minestrone – verdure surgelate all'origine
cottura al forno
* alimento surgelato all'origine

★ preparate e surgelate da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotte in ciascuna cucina
N.B. Basilico surgelato all'origine

numero verde **800 710 980** • e-mail **parliamoci@milanoristorazione.it** • sito internet **www.milanoristorazione.it**

MILANO RISTORAZIONE S.p.A.

NEWSLETTER

È attivo il progetto "Frutta a metà mattina"

Il progetto "Frutta a metà mattina" attivo per le scuole primarie a partire dall'anno scolastico 2016/2017, si propone di sostituire in modo completo la merenda acquistata dalle famiglie e consumata abitualmente a scuola, anticipando a metà mattina la somministrazione della frutta prevista a fine pasto. Diverse le finalità: migliorare l'equilibrio della giornata alimentare degli alunni, abituare il gusto rinforzando i comportamenti positivi, permettere l'adozione di un corretto stile alimentare, favorire un maggiore consumo degli alimenti del pranzo a scuola e ridurre gli sprechi alimentari.
L'adesione al progetto dovrà essere conseguenza di una spontanea e non imposta accettazione da parte degli insegnanti ed educatori che operano nelle scuole. A tale scopo è stata attivata la casella di posta elettronica fruttaametamattina@milanoristorazione.it a cui le scuole potranno inoltrare la propria adesione entro le seguenti scadenze:

- 1° termine di adesione: 30 settembre 2016 (inizio progetto da lunedì 17 ottobre 2016)
- 2° termine di adesione: 28 ottobre 2016 (inizio progetto da lunedì 14 novembre 2016)

Il progetto è stato avviato grazie alla collaborazione dell'Ufficio Scolastico Regionale Lombardia, proprio per la valenza educativa che lo stesso ricopre.

CONSIGLI PER LA SERA

settimana	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1ª	• Vellutata di porri con crostini • Spiedini di carni bianche • Insalata mista • Frutta fresca di stagione	• Pasta con la zucca • Uova in camicia • Spinaci all'olio • Macedonia di frutta fresca	• Pinzimonio di verdure • Polenta con pesce in umido • Frutta fresca di stagione	• Minestra di verdure • Polpettine di vitellone • Purè di patate • Frutta fresca di stagione	• Verdure alla griglia • Sformatino di legumi • Frullato di frutta con yogurt
2ª	• Risotto con verza • Pesce al cartoccio con verdure • Frutta fresca di stagione	• Macedonia di verdure • Torta salata con ricotta e zucchine • Frutta fresca di stagione	• Pastina con brodo di carne • Bollito di carni bianche • Macedonia di verdure • Frutta fresca di stagione	• Pinzimonio di verdure • Crema di legumi con crostini • Frutta fresca di stagione	• Zuppa di verdure • Polipo con patate • Pera cotta con nocciole e cacao
3ª	• Vellutata di patate • Pesce gratinato • Zucchine al forno • Frutta fresca di stagione	• Risotto con carciofi • Formaggio alla piastra • Insalata verde • Macedonia di frutta fresca	• Zuppa di verdure • Hamburger di vitellone ai ferri • Insalata mista • Tortino di castagne	• Verdure alla griglia • Polenta pasticciata • Frutta fresca di stagione	• Crema di lenticchie con crostini • Verdure gratinate • Macedonia di frutta fresca
4ª	• Orecchiette con cime di rapa • Uova strapazzate • Verdure brasate • Frutta fresca di stagione	• Finocchi in insalata • Tortino con legumi • Macedonia di frutta fresca	• Broccoletti stufati • Lasagna con verdure • Frutta fresca di stagione	• Pinzimonio di verdure • Piadina • Mela cotta con mandorle e cannella	• Verdure al forno • Sformatino di pesce • Frutta fresca di stagione

Io non spreco: una buona pratica europea

Attivo dall'anno scolastico 2013/2014 il progetto "Io non spreco" di Milano Ristorazione, ha ottenuto nel mese di luglio 2016 un importante riconoscimento: è stato inserito nell'elenco delle "Buone Pratiche" che in tutto il continente vengono promosse sulla tematica della lotta allo spreco alimentare, da parte della Commissione Europea.
Due le iniziative del progetto: l'utilizzo del "Sacchetto Salvamerenda" finalizzato al contenimento dello spreco alimentare e "Adotta un Nonno" che ha una funzione sociale e aggregativa, ospitando anziani, già seguiti dai Servizi Sociali del Comune, affinché consumino il pasto in compagnia dei nostri bambini anziché a casa da soli. Entrambe le iniziative sono tuttora attive e saremo lieti di accogliere nuove adesioni durante tutto l'anno scolastico 2016/2017.
Le insegnanti che intendono proporre la partecipazione delle loro classi possono scrivere alla mail: iononspreco@milanoristorazione.it
Al seguente link è possibile consultare la sezione del sito della Commissione Europea dedicata ai progetti: http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/good_practices/awareness_information_education/index_en.htm

Obiettivo raggiunto: zero plastica per Milano Ristorazione

Con il prossimo autunno si completerà l'azzeramento di stoviglie in plastica ancora presenti nei refettori di Milano, niente più plastica nelle scuole milanesi, piatti e bicchieri saranno tutti in materiale biodegradabile e compostabile.
L'introduzione di piatti biodegradabili e compostabili ebbe inizio nel gennaio 2015, con la sostituzione graduale di tutti i piatti delle scuole Primarie e Secondarie. Mancavano all'appello solo le scuole dell'Infanzia, nonché la fornitura di bicchieri e coppette per tutta l'utenza. Milano Ristorazione fornirà piatti in materiale bioplastico di origine italiana, mentre i bicchieri saranno in PLA, entrambi biodegradabili e compostabili, manifestando sempre più attenzione e sensibilità sulle tematiche di sostenibilità ambientale.

520 T /ANNO LA RIDUZIONE DI MATERIALE PLASTICO A PARTIRE DALL'ANNO 2015