

MENÙ SCOLASTICO

2020

MENÙ ESTIVO

AREA 1 INIZIO 2^ SETTIMANA - AREA 2 INIZIO 1^ SETTIMANA - AREA 3 INIZIO 4^ SETTIMANA - AREA 4 INIZIO 3^ SETTIMANA

Validità: 7 Settembre - 16 Ottobre

SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Carote julienne Pizza margherita ✳ Frutta fresca di stagione ©	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato ✳ Erbe aglio e olio ✳ Frutta fresca di stagione ©	Risotto allo zafferano Formaggio Asiago Patate arrosto ✳ Frutta fresca di stagione ©	Ravioli di magro olio e parmigiano ✳ Frittata 🍳📦 Pomodori Budino al cacao equosolidale	Malloredus biologici al sugo di pomodoro biologico con tonno Crocchette con lenticchie Insalata di stagione Frutta fresca di stagione ©

SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Carote julienne Pasta biologica pasticciata al ragù di soia biologica Frutta fresca di stagione ©	Pasta biologica agli aromi Formaggio Mozzarella Pomodori Frutta fresca di stagione ©	Carote julienne Pizza margherita ✳ Gelato	Pasta integrale biologica con pesto e pomodoro biologico ✳ Arrosto di tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione ©	Risotto pomodoro biologico e piselli ✳ Tonno Insalata di stagione © Frutta fresca di stagione ©

SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Carote julienne Pizza margherita ✳ Gelato	Pasta integrale biologica al pesto ✳ Crocchette con lenticchie 📦🍳📦 Pomodori Frutta fresca di stagione ©	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Frittata 🍳📦 Fagiolini all'olio ✳ Frutta fresca di stagione ©	Risotto primavera Formaggio Primo sale biologico Patate arrosto ✳ Frutta fresca di stagione ©	Ravioli di magro olio e parmigiano ✳ Nasello con salsa di limone biologico ✳ Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione ©

SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta integrale biologica pomodoro biologico e lenticchie Formaggio Crescenza biologica Pomodori Frutta fresca di stagione ©	Carote julienne Pasta biologica pasticciata al ragù di soia biologica Tortino biologico alla carota	Gnocchi al pomodoro biologico ✳ Bastoncini di pesce ✳📦 Insalata di stagione © Frutta fresca di stagione ©	Riso all'olio Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste ✳ Frutta fresca di stagione ©	Rigati di mais al pesto ✳ Frittata 🍳📦 Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione ©

- ✳ Alimento surgelato all'origine
- © A rotazione secondo disponibilità
- 🍳 Con utilizzo di uova biologiche

- 📦 Preparate e surgelate da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotte in ciascuna cucina
- 📦 Cottura al forno

Albicocche, banane, mele e pesche sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato. A tavola nei refettori viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A. Nelle classi viene servita acqua in bottiglia. 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.

120 ANNI
1900 - 2020
DI REFEZIONE SCOLASTICA A MILANO

MILANO RISTORAZIONE

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

