

Menù nidi 12-36 mesi

inverno 2020/21

Validità: dal 19 Ottobre 2020

Area Inizio 4^a settimana

ASILI NIDO 12 – 36 MESI

PRIMA SETTIMANA

LUNEDÌ

- Zucchine trifolate
- Pasta biologica gratinata
- Frutta fresca di stagione ©

MARTEDÌ

- Pasta integrale biologica alla pizzaiola
- Nasello ❄️ gratinato
- Fagiolini ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione ©

MERCOLEDÌ

- Passato di verdura con riso
- Pollo biologico al forno
- Carote brasate
- Frutta fresca di stagione ©

GIOVEDÌ

- Pasta biologica al pesto ❄️
- Sformato con lenticchie 🍳 📄
- Spinaci ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione ©

VENERDÌ

- Risotto con zucchine
- Platessa ❄️ alla mugnaia 📄
- Purè di patate
- Frutta fresca di stagione ©

SECONDA SETTIMANA

LUNEDÌ

- Risotto con zucca
- Formaggio Crescenza biologica
- Carote trite o julienne
- Frutta fresca di stagione ©

MARTEDÌ

- Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico ❄️
- Nasello ❄️ al limone 📄
- Fagiolini ❄️ e patate all'olio
- Frutta fresca di stagione ©

MERCOLEDÌ

- Polenta biologica
- Bruscitt di vitellone con verdure
- Frutta fresca di stagione ©

GIOVEDÌ

- Pasta biologica agli aromi
- Lenticchie in umido con pomodoro biologico
- Zucchine trifolate
- Frutta fresca di stagione ©

VENERDÌ

- Passato di verdura ❄️ con rigatini di farro biologico
- Frittatina con erbe ❄️ 🍳 📄
- Fagiolini ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione ©

TERZA SETTIMANA

LUNEDÌ

- Risotto al pomodoro biologico e basilico ❄️
- Formaggio scaglie di Parmigiano
- Finocchi gratinati
- Frutta fresca di stagione ©

MARTEDÌ

- Pastina biologica in brodo con verdure
- Sformato con lenticchie 🍳 📄
- Carote trite o julienne
- Frutta fresca di stagione ©

MERCOLEDÌ

- Macedonia di patate, carote e piselli ❄️
- Pasta biologica al ragù di vitellone
- Frutta fresca di stagione ©

GIOVEDÌ

- Risotto alla parmigiana
- Frittatina con spinaci ❄️ 🍳 📄
- Purè di zucca
- Frutta fresca di stagione ©

VENERDÌ

- Minestra d'orzo biologico
- Nasello ❄️ al pomodoro biologico 📄
- Zucchine trifolate
- Frutta fresca di stagione ©

QUARTA SETTIMANA

LUNEDÌ

- Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico ❄️
- Frittatina 📄 🍳
- Fagiolini ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione ©

MARTEDÌ

- Crema di cannellini con pasta biologica
- Nasello ❄️ gratinato
- Zucchine trifolate
- Frutta fresca di stagione ©

MERCOLEDÌ

- Risotto allo zafferano
- Ricotta di pecora
- Carote trite o julienne
- Frutta fresca di stagione ©

GIOVEDÌ

- Polenta biologica
- Bocconcini di tacchino con verdure
- Frutta fresca di stagione ©

VENERDÌ

- Pasta biologica agli aromi
- Tortino con patate e piselli ❄️ 🍳 📄
- Erbe ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione ©

LEGENDA

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



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.

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