

menù scolastico





inverno 2020/21

Validità: dal 4 Gennaio 2021

Area 1 Inizio 3^a settimana
 Area 2 Inizio 2^a settimana
 Area 3 Inizio 1^a settimana
 Area 4 Inizio 4^a settimana

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Risotto allo zafferano Sformato con legumi    Insalata di stagione Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale biologica al pesto  Bocconcini di tacchino alla romana Carote julienne Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Malloreddus biologici al pomodoro biologico Formaggio Asiago Zucchine al forno Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Carote a tronchetto Pizza margherita  Budino al cacao equosolidale 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al ragù bianco di verdure  Bastoncini di pesce   Purè di patate Frutta fresca di stagione 
	<ul style="list-style-type: none"> Finocchi in insalata Pasta biologica pasticciata al ragù di soia biologica Tortino biologico alla carota 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto alla parmigiana Nasello  gratinato Carote julienne Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica pomodoro biologico e piselli  Cotoletta di lonza alla milanese   Insalata di stagione Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Ravioli di magro  olio e parmigiano Frittata   Erbette  aglio e olio Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Righetti di farro biologico al pomodoro biologico Crocchette con lenticchie    Fagiolini  all'olio Frutta fresca di stagione 
	<ul style="list-style-type: none"> Carote julienne Pizza margherita  Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi  al pomodoro biologico Frittata   Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Risotto con fagioli borlotti Pollo  al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica con crema di broccoli Formaggio Crescenza biologica Patate  arrosto Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica agli aromi Nasello  pomodoro capperi e olive 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"> Risotto con la zucca Rusticelle di pollo biologico   Carote julienne Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al pesto  Formaggio Caciotta biologica 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"> Pasta biologica al ragù di soia biologica Frittata   Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione 

LEGENDA		
	Alimento surgelato all'origine	
	Cottura al forno	
	Con utilizzo di uova biologiche	
		

A rotazione secondo disponibilità

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



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

120 ANNI
 1900 - 2020
 DI REFEZIONE SCOLASTICA A MILANO

MILANO RISTORAZIONE

MILANO FOOD POLICY

www.milanoristorazione.it

E-mail: parliamoci@milanoristorazione.it • Numero Verde 800 710 980