

Verbale n. 2 del 18/12/2023

Inizio riunione: ore 17.16

Fine riunione: ore 19.27

Luogo: Piattaforma TEAMS

Partecipanti:

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

Ordine del Giorno:

1. DEFINIZIONE MENU ESTATE 2024

Inizio lavori ore 17.16

Milano Ristorazione dà avvio all’incontro rispondendo punto per punto alle osservazioni anticipate via mail dalla Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa dopo condivisione con i commissari mensa delle bozze di menu estate 2024 inviate loro.

MENU SCUOLE:

- **MERCOLEDÌ 1° settimana** > le verdure presenti nel piatto “farro al pesto con verdure” sono carote e zucchine fresche. Tale ricetta è un piatto caldo, non un’insalata di farro fredda.
- **VENERDÌ 1° settimana** > non è possibile sostituire la pasta bio con pomodoro bio e merluzzo con le lenticchie in umido, in quanto questa ricetta è stata portata in sperimentazione ma non ha avuto buon esito di gradimento.
- **LUNEDÌ 2° settimana** > le uova strapazzate sono state portate in sperimentazione sia semplici sia con pomodoro, quest’ultima non è stata gradita ma la versione semplice sì, per questo è stata inserita.
- **MARTEDÌ 2° settimana** > nella crudité carote e zucchine sono tagliate julienne e condite con olio e sale. Per interrompere la consecutività della pasta segnalata su quei tre giorni come primo piatto, invertiamo la pasta bio con il pomodoro bio con gli gnocchi al pomodoro bio previsti il venerdì
In merito alla richiesta di introdurre cous-cous e orzotto, il primo è stato portato in sperimentazione con due ricette diverse (*ndr: le sperimentazioni si sono svolte il 29/09/2023 presso Val D’Intelvi con ricetta: Cous cous servito con polpette con soia al sugo e il 27/10/2023, sempre presso Val D’Intelvi, con ricetta: Cous cous con verdure servito con polpette con soia al sugo. In entrambi i casi nel sugo era presente una quota di carote*) ma non è stato gradito, mentre l’orzotto era già stato presente in menu in passato ma ha registrato un bassissimo gradimento (intorno al 40%) a causa della consistenza dell’orzo. Inseriremo in ogni caso in sperimentazione nuove ricette con l’orzo per cercare di introdurre questo cereale in menu. **RCCM** richiede la comunicazione delle date delle sperimentazioni per collaborare nella verifica dei gradimenti delle riproposizioni e **Milano Ristorazione** conferma che le date delle sperimentazioni dei piatti verranno comunicate di volta in volta quando pianificate, come già avviene di consueto.
- **MERCOLEDÌ 2° settimana** > la pasta al pesto con crema di zucchine ha ottenuto un ottimo gradimento nella sperimentazione, pertanto, si ritiene importante inserirla in menù con le zucchine per sfruttare un’occasione in più per far consumare la verdura ai bambini.

- GIOVEDÌ 2° settimana > i bocconcini di tacchino vengono cotti separatamente dalla crema di verdure e vengono poi serviti insieme sui refettori consentendo la corretta porzionatura. **RCCM** chiede di poter servire separatamente la carne con la crema di verdure per migliorare la corretta porzionatura, che è complessa e quasi in tutte le scuole non avviene correttamente. **Milano Ristorazione** riferisce che questo potrebbe compromettere il gradimento che attualmente è molto elevato (80%), per migliorare la porzionatura si interverrà direttamente sull'operatività delle scodellatrici. Si sta già facendo una riflessione su come risolvere le criticità legate alla porzionatura in fase di scodellamento di alcuni piatti come questo.
- LUNEDÌ 3° settimana > rispetto alla sostituzione del tonno, si conferma che questo è un secondo piatto gradito (oltre 70%) ma si sta già lavorando per portare in sperimentazione una pietanza alternativa ad esso.
- GIOVEDÌ 3° settimana > non è opportuno invertire il contorno "insalata di stagione" con quello del venerdì, perché altrimenti avremmo mercoledì e giovedì un contorno simile ("insalata carote e mais" e "crudité di zucchine con carote e mais")
- VENERDÌ 3° settimana > al momento non sono state sperimentate le crocchette con legumi con il sugo ma abbiamo in programma di farlo e, se avranno un buon esito di gradimento, verranno inserite nei prossimi menu. Per questo menu occorre lasciare la giornata così prevista.
- LUNEDÌ 4° settimana > si accoglie la richiesta di invertire i secondi piatti di lunedì e martedì, ma unitamente ai rispettivi contorni. Non è invece opportuno aggiungere gli aromi ai formaggi, perché influirebbe sugli utenti a dieta restringendo la platea di chi può consumarli e appesantirebbe l'attività dei cuochi dieta.
- MARTEDÌ 4° settimana > la pasta di mais rappresenta al momento l'unica possibilità in estate di proporre un cereale diverso, il mais, pertanto è importante mantenerla. **RCCM** segnala le criticità di cottura di questo tipo di pasta e chiede di individuare pasta di cereali differenti. **Milano Ristorazione** conferma di aver già effettuato interventi per migliorare la resa di questa pasta e che terrà monitorata le segnalazioni su questo aspetto, conferma in ogni caso che verranno sperimentate nuove ricette per introdurre altri cereali come orzo e farro, sia sotto forma di pasta sia diversa.

MENU NIDI:

- MERCOLEDÌ 1° settimana > si risolve la criticità segnalata relativa allo stesso pasto previsto per due mercoledì di fila invertendolo con quello del martedì ("pasta bio al pesto" e "sformato di nasello" con "riso olio e parmigiano" e "bruscitti di vitellone con verdure")
- GIOVEDÌ 1° settimana > si inverte il secondo piatto "sformato con lenticchie" del giovedì con "frittatina" del venerdì, così da non avere lo sformato 3 giovedì su 4.
- MARTEDÌ 2° settimana > negli asili nido la pasta di mais è molto gradita quindi la manterremo, anche per le ragioni dette in precedenza. Anche in merito agli aromi con la ricotta valgono le precedenti spiegazioni.
- MERCOLEDÌ 2° settimana > viene invertito il secondo piatto "sformato di nasello" con la "frittatina" prevista il venerdì per non avere ripetizioni.
- LUNEDÌ 3° settimana > non è disponibile al momento un'altra tipologia di pesce da poter proporre, è necessario seguire le tempistiche dedicate dalle procedure pubbliche di acquisto. È continua la ricerca di una tipologia di pesce differente, ma sono diversi i requisiti che i prodotti devono rispettare ed elevati i quantitativi da soddisfare. Si precisa in ogni caso che merluzzo e nasello sono le tipologie

di pesce individuate negli anni con le caratteristiche più adatte alla nostra utenza, la platessa è idonea per i nidi e non per le scuole, per via dei numeri troppo alti di utenti in queste ultime. Infatti, essendo sottile e fragile, cucinata in grandi quantitativi perderebbe l'integrità. **RCCM** chiede quale sia la tempistica prevista per la individuazione/sperimentazione di nuovi prodotti/ricette, quanto meno vorrebbe una sorta di tempistica intermedia. **Milano Ristorazione** risponde che non è possibile avere una data precisa su sperimentazioni di prodotti non attualmente disponibili. A gennaio sarà invece condiviso il calendario delle sperimentazioni di nuove ricette per le quali siano già state individuate le materie prime da impiegare. I fornitori attuali non possono offrire prodotti diversi da quelli per i quali sono stati contrattualizzati. **RCCM** sottolinea l'importanza di ricevere quante più informazioni possibili come queste per consentire loro di dare risposte adeguate ai CM. In particolare, chiede maggiori info sugli esiti delle sperimentazioni condotte e ripetono la perplessità rispetto all'introduzione delle uova strapazzate che a loro non sono risultate gradite. **Milano Ristorazione** rammenta che in diverse occasioni negli anni precedenti RCCM ha richiesto di introdurre ricette diverse con le uova e ribadisce che le uova strapazzate senza pomodoro sono state gradite, spiegando che il gradimento viene misurato dal personale di scodellamento usando gli stessi criteri utilizzati dai CM, ovvero in base al consumo del piatto tra 0 e 25%, tra 25 e 50%, tra 50 e 75% e tra 75 e 100% in tutte le classi delle scuole servite dal Centro Cucina in cui viene effettuata la sperimentazione. **Comune di Milano** conferma che verrà definita una modalità per condividere con RCCM i dettagli sulle modalità di realizzazione e i risultati delle sperimentazioni.

- MARTEDÌ 3° settimana > l'insalata prevista è l'unica nel mese, pertanto, non è opportuno eliminarla affinché i bambini non arrivino dal nido alla materna senza aver mai assaggiato questo alimento nel menù. Si conferma che i fagiolini sono stati eliminati per la criticità dei filamenti spesso contenuti.
- GIOVEDÌ 3° settimana > le inversioni precedenti hanno risolto l'osservazione sulla ripetitività degli sformati.
- Le osservazioni sulla quarta settimana hanno avuto riscontri e/o risoluzioni a seguito di quanto visto in precedenza.

I menu visti con le modifiche effettuate sono quelli che verranno resi definitivi e le osservazioni fatte saranno tenute presenti anche nelle prossime sperimentazioni.

MERENDE:

Milano Ristorazione conferma l'orientamento di ridurre gli zuccheri (es. nei nidi è previsto solo yogurt naturale, è stata aggiunta focaccia al posto di merende dolci) e che non è previsto uno snack di accompagnamento quando viene somministrato lo yogurt, in quanto alimento idoneo per la merenda; inoltre non sono disponibili prodotti da abbinare e comporterebbero anche diverse criticità operative. **RCCM** segnala il non gradimento della polpa di frutta prevista dalle merende e la problematica dovuta all'impossibilità da parte dei CM di monitorare il gradimento delle merende. **Comune di Milano** riferisce che il sopralluogo durante la merenda non è previsto dal Regolamento, in quanto non si svolgono in refezione e il servizio di distribuzione della merenda non è effettuato da Milano Ristorazione. Verranno fatte delle verifiche anche attraverso le addette sui gradimenti delle merende.

VARIE:

RCCM in conclusione chiede di posticipare gli orari delle riunioni e, nei prossimi anni, di poter anticipare nella prima metà di dicembre gli incontri di definizione del menù estate. **Comune di Milano** riferisce che sia difficile posticipare gli orari degli incontri e **Milano Ristorazione** conferma che si farà il possibile per anticipare gli incontri di dicembre, anche se non sarà semplice.

RCCM ribadisce la richiesta di diversi CM di poter vedere in questa fase anche i menu diete, ma **Milano Ristorazione** conferma che tali menu sono elaborati per sottrazione/sostituzione degli alimenti non compatibili a partire dal menu ordinario e, pertanto, richiedono un lungo lavoro che può essere avviato solo dopo la definizione di tale menu. Inoltre, essendo tutti i menu diete connessi tra loro, non possono essere accolte modifiche. Invita però **RCCM** a raccogliere le segnalazioni relative alle ricette previste dai menu diete, in modo da poterci confrontare in merito nel corso dei tavoli tecnici dedicati affinché possano essere tenute in considerazione per i menu successivi. Il prossimo menu diete potrebbe essere fissato nel mese di febbraio o marzo e la data sarà definita più avanti. **Comune di Milano** ricorda che per ognuno dei circa 30 menu diete previsti vengono elaborati 4 menu diversi: pranzo, gite, emergenze e merende, è quindi un lavoro estremamente complesso, cui si aggiunge quello per le oltre 800 diete personalizzate.

PROSSIMI APPUNTAMENTI:

Comune di Milano e **Milano Ristorazione** confermano il 31 gennaio il tavolo sull'aggiornamento del Regolamento delle Commissioni Mensa, il 6 febbraio l'incontro di monitoraggio dei piatti critici, il 13 febbraio la bimestrale e a seguire il tavolo diete (da definire).

Milano Ristorazione segnala una modifica sull'attuale menu inverno, che decorrerà da gennaio: per ragioni operative saranno invertiti il "passato di verdura con riso" del mercoledì 3° settimana con la "Pasta biologica olio e parmigiano" del venerdì 3° settimana. Il menu aggiornato sarà pubblicato sul sito e inserito nell'App "Cosa si Mangia".

Fine lavori ore 19.27

ALLEGATI:

1. Osservazioni **RCCM** su bozze menu scuole e nidi
2. Menu Estate 2024 nidi e scuole con osservazioni **RCCM** accolte

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

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

Milano, 18/12/2023

Allegato1_Osservazioni RCCM su bozze menu

bozza menù Scuole ESTATE 2024 dal 15/04/2024 al 08/11/2024	LUNEDÌ	OSSERVAZIONI	MARTEDÌ	OSSERVAZIONI	MERCOLEDÌ	OSSERVAZIONI	GIOVEDÌ	OSSERVAZIONI	VENERDÌ	OSSERVAZIONI
1ª SETTIMANA	Pasta biologica olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione		Risotto allo zafferano Nasello gratinato Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione		Farro al pesto con verdure Frittata Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione	1 farro al pesto con verdure, che tipo di verdure?	Insalata, mais e carote Julienne Pizza margherita Gelato		Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo Crocchette con lenticchie Erbette all'olio Frutta fresca di stagione	1 sarebbe possibile sostituire la pasta biologica con le lenticchie in umido con pomodoro biologico? - vedi menù nido -
2ª SETTIMANA	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Léva strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione	1 pasta offerta per tre giorni consecutivi (Lunedì, martedì e mercoledì) 2 perplessità sulla pietanza uova strapazzate	Pasta biologica al pomodoro biologico Crocchette con legumi ed erbetta Crudité di zucchine e carote con mais Frutta fresca di stagione	1 pasta offerta per tre giorni consecutivi (Lunedì, martedì e mercoledì) - introdurre in alternativa un cereale o un legumi - 2 Crudité di zucchine e carote con mais condite con po' di olio - tipo di taglio ? -	Pasta integrale biologica al pesto con crema di zucchine Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione	1 pasta offerta per tre giorni consecutivi (Lunedì, martedì e mercoledì) - introdurre in alternativa il cous cous o l'orzotto - vedi menù nido - 2 pasta al pesto meglio servirla senza crema di zucchine	Riso olio e parmigiano Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione	1 bocconcini di tacchino con crema di verdure miste, come viene cucinato/servito ?	Gnocchi al pomodoro biologico Bastoncini di pane Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione	
3ª SETTIMANA	Ravioli di magro olio e salvia Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione	1 ricetta alternativa alla preparazione della pietanza tonno (risulta salato, freddo e non gradito ai bambini)	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Cotoletta di tonna alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione		Insalata, mais e carote Julienne Pizza margherita Gelato		Risotto rosa alla barbabietola Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	1 sostituire l'insalata di stagione con le crudité di zucchine e carote con mais del venerdì	Pasta biologica al pomodoro biologico Crocchette con lenticchie Crudité di zucchine e carote con mais Frutta fresca di stagione	1 sarebbe possibile sostituire la pasta biologica al pomodoro biologico con pasta in bianco o con verdurina? 2 sarebbe possibile introdurre crocchette con lenticchie al sugo - vedi menù nido - 3 sostituire crudité di zucchine e carote con mais con l'insalata di stagione del giovedì
4ª SETTIMANA	Pasta biologica agli aromi Formaggio (primo sale biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione	1 sostituire il formaggio (primo sale biologico) con le rusticelle di pollo offerte al martedì 2 condire il formaggio con odori	Pasta di mais al pomodoro biologico e basilico Rusticelle di pollo biologico Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione	1 perplessità sulla pasta di mais - introdurre in alternativa un cereale o un legume - 2 sostituire le rusticelle di pollo biologico con il formaggio (primo sale biologico) offerto al lunedì	Ravioli di magro olio e parmigiano Nasello olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione		Pasta integrale biologica al pesto Léva strapazzate Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	1 perplessità sulla somministrazione della pietanza uova strapazzate	Riso olio e parmigiano insalata di stagione Polpette con solo al sugo di pomodoro biologico Frutta fresca di stagione	

bozza menù Asili Nido ESTATE 2024 dal 15/04/2024 al 08/11/2024	LUNEDÌ	OSSERVAZIONI	MARTEDÌ	OSSERVAZIONI	MERCOLEDÌ	OSSERVAZIONI	GIOVEDÌ	OSSERVAZIONI	VENERDÌ	OSSERVAZIONI
1ª SETTIMANA	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione		Riso olio e parmigiano Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione		Pasta biologica al pesto Sfornato di nasello Pomodori Frutta fresca di stagione	1 lo stesso pasto viene proposto per due mercoledì consecutivi (varia solo il tipo di pasta)	Risotto alla parmigiana Sfornato con lenticchie Erbe trite all'olio Frutta fresca di stagione	1 lo sfornato è servito tre giovedì du quattro (due volte quello di lenticchie ed una volta quello con legumi ed erbe trite)	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione	1 la frittatina è servita per due venerdì consecutivi
2ª SETTIMANA	Cous cous Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione		Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	1 perplessità sulla somministrazione della pasta di mais 2 servire la ricotta biologica con aromi	Pasta integrale biologica al pesto Sfornato di nasello Pomodori Frutta fresca di stagione	1 lo stesso pasto viene proposto per due mercoledì consecutivi (varia solo il tipo di pasta)	Risotto con zucchine Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione		Pasta biologica agli aromi Frittatina Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione	1 la frittatina è servita per due venerdì consecutivi
3ª SETTIMANA	Risotto al pomodoro biologico e basilico Sfornato di nasello Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	1 alternativa allo sfornato di nasello (altra varietà di pesce)	Pasta biologica al pesto Rusticelle di pollo biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	1 perplessità sulla somministrazione dell'insalata (alternativa fagiolini)	Orzotto biologico allo zafferano Piadessa gratinata Pomodori Frutta fresca di stagione		Pasta biologica al pomodoro biologico Sfornato con legumi ed erbe trite Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione	1 lo sfornato è servito tre giovedì du quattro (due volte quello di lenticchie ed una volta quello con legumi ed erbe trite)	Risotto con crema di piselli Formaggio (primo sale biologico) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione	
4ª SETTIMANA	Pasta biologica pomodoro biologico e basilico Frittatina con spinaci Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione		Pasta biologica agli aromi Formaggio (crescenza biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione	1 servire il formaggio con odori	Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo biologico al forno Erbe trite all'olio Frutta fresca di stagione		Pasta biologica alla pizzaiola Sfornato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	1 lo sfornato è servito tre giovedì du quattro (due volte quello di lenticchie ed una volta quello con legumi ed erbe trite)	Riso olio Polpettine di nasello al sugo di verdure Frutta fresca di stagione	

OSSERVAZIONI MERENDE:

Per i menù merenda scuole /asili proponiamo solo delle osservazioni di carattere generale:

1. ridurre se possibile l'offerta di zuccheri semplici dal menù
2. proporre nel prossimo menù merenda lo yogurt di frutta (no yogurt bianco)
3. integrare la merenda a base di yogurt con la somministrazione di qualcosa di "solido" (fette biscottate, riso soffiato, crackers o altro...)
4. se possibile introdurre come merenda " pane e pezzi di cioccolata "

Per ultimo, non per importanza, vorremo che ci fosse concessa la facoltà di visionare (così come oggi accade per i menù) le bozze delle diete etico/religiose (non quelle personalizzate).

	MENU SCUOLE ESTATE 2024	Data emissione: 18/12/2023
--	--------------------------------	----------------------------

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta biologica olio e parmigiano Rustichelle di pollo biologico   Carote julienne Frutta fresca di stagione 	Risotto allo zafferano Nasello  gratinato  Patate e fagiolini  in insalata Frutta fresca di stagione 	Farro al pesto con verdure Frittata   Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione 	Insalata, carote e mais Pizza margherita   Gelato	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo  Crocchette con lenticchie     Erbette all'olio  Frutta fresca di stagione 
2° SETTIMANA	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Uova strapazzate Spinaci all'olio  Frutta fresca di stagione 	Gnocchi  al pomodoro biologico Crocchette con legumi ed erbette     Crudità di zucchine e carote con mais Frutta fresca di stagione 	Pasta integrale biologica al pesto   *con crema di zucchine Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione 	Riso olio e parmigiano Bocconcini di tacchino con crema di verdure    Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al pomodoro biologico Bastoncini di pesce   Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione 
3° SETTIMANA	Ravioli  di magro olio e salvia Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione 	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Cotoletta di lonza alla milanese   Carote julienne Frutta fresca di stagione 	Insalata, carote e mais Pizza margherita   Gelato	Risotto rosa alla barbabietola Arrosto di tacchino agli aromi  Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al pomodoro biologico Crocchette con lenticchie     Crudità di zucchine e carote con mais Frutta fresca di stagione 
4° SETTIMANA	Pasta biologica agli aromi Rustichelle di pollo biologico   Spinaci all'olio  Frutta fresca di stagione 	Pasta di mais al pomodoro biologico e basilico Formaggio (primo sale biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione 	Ravioli di magro olio e parmigiano Nasello     Pomodori Frutta fresca di stagione 	Pasta integrale biologica al pesto Uova strapazzate Zucchine al forno  Frutta fresca di stagione 	Insalata di stagione Riso olio e parmigiano Polpette con soia al sugo di pomodoro biologico     Frutta fresca di stagione 

 A rotazione secondo disponibilità

 Cottura al forno

 Con utilizzo di uova biologiche

 Produzione Sammartini

 Prodotto surgelato

Arance, carote, mele, pere, uva, insalata (quota parte), 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.

Una volta alla settimana viene proposto pane con farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane con farina biologica.

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

Validità: dal 15/04/2024 al 08/11/2024

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione ☉	Pasta biologica al pesto ❄️ Sformato di nasello ❄️ 📅 Pomodori Frutta fresca di stagione ☉	Riso olio e parmigiano Brusciti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione ☉	Risotto alla parmigiana Frittatina ☹️ 📅 Erbette ❄️ all'olio Frutta fresca di stagione ☉	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Sformato con lenticchie ☹️ 📅 Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ☉
2° SETTIMANA	Cous cous Polpettine di pollo biologico con verdure ☹️ 📅 Frutta fresca di stagione ☉	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico ❄️ Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione ☉	Pasta integrale biologica al pesto ❄️ Frittatina ☹️ 📅 Pomodori Frutta fresca di stagione ☉	Risotto con zucchine Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ☉	Pasta biologica agli aromi Sformato di nasello ❄️ 📅 Spinaci ❄️ all'olio Frutta fresca di stagione ☉
3° SETTIMANA	Risotto al pomodoro biologico e basilico Sformato di nasello ❄️ 📅 Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione ☉	Pasta biologica al pesto ❄️ Rustichelle di pollo biologico ☹️ 📅 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione ☉	Orzotto biologico allo zafferano Platessa gratinata Pomodori Frutta fresca di stagione ☉	Pasta biologica al pomodoro biologico Sformato con legumi ed erbe ❄️ ☹️ 📅 Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ☉	Risotto con crema di piselli ❄️ Formaggio (primo sale biologico) Spinaci ❄️ all'olio Frutta fresca di stagione ☉
4° SETTIMANA	Pasta biologica pomodoro biologico e basilico Frittatina ☹️ 📅 con spinaci Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ☉	Pasta biologica agli aromi Formaggio (crescenza biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione ☉	Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo biologico al forno Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ☉	Pasta biologica alla pizzaiola Sformato con lenticchie ☹️ 📅 Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione ☉	Riso all'olio Polpettine di nasello al sugo di verdure ❄️ 📅 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, 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 con farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane con farina biologica.

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".

Validità: dal 15/04/2024 al 08/11/2024