

Verbale n. 2 del 17/12/2024**Inizio riunione:** ore 16.57**Fine riunione:** ore 18.45**Luogo:** CdP Sammartini e piattaforma TEAMS**Partecipanti:**

- Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa
- Comune di Milano – Area Food Policy – Rappresentanti di Municipio
- Milano Ristorazione

Ordine del Giorno: tavolo tecnico di valutazione e definizione menù estate 2025*Inizio lavori ore 16.57*

Milano Ristorazione introduce l'incontro e proietta sullo schermo la bozza del menù scolastico Estate 2025 per analizzare quanto proposto da Rccm punto per punto al fine di illustrare quanto recepito. Rispetto alla prima settimana le prime note riguardavano la giornata di martedì con la richiesta di modifica degli abbinamenti e scambio di primo piatto con il mercoledì. La proposta viene accolta come segue: i ravioli che erano previsti il mercoledì vengono portati al lunedì.

Il riso del lunedì viene slittato al martedì e la pasta biologica al pesto viene portata al mercoledì. In questo modo gli abbinamenti dovrebbero risultare più forti in gradimento.

Sempre per la prima settimana si passa ad analizzare la giornata di giovedì. La proposta di Rccm chiedeva di sostituire il contorno di pomodori con altro contorno, per esempio quello del giorno precedente o quello successivo.

Anche questa proposta è stata accolta come segue: viene invertito il contorno del mercoledì con quello del giovedì, per cui con la pizza ci sarà insalata di stagione e il mercoledì con il secondo cotoletta alla milanese i pomodori alla mediterranea.

Rispetto alla seconda settimana i rilievi riguardavano la giornata di giovedì in cui erano proposti un primo piatto e un secondo piatto con consistenza simile (gnocchi e crocchette). La richiesta viene accolta sostituendo il secondo con il nuovo "Burger di legumi", originariamente previsto il martedì della terza settimana. Il menù sarà quindi così composto: gnocchi, burger di legumi, insalata di stagione.

RCCM chiede chiarimenti rispetto alla doppia definizione di burger di legumi/crocchette con legumi. **Milano Ristorazione** chiarisce che si tratta di una lavorazione in forma di burger dell'impasto delle crocchette di lenticchie che si vuole inserire nelle produzioni effettuate dal CdP Sammartini. Non si esclude che possa essere lievemente rivista la formulazione perché questo prodotto possa risultare differente rispetto alle crocchette, anche per rispondere alle necessità di produzione. Si auspica che il prodotto finale con queste modifiche possa incentivare maggiormente i bambini al consumo.

Rccm chiede di considerare un assaggio per Rccm di questa nuova produzione in anticipo rispetto alla somministrazione. **Milano Ristorazione** conferma che si procederà alla consunzione quando la preparazione verrà perfezionata. Precisa inoltre che viene mantenuta la doppia opzione con le Crocchette di legumi, in quanto si sta avviando adesso il processo di predisposizione dell'impianto di produzione del burger e, in via precauzionale, si preferisce non escludere una eventuale sostituzione, almeno iniziale, con il prodotto già in uso o con altro.

Rispetto alla seconda settimana nel menù del venerdì **RCCM** propone di modificare la ricetta a base di farro mantenendo il cereale, in considerazione del fatto che il piatto "Farro biologico al pesto con verdure" non ha riscosso un gran successo con il gradimento. **Milano Ristorazione** conferma che, per mantenere il cereale e

in considerazione del fatto che la pasta di farro ha un gradimento molto più alto rispetto al farro tal quale, verrà proposta la pasta di farro biologica al pesto con verdure. Puntando su questo prodotto, che i bambini già conoscono, si auspica di aumentare il gradimento del cereale. L'inserimento della pasta di farro è stata prevista anche per il menù degli asili nido.

Rccm sottolinea che preferirebbe che i bambini mangiassero il farro e vedessero qualcosa di visivamente diverso dalla pasta per abituarli ad altro. Riporta inoltre di aver assaggiato il farro nella ricetta con il pesto e di averlo trovato insipido. Vorrebbero mantenere il cereale farro tal quale ma con una ricetta differente.

Milano Ristorazione risponde che per chiudere questo menù, non avendo potuto testare altre ricette con il farro sotto forma di cereale in chicchi, non è possibile inserire una nuova ricetta, si proverà a portare in sperimentazione un'altra ricetta con il cereale farro.

Comune di Milano interviene sostenendo che la richiesta fatta dal Comune di sostituire il farro in chicchi con la pasta di farro è anche legata ai gradimenti, dagli Allegati E il gradimento è caduto al 31%, nell'indagine di gradimento il gradimento è del 35% mentre invece la pasta al 67%.

Rccm ribadisce che vorrebbero che si lavorasse su ricette con i cereali diversi in chicchi e suggerisce la possibilità di studiare una ricetta più appetibile per il successivo menù invernale. Riferisce anche che molte osservazioni sul piatto da parte dei genitori riguardano il fatto che fosse un piatto caldo e non un piatto freddo, molti sono abituati a pensare il farro freddo come insalata, **Milano Ristorazione** illustra le difficoltà tecnico-operative per cui non è possibile servire un primo piatto freddo che richiederebbe l'abbattimento dopo la cottura e conclude confermando che si faranno altri tentativi con ricette previste in menù passati e nuove sperimentazioni, continuando a proporre il piatto caldo.

Si procede con il giovedì della terza settimana, dove viene accolta la possibilità di sostituire una delle due somministrazioni di nasello gratinato con le pepite di merluzzo già presenti nel menù inverno 2024, molto apprezzate dai bambini, e si conclude dicendo che si stanno predisponendo le attività per accogliere tale richiesta. Interviene **Comune di Milano** specificando che il gradimento delle pepite è al 71%, rispetto al gradimento rilevato tramite gli Allegati E del 34% e da indagine Eumetra del 43%.

Rccm suggerisce di cambiare anche il nome del piatto in "nuggets di merluzzo" anziché "pepite" per renderle ancora più appetibili e **Milano Ristorazione** risponde che valuterà l'eventuale possibilità di cambiare il nome.

Rccm poi chiede se rispetto alla ricetta del nasello gratinato sono state apportate modifiche alla ricetta, poiché hanno riscontrato che - per le scuole servite dal Centro Cucina Della Giustizia - il gradimento del piatto è migliorato da settembre. È stato confermato che la ricetta è rimasta invariata.

Milano Ristorazione continua con il venerdì della terza settimana dove si accolgono le perplessità sull'abbinamento di pasta con crema di peperoni, uova strapazzate e zucchine al forno. Così si propone l'inversione delle uova strapazzate e zucchine al forno con la frittata con carote a tronchetto del martedì della seconda settimana, lasciando invariato il nuovo primo piatto. **Comune di Milano e Rccm** intervengono concordando sul fatto che le carote a tronchetto non sono molto gradite e spesso con aspetto poco appetibile. **Milano Ristorazione** risponde che è un effetto di disidratazione superficiale della carota che non avviene per la carota a julienne. Alla luce di questo aspetto viene chiesto di prevedere la carota cruda sempre con taglio a julienne e la versione a tronchetto esce dal menù estate.

Si procede con la quarta settimana di menù, dove al giovedì, l'abbinamento tra il primo e il secondo risultava critico (pasta di mais e frittata non particolarmente graditi). Si propone di invertire uno dei due piatti con il menù del martedì, quindi, ora si hanno come abbinamenti le rustichelle di pollo e la pasta di mais, mentre la frittata va in abbinamento al risotto alla parmigiana.

In generale, è stata chiesta l'introduzione dei cetrioli come verdura estiva, considerando il loro alto gradimento tra i bambini e la riduzione di prodotti surgelati, come spinaci ed erbe. **Milano Ristorazione** conferma che dopo le opportune verifiche operative, verranno condotte delle sperimentazioni per valutare la possibile introduzione dell'ortaggio.

Si passa al punto successivo circa la proposta di **RCCM** di sperimentare una pasta al sugo con melanzane (ad esempio, la pasta alla norma), anche qui **Milano Ristorazione** afferma come, nei menù passati, ci fosse una pasta con melanzane che si potrebbe riprendere e portare in sperimentazione. Anche una pasta con crema di piselli, fatte le opportune valutazioni (ed esempio capire come intervenire sul residuo delle bucce che rimangono utilizzando i piselli integri surgelati. Tuttavia, al momento non si dispone della referenza piselli secchi decorticati nei nostri contratti. Ad ogni modo questo piatto potrebbe essere un'opzione da portare in sperimentazione.

Anche in riferimento alla richiesta di introdurre nuove varietà di formaggi, **Milano Ristorazione** conferma che è stato portato in sperimentazione un formaggio fresco tipo Robiola che però non è andata a buon fine. I formaggi freschi presentano diverse problematiche, dalla distribuzione al rispetto delle porzioni. In ogni caso si continuerà a cercare una soluzione per rispondere alla richiesta.

Rccm interviene sottolineando come l'utilizzo cospicuo dell'aglio nelle preparazioni ultimamente stia creando lamentele dei genitori (riporta le lamentele dei genitori del Municipio 8). Ovviamente il gusto è personale e i sapori dipendono molte volte anche dalle cucine. **Milano Ristorazione** conferma che si ridurrà l'aglio nelle ricette e conferma di poter battezzare il nuovo menù con la rettifica del venerdì della terza settimana delle carote a tronchetto che diventeranno carote julienne.

Rccm prosegue con il tema diete, parlando del martedì della terza settimana che prevede "Crocchette con legumi" e in questo caso alcune diete 99 e le diete senza glutine avrebbero piselli e fagiolini all'olio. **Milano Ristorazione** interviene dicendo che in questo caso potrebbero avere anche i ceci – legume senza glutine che non presenta problemi il martedì perché a differenza del lunedì c'è il tempo per essere messo in ammollo.

Comune di Milano conferma che sta portando avanti con Milano Ristorazione un lavoro ancora più approfondito di valutazione degli abbinamenti dei piatti nelle giornate di menu all'interno del progetto School Food 4 Change: il gradimento è legato anche a cosa si abbina (il secondo e il contorno sono sempre legati da questo punto di vista) e alla cromia dei menù. Si sta elaborando un menù cromatico con i vari accostamenti per capire quali accostamenti e bilanciamenti siano più bassi: i colori forti sono il rosso e l'arancione mentre il peggiore è il verde.

Rccm interviene chiedendo se sia stata fatta anche una verifica sugli indici di gradimento per Centro Cottura, in quanto il gradimento di alcuni piatti varia in base al Centro Cottura e questa potrebbe essere una strada per cercare di migliorare il gradimento di alcuni piatti. **Comune di Milano** conferma che questo viene fatto sia dal Comune che da Milano Ristorazione. Milano Ristorazione sottolinea anche che le analisi dei gradimenti vengono effettuate periodicamente mostrando una certa altalenanza nei giudizi. **Comune di Milano**, a tal proposito, anticipa che conddivideranno ciò che è stato fatto con il *sensory test* nel Centro Cucina Clericetti: provare a vedere in cinque utenze diverse i gradimenti a quali altre variabili sono connessi (socio-economico, piccolo/grande, dove mangia l'insegnante).

Si apre il tema delle merende. **Rccm** afferma che i crackers di riso non piacciono. **Comune di Milano** sottolinea che bisognerà capire se queste segnalazioni sono uniformi o puntuali e prevedere in un futuro una rilevazione puntuale anche del gradimento delle merende in alcune scuole. Afferma che al momento si hanno tre coordinatori sulle scuole statali che gestiscono il doposcuola e che visto che le note degli allegati vengono lette tutte **Rccm** può sensibilizzare le PO e le educatrici al fine di segnalare nelle note degli allegati i commenti sulle merende. A questo punto si conviene che i crackers di riso rimarranno nel menù estate 2025 e in seguito con dati più puntuali si valuterà la sostituzione.

Si prosegue con il budino al cacao: **Rccm** riporta che questo prodotto, pur essendo molto buono e equosolidale, non piace seppure non si abbiano le motivazioni; si ipotizza che uno dei motivi possa essere il contenuto di zucchero e la presenza a volte di un po' di acqua all'apertura dello stesso, come succede per molti di questi prodotti in commercio.

Milano Ristorazione prosegue riportando i suggerimenti ricevuti nell'inserire nuovi prodotti come muffin, chips di mela, spremuta di arancia, macedonie, frutta fresca e frutta secca, ma per questi inserimenti servono delle valutazioni specifiche operative sulla gestione di questi prodotti.

Si conclude il tema merende con il recepimento della richiesta del mercoledì della terza settimana di sostituire la torta in quanto i bambini consumano già un dolce a pranzo: lo yogurt è stato anticipato al lunedì della terza settimana, in abbinamento alla pizza è stato previsto "polpa di frutta e cracker di riso bio" mentre il giovedì della terza settimana, è stato previsto pane e confettura. La torta è stata spostata al venerdì.

Rccm chiede se possibile eliminare la polpa di frutta alla primaria in quanto non gradita, ma ciò non è possibile in quanto la polpa è sostituito della frutta. **Comune di Milano** propone di valutare in un futuro di differenziare il menù merende infanzia dal menù merende primaria, proprio per una questione di gusti collegati alle diverse età.

Milano Ristorazione prosegue annunciando che è stata inserita una nuova torta "rosa" vincitrice del Contest in cucina di cui bisognerà decidere il nome nel menù per non citare né il colore né la barbabietola con cui è preparata. Si conclude così la discussione e l'approvazione del menù merende.

Si prosegue con la discussione del menù nidi.

Vengono accettate le richieste di sostituzione del farro in chicchi con la pasta di farro e l'inversione della pasta di farro del lunedì della terza settimana con la pasta biologica al pomodoro del venerdì della terza settimana.

All'osservazione generica di sostituire l'insalata con le zucchine trifolate, **Milano Ristorazione** risponde che ai fini educativi si conviene di lasciare l'insalata con una frequenza minima di 1 volta al mese per far familiarizzare i bambini con le verdure a foglia cruda.

Concluso il menù nidi si passa al menù merende nidi. Si ritiene di non proseguire con la richiesta di sostituzione del latte biologico con biscotti con altro in quanto non si hanno evidenze negative su questa merenda né si conosce il motivo per cui alcuni Municipi propongano la sostituzione. **Rccm** approfondirà l'argomento con i commissari che avevano richiesto la sostituzione.

Non viene accolta la proposta di inserimento della confettura e del formaggio spalmabile, in quanto l'orientamento è quello di ridurre gli zuccheri e l'apporto di proteine con le merende. La riduzione degli zuccheri è alla base anche dell'abbinamento di polpa di frutta proposta con pane e non con biscotti. Si conclude e si conferma il menù merende nidi.

Come ultima cosa **Rccm** ricorda la richiesta fatta di ricevere le foto dei piatti delle ultime sperimentazioni fatte, per essere più coinvolti e per capire meglio le sperimentazioni stesse e gli esiti. **Milano Ristorazione** ricorda che le ultime sperimentazioni sono state fatte su piatti davvero difficili e sfidanti come i secondi a base di pesce e legumi (esempio hummus di ceci e farinata di ceci che non hanno avuto esito positivo). A tal proposito interviene **Comune di Milano** che sottolinea il tema della neofobia alimentare nei bambini. Il barbarisotto all'inizio aveva risultati molto negativi nei gradimenti, verso la fine invece era molto migliorato, anche se si fa notare come dove si presentava più rosa veniva meno gradito rispetto al colore marroncino ritenuto più naturale.

Si prosegue con la richiesta di **Rccm** di proporre le crocchette con ingredienti che vadano bene per chi non può mangiare farina e/o pangrattato, ma **Milano Ristorazione** risponde al momento tale richiesta non può essere soddisfatta, in quanto non si è ancora pensato ad un prodotto sostitutivo del pangrattato che non contenga glutine né si può pensare di produrre due prodotti simili - glutine e senza glutine - nella stessa linea di produzione per ragioni di sicurezza. Si ricorda che le crocchette vengono somministrate solo 2 volte al mese e si sottolinea il grande e costante lavoro svolto per tutte le diete, non solo per le diete senza glutine, nell'intento di uniformare il più possibile il pasto.

Passando ad altro tema, **Milano Ristorazione** conferma la conclusione del Contest in cucina con la proclamazione dei vincitori (9 vincitori per 7 categorie in quanto per la categoria Nidi abbiamo avuto 3 parimerito):

- 1° Classificato categoria Case Vacanze: *“Petto di pollo croccante con maionese vegetale” preparato dalla Casa Vacanze Andora, capocuoco Luigi D’Amico;*
- 1° Classificato categoria RSA: *“Tagliatelle con crema di zucca, pancetta e granella di noci” preparato dalla RSA Brichetto, capocuoco Claudio Indino;*
- 1° Classificato categoria Refrigerato: *“Pasta con crema di broccoli e vongole” preparato dal gruppo Refrigerato del Centro di Produzione Sammartini, capocuoco Giorgio Caricati;*
- 1° Classificati a parimerito categoria Asili Nido: *“Pasta al ragù di pesce” preparato dal Nido Sordello, “Mini Kebab scomposto” preparato dal Nido Lamennais, cuoca Anna Maria Ferrari cuoca Monica Porcu, “Platessa in crema di arancio e carota” preparato dal Nido Console Flaminio, cuoca Monica Esposti;*
- 1° Classificato categoria Scuole: *“Riso con pesce spada alla crema di melanzane” proposta dal Centro di Produzione Sammartini, capo cuoco Nicola Verrone/Salvatore Napolitano. Questo piatto verrà inserito nel menù inverno 2025/26;*
- 1° Classificato categoria Merende Asili Nido: *“Torta per tutti” proposta dal Nido San Vigilio, cuoca Ripalta Merea;*
- 1° Classificato categoria Merende Scuole: *“Torta morbida alla barbabietola”, il cui nome diventerà “Torta morbida” proposta dal Centro di Produzione di Sammartini, capo cuoco Nicola Verrone/ De Vincenzi Giuseppe.*

A conclusione dell’incontro **Milano Ristorazione** comunica che prima di Natale uscirà un comunicato stampa sul tema del contest e i vari vincitori.

Fine lavori ore 18.45

ALLEGATI:

1. Osservazioni RCCM su bozze menu e menu merende scuole e nidi Estate 2025
2. Menu e menu merende Estate 2025 nidi e scuole con osservazioni RCCM accolte

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa
- Comune di Milano – Area Food Policy e Referenti di Municipio
- Milano Ristorazione

Milano, 17/12/2024

Allegato 1_Osservazioni RCCM su bozze menu e menu merende scuole e nidi Estate 2025

Pranzo Primaria/Infanzia

- 1a settimana martedì Nasello gratinato da cambiare, in generale tutto l'abbinamento della giornata risulta critico (con pesto ed erbe). **Proposta** di anticipare i ravioli di magro del mercoledì, che registrano un'elevata accettazione, sostituendoli con il primo attualmente previsto.
- 1a settimana giovedì **Proposta** di sostituire i pomodori con un altro contorno (dal giorno precedente o successivo) per evitare un eccesso di pomodoro nella stessa giornata.
- 2a settimana giovedì Gnocchi e crocchette hanno una consistenza simile, pertanto suggeriamo di **sostituire** il secondo con un'alternativa diversa. Proponiamo di considerare piatti a base di legumi, come ad esempio burger di legumi.
- 2a settimana venerdì **Proponiamo** di modificare la ricetta mantenendo il farro, poiché il farro al pesto non risulta gradito (viene percepito come insapore). Anche i dati della tabella dei gradimenti di MiRi evidenziano un rifiuto (parziale e totale) del 64%. Inoltre, segnaliamo che l'abbinamento con il contorno attuale è poco apprezzato; suggeriamo di limitarne la quantità di aglio.
- 3a settimana giovedì **Si propone** di sostituire il nasello con le pepite di merluzzo già presenti nel menù invernale 2024, molto apprezzate dai bambini, a differenza del nasello.
- 3a settimana venerdì Si evidenziano **perplessità sull'abbinamento** di pasta con crema di peperoni, uova strapazzate e zucchine al forno, in quanto potrebbe aumentare il rischio di digiuno.
- 4a settimana giovedì **L'abbinamento** tra il primo e il secondo risulta critico (pasta di mais poco apprezzata e frittata non particolarmente gradita). **Si propone** di invertire uno dei due piatti con il menù del martedì (risotto alla parmigiana e rustichelle di pollo). In generale, sarebbe opportuno considerare l'utilizzo di un cereale differente o modificare la ricetta, verificando una migliore armonia di sapori con i cereali.
- generico : **Si propone** di introdurre i cetrioli come verdura estiva, considerando il loro alto gradimento tra i bambini. Questa scelta permetterebbe anche di ridurre l'utilizzo di prodotti surgelati, come spinaci ed erbe.
- generico : **Si propone** di introdurre le zucchine trifolate anche per l'infanzia/primaria, modificando però la ricetta attuale, poiché al nido risultano troppo acquose.
- generico con proposta di sperimentazione: fare una pasta al **sugo** con **melanzane** (ad esempio come pasta alla norma)
- generico con proposta di sperimentazione: pasta con **crema di piselli**
- generico con proposta di sperimentazione: I formaggi attualmente proposti sono sempre gli stessi. Si rinnova, quindi, la proposta già avanzata di sperimentare con **varietà di formaggi** diversi.

- generico: Si suggerisce di lavorare sul miglioramento del **bilanciamento** tra **piatti** molto graditi e quelli meno apprezzati, con particolare attenzione all'abbinamento tra primi e secondi.

Merenda Primaria/Infanzia

- 1a settimana giovedì si è notato che i bimbi non apprezzano molto i cracker di riso
- 2a settimana martedì Si è osservato che i bambini non apprezzano molto i cracker di riso.
- 2a settimana venerdì : Sarebbe possibile valutare alternative al budino al cioccolato per la merenda? Ad esempio, biscotti, muffin, chips di mela con spremuta o macedonia.
- 4a settimana lunedì Sarebbe possibile valutare alternative al budino al cioccolato per la merenda? Ad esempio, biscotti, muffin, chips di mela con spremuta o macedonia.
- generico si chiede di eliminare la polpa di frutta e sostituirla con frutta fresca o frutta secca
- generico proposta sperimentazione: testare merende più semplici come ad esempio pane ed olio o pane e pomodoro
- 3 settimana mercoledì Si propone di modificare l'abbinamento, evitando la torta poiché i bambini consumano già un dolce a pranzo, e anticipando lo yogurt del giorno successivo (invertendo l'ordine).

Pranzo Nido

- 3a settimana lunedì Si Propone di scambiare il farro con crema di zucchine (lunedì) con la pasta biologica al pomodoro (venerdì). Il primo piatto con sale biologico al lunedì potrebbe non essere ben accettato, quindi suggerisco di abbinarlo a un primo più sicuro, come la pasta al pomodoro.
- generico Sarebbe meglio sostituire l'insalata con le zucchine trifolate, che sono più gradite, modificando però la ricetta attuale, poiché come sono servite ora risultano troppo acquose.

Merenda Nido

- generico sostituito nel menu estivo il latte biologico con i biscotti. Si propone pane e marmellata (già presente nella primaria) o pane con formaggio spalmabile.

Vi chiediamo cortesemente di condividere con RCCM le **foto dei piatti delle sperimentazioni** precedenti, in modo che si possa comprendere meglio cosa è stato servito. Inoltre, vorremmo proporvi di **discutere le modalità per proseguire con le sperimentazioni**, con l'obiettivo di aumentare la percentuale di ricette che, a seguito delle prove, diventino piatti permanenti nel menù.

ALLEGATO 2_Menu e menu merende Estate 2025 nidi e scuole con osservazioni RCCM accolte

	MENU' SCUOLE ESTATE 2025				Data emissione: 18/12/2024
ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Ravioli ✳ di magro olio e salvia Frittata 🕒 📖 Carote julienne Frutta fresca di stagione 🌀	Riso olio e parmigiano Nasello ✳ gratinato 📖 Zucchine trifolate✳ Frutta fresca di stagione 🌀	Pasta biologica al pesto ✳ Cotoletta di lonza alla milanese 🕒 📖 Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione 🌀	Insalata di stagione Pizza margherita ✳ 📖 Gelato	Pasta biologica al pomodoro biologico Crocchette con lenticchie ✳🕒 📖 🏠 Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione 🌀
2° SETTIMANA	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione 🌀	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Uova strapazzate 🕒 Zucchine al forno 📖 Frutta fresca di stagione 🌀	Carote julienne Riso all'olio Bocconcini di tacchino alla romana Frutta fresca di stagione 🌀	Gnocchi ✳ al pomodoro biologico Burger di legumi✳🕒 📖 🏠 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🌀	Pasta di farro biologico al pesto✳ con verdure✳ Bastoncini di pesce ✳ 📖 Spinaci ✳ e patate saporiti Frutta fresca di stagione 🌀
3° SETTIMANA	Pasta integrale biologica al pesto✳ con crema di zucchine Arrosto di tacchino agli aromi 📖 🏠 Pomodori Frutta fresca di stagione 🌀	Pasta biologica al pomodoro biologico Crocchette con legumi ✳🕒 📖 🏠 Fagiolini ✳all'olio Frutta fresca di stagione 🌀	Insalata, mais e carote julienne Pizza margherita ✳ 📖 Gelato	Risotto allo zafferano Pepite di merluzzo 📖 Erbette ✳ all'olio Frutta fresca di stagione 🌀	Pasta biologica alla crema con peperoni✳ Frittata 🕒 📖 Carote julienne Frutta fresca di stagione 🌀
4° SETTIMANA	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (primo sale biologico) Fagiolini ✳ all'olio Frutta fresca di stagione 🌀	Risotto alla parmigiana Frittata 🕒 📖 Cruditè di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione 🌀	Ravioli ✳ di magro olio e parmigiano Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione 🌀	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico ✳ Rusticelle di pollo biologico 🕒 📖 Spinaci✳ all'olio Frutta fresca di stagione 🌀	Insalata, mais e carote julienne Malloreddus biologici all'olio Polpette con soia ✳ 🕒 📖 🏠 con pomodoro biologico Frutta fresca di stagione 🌀
🕒 A rotazione secondo disponibilità		📖 Cottura al forno	🕒 Con utilizzo di uova biologiche	🏠 Produzioni Sammartini	✳ Prodotto surgelato

Mele, pere, arance, banane, carote, insalata di stagione (quota a parte) ed uva sono prodotti biologici, 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, l'olio utilizzato per il condimento a crudo dei contorni è biologico.

Il pane bianco è biologico, il mercoledì viene proposto pane integrale biologico e il venerdì pane multicereali biologico.

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime sono disponibili sul sito alla sezione "Cosa si mangia".

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Risotto al pomodoro biologico e basilico* Frittatina  Erbette* all'olio Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al pesto* Sformato   di nasello* Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione 	Riso all'olio Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica con crema di zucchine Sformato   con lenticchie Pomodori Frutta fresca di stagione 
2° SETTIMANA	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico* Frittatina  Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione 	Pasta integrale con crema di verdure Rustichelle di pollo biologico   Pomodori Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica agli aromi Sformato con legumi   Zucchine* brasate Frutta fresca di stagione 	Cruditè di carote e zucchine Pasta biologica pasticcata alla ligure* Frutta fresca di stagione 	Risotto primavera Sformato   di nasello* Pomodori Frutta fresca di stagione 
3° SETTIMANA	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (primo sale biologico) Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione 	Cous cous Polpettine   di nasello* al sugo di verdure Frutta fresca di stagione 	Risotto allo zafferano Frittatina   con erbe* Pomodori Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica agli aromi Sformato  con legumi ed erbe* Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione 	Pasta di farro biologica con crema di zucchine Platessa gratinata*  Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 
4° SETTIMANA	Pomodori Riso fantasia Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al pomodoro biologico Sformato   con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione 	Risotto con zucchine Bocconcini di pollo biologico alle mele Erbette* all'olio Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica agli aromi Formaggio (Crescenza biologica) Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica alla pizzaiola Sformato   di nasello* Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 

 A rotazione secondo disponibilità

 Cottura al forno

 Con utilizzo di uova biologiche

 Prodotto surgelato

Burro, olio extravergine di oliva e polpa di pomodoro sono prodotti biologici. Ortofrutta biologica eccetto sedano, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Il pane bianco è biologico, il mercoledì viene proposto pane integrale biologico ed il venerdì pane multigrani 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.

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime sono disponibili sul sito alla sezione "cosa si mangia".

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pane e confettura di frutta	Torta al cacao senza glutine 	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
2° SETTIMANA	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta morbida senza glutine 	Budino al cacao equosolidale biologico
3° SETTIMANA	Yogurt biologico	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Pane e confettura di frutta	Torta margherita senza glutine 
4° SETTIMANA	Budino al cacao equosolidale biologico	Torta alle mele senza glutine 	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia



Con utilizzo di uova biologiche

Validità: dal 14/04/2025 al 10/11/2025

	MENÙ MERENDE ASILI NIDO ESTATE 2025	Data emissione: 18/12/2024
--	--	----------------------------

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Latte biologico e biscotti	Yogurt biologico naturale	Polpa di frutta biologica* e pane biologico	Focaccia	Torta alle mele senza glutine 
2° SETTIMANA	Yogurt biologico naturale	Polpa di frutta biologica* e pane biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine 
3° SETTIMANA	Yogurt biologico naturale	Torta alle mele senza glutine 	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Polpa di frutta biologica* e pane biologico
4° SETTIMANA	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine 	Polpa di frutta biologica* e pane biologico	Yogurt biologico naturale	Focaccia



con utilizzo di uova biologiche

*Polpa di frutta biologica salvo indisponibilità di mercato

Validità: dal 14/04/2025 al 09/11/2025