

Luogo: Piattaforma TEAMS

Partecipanti:

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

Ordine del Giorno:

1. Confronto e definizione menu inverno 2026/27

Inizio lavori ore 16.58

Milano Ristorazione apre la riunione iniziando ad affrontare in ordine le osservazioni pervenute da RCCM dopo valutazione delle bozze di menu inviate. In merito al primo punto, relativo alle osservazioni sui piatti nuovi e alla richiesta di maggiore dettaglio sulle ricette e sui test effettuati, chiarisce che la maggior parte dei piatti è stata testata internamente e non direttamente sull'utenza, ad eccezione del riso con ragù di cefalo. In particolare, la ricetta di quest'ultimo prevede che il riso venga preparato separatamente e il condimento aggiunto in refettorio, per ottenere un risultato migliore. Il piatto, come comunicato, è stato testato in tre centri cucina. Il dato di gradimento già disponibile, ricavato da rilevazione visiva da parte del personale di Facility, è di circa il 71%. Anche le pesature restituiscono un quadro incoraggiante, pur in assenza – al momento della riunione – della completa estrazione numerica dal sistema informatico. Il monitoraggio non si esaurirà nella fase di test iniziale, ma proseguirà nel tempo e costituirà oggetto di successivi momenti di condivisione.

Rispetto alle nuove ricette inserite in menu, **Milano Ristorazione** evidenzia che, per prevenire criticità, sono già stati individuati piatti sostitutivi da valutare nel caso in cui il monitoraggio del gradimento delle nuove ricette si rivelasse negativo. I piatti sostitutivi dovranno essere già presenti in menu (es. per la limanda gratinata potrebbero essere i bastoncini di pesce, per la torta salata la frittata, per le carote e rape rosse le carote julienne), al fine di garantire la gestione delle diete e degli approvvigionamenti. **Milano Ristorazione** sottolinea che le eventuali sostituzioni non potranno essere immediate ma si dovranno pianificare. Il gradimento verrà come di consueto rilevato tramite l'osservazione visiva (check list interne, allegati E) e attraverso la pesatura degli scarti. I dati saranno raccolti e analizzati successivamente all'avvio del menù ed eventuali modifiche saranno valutate indicativamente nel mese di gennaio. Viene specificato che il piatto a base di legumi sviluppato con l'Università di Milano, inizialmente indicato con una denominazione volutamente generica, è ancora in lavorazione e non pronto per l'inserimento, per questo al suo posto sarà previsto il burger di legumi con maionese bio 100% vegetale.

Relativamente alla richiesta di **RCCM** sull'inserimento di ulteriori giornate tematiche in menu oltre a quella già prevista come "Giornata Milanese", **Milano Ristorazione** precisa che non vi è la possibilità di introdurne altre in modo sistematico; tuttavia, la proposta verrà sviluppata nell'ambito della progettazione dei menu speciali per il prossimo anno scolastico.

RCCM segnala una diminuzione di referenze biologiche in menu e Milano Ristorazione risponde che restano comunque garantite le percentuali previste dai CAM (Criteri Ambientali Minimi, stabiliti dal Ministero dell'Ambiente e Sicurezza Energetica), per approfondire **RCCM** chiede quale sia la percentuale di prodotti biologici nel menu e **Milano Ristorazione** risponde che nel 2025 i prodotti biologici hanno raggiunto il 55% del totale delle derrate acquistate e consumate.

RCCM domanda quale sia la soglia minima prevista dai CAM e **Milano Ristorazione** chiarisce che non esiste una soglia unica, ma che le percentuali variano per categoria merceologica. Interviene anche il **Comune di**

Milano che specifica che ogni categoria (carne, ortaggi, cereali, ecc.) ha percentuali diverse e che il dato complessivo è un valore aggregato non leggibile direttamente dal menu.

Passando al tema dei legumi e alla richiesta di inserire in menu questi alimenti tal quali, **Milano Ristorazione** ricorda che le precedenti esperienze con legumi tal quali, come lenticchie in umido o fagioli, hanno registrato scarso gradimento. Propone quindi una strategia prudente basata su sperimentazioni progressive nel menù invernale, con successiva valutazione condivisa dei risultati. **RCCM** sottolinea l'importanza di dedicare attenzione a questo tema perché la richiesta è sempre ricorrente nel corso degli ultimi anni e chiede che le sperimentazioni vengano effettivamente realizzate e coinvolgano un numero significativo di scuole.

RCCM chiede anche di poter introdurre le uova con preparazioni diverse dalla frittata "semplice", ad esempio inserendo diverse varietà di ortaggi oppure preparandole sode. **Milano Ristorazione** risponde che l'esperienza mostra che la frittata "semplice" è quella che registra un miglior gradimento: negli anni l'aggiunta di altri ingredienti si è sempre rivelata penalizzante. Anche in merito alle uova sode riferisce che in passato si era provato ma con esito negativo, sia sul piano visivo sia su quello del consumo. Ammette però che il mercato, nel frattempo, può essere cambiato e si impegna a verificare se oggi esistano soluzioni di prodotto diverse e più compatibili con il servizio.

RCCM passa a chiedere la sostituzione della lonza come carne per la cotoletta con l'obiettivo di poter meglio includere una parte consistente delle diete etico-religiose che esclude carne suina, ma **Milano Ristorazione** replica che si tratta di uno dei piatti con miglior gradimento (circa 85%) e presenta anche vantaggi di standardizzazione della porzione rispetto ad alternative meno regolari, come il petto di pollo. Per queste ragioni non viene ritenuto opportuno mettere in discussione il suo mantenimento.

Al punto successivo **RCCM** riporta la richiesta di reintrodurre cereali alternativi, proposta già nei precedenti tavoli di confronto sui menù sia invernali che estivi, ma **Milano Ristorazione** richiama precedenti ricette a base di orzo che non avevano riscosso successo negli anni 2017 e 2018 e propone una soluzione graduale: inserire l'orzo in mix con il riso, in proporzione ridotta nella fase iniziale per accompagnare progressivamente i bambini a familiarizzare con una consistenza percepita come diversa secondo la logica dell'esposizione progressiva. **RCCM** però sostiene che l'orzo, non essendo così diverso dal riso, potrebbe essere proposto già da solo, ma **Milano Ristorazione** preferisce una linea più prudentiale per non rischiare un insuccesso che renda poi impossibile la conferma del piatto. **Milano Ristorazione** segnala inoltre che l'introduzione dell'orzo richiede anche una revisione dei fabbisogni, che attualmente non prevedono i volumi necessari per poter essere inserito "integralmente" in menu.

Si procede con la richiesta di **RCCM** di aumentare la presenza di polenta in menu, ma anche in questo caso **Milano Ristorazione** spiega che il fabbisogno previsto non lo consente, si ipotizza però la possibilità di fare una sperimentazione di polenta in abbinamento con i fagioli per un eventuale futuro inserimento in menu.

Rispetto ai contorni, la richiesta di **RCCM** è di valutare la presenza in mensa concentrata in alcuni giorni della settimana (tendenzialmente lunedì e mercoledì) delle secondarie e delle classi a modulo, proponendo in quei giorni una maggiore varietà di piatti e spostando alcune novità previste prevalentemente nella giornata di venerdì, proprio per evitare che lo scarto sia dovuto alla monotonia della proposta, ad esempio la ripetizione di carote e finocchi, senza una critica specifica su questi piatti **Milano Ristorazione** riconosce in parte la ripetitività, ma difende la scelta spiegando che nei giorni di maggiore presenza si tende a privilegiare ciò che offre maggiori garanzie di consumo. Viene però annunciata l'idea di accompagnare, in particolare i finocchi, con attività di "food literacy" (divulgazione di materiali informativi per promuovere consapevolezza sugli alimenti/piatti), per lavorare sulla conoscenza del prodotto.

Si passa poi al tema pizza, su cui **RCCM** riferisce osservazioni trasmesse dai Commissari Mensa sul fatto che venga percepita come troppo umida, difficile da digerire, troppo alta e addirittura "cruda". **Milano Ristorazione** spiega che il prodotto è precotto e surgelato, viene completato in cucina e subisce poi la fisiologica conseguenza del tempo di sosta caldo, che favorisce il riassorbimento dell'umidità da parte dell'impasto. Dato l'elevato gradimento del piatto non ritiene opportuno ridurre la frequenza da 2 a 1 volta al mese, ma assicura un continuo monitoraggio della sua gestione in cucina.

Passando ai dessert, **Milano Ristorazione**, accogliendo la proposta di RCCM spiega che alcuni dessert sono stati riposizionati nel calendario per rafforzare giornate considerate più “delicate” dal punto di vista del gradimento.

Il punto successivo riguarda i crostini, giudicati troppo duri e non graditi: **Milano Ristorazione** riferisce che è già stato avviato un confronto con il fornitore per verificare la possibilità di una minore tostatura per avere una consistenza più friabile. **RCCM** chiede una riflessione sulla distribuzione dei diversi tipi di pane in giornate diverse affinché anche le secondarie possano assaggiare tutte le tipologie offerte e propone l'introduzione di ulteriori diverse tipologie (es. semi integrale). **Milano Ristorazione** spiega che l'introduzione di nuove referenze non è praticabile nel corso di un contratto già in essere, ma sulla variazione tra un menu stagionale e l'altro dei giorni di distribuzione dei diversi tipi di pane invece è possibile lavorare.

Rispetto alle merende, le osservazioni di **RCCM** riguardano il fatto che sono presenti troppe proposte zuccherate e si chiede l'introduzione di frutta fresca e di alternative salate alla focaccia; **Milano Ristorazione** conferma di sostituire la polpa di frutta e crackers con la banana. Viene segnalata da **RCCM** anche la presenza eccessiva di focaccia, ma **Milano Ristorazione** spiega che la riduzione della focaccia porterebbe all'inserimento di proposte zuccherate, pertanto viene mantenuta.

Passando al menu nidi, la prima osservazione di **RCCM** riguarda la possibilità di togliere il parmigiano reggiano dai primi piatti, ma **Milano Ristorazione** conferma che è già stato eliminato per i bambini (non per le educatrici) e rimane presente solo in risotti e minestre.

RCCM poi suggerisce, dato che i bambini più piccoli sono spesso meno selettivi e più predisposti all'abitudine alimentare, di osare di più introducendo cereali alternativi (come avena e quinoa, riducendo pasta e riso) e combinazioni nuove. **Milano Ristorazione** sottolinea che eventuali sperimentazioni si baserebbero soprattutto sul riscontro delle cuoche o delle educatrici in quanto per questa utenza il gradimento è più difficile da misurare con criteri oggettivi analoghi a quelli usati nelle scuole. In ogni caso si rende disponibile a verificare, anche con il coinvolgimento del gruppo cuoche nido, la possibilità di testare nuove ricette. Il menu nidi rimane pressoché invariato rispetto alla bozza iniziale, alcune inversioni richieste non possono essere accolte perché genererebbero squilibrio tra le settimane (es. la presenza di riso a volte doppia e a volte nulla). Anche per quanto riguarda le merende non ci sono variazioni.

Passando alle osservazioni sulle diete speciali, **Milano Ristorazione** propone di rinviarle al tavolo tecnico dedicato. **RCCM** ritiene che se le osservazioni sulle diete vengono raccolte contestualmente alla revisione del menu ma poi non vengono discusse nello stesso tavolo del menu, diventa difficile migliorare il raccordo tra la revisione del menu base e il lavoro sulle diete.

Milano Ristorazione ribadisce che l'incontro in corso è focalizzato sul menu di base, dando la possibilità di calendarizzare un tavolo tecnico diete più ravvicinato, ma data la crucialità di alcune osservazioni si decide di trattarle nel corso dell'attuale incontro. Il primo tema è lo sformatino vegetale, che **RCCM** riferisce abbia una percezione diffusa di consistenza troppo molle ed è percepito da molti utenti come troppo presente. **Milano Ristorazione** ricorda che si tratta di una preparazione speciale sviluppata internamente e prodotta nel Centro di Produzione Sammartini e spiega che si tratta di una ricetta pensata per essere trasversale al più alto numero possibile di diete e compatibile con esclusioni multiple, grazie all'assenza di ingredienti che pure migliorerebbero la consistenza, come pane, formaggio o uova. **Comune di Milano** propone di avviare un “sensory test” (analisi sensoriale) sul prodotto per valutare eventuali miglioramenti della ricetta.

RCCM solleva poi la questione della varietà della pasta senza glutine, segnalando che le famiglie percepiscono una scarsa varietà di formati, con prevalenza quasi costante dello stesso tipo di pasta nei giorni di piatto asciutto. **Milano Ristorazione** conferma invece l'esistenza di più referenze, ma concorda sulla necessità di verificare i casi segnalati in alcune cucine. **RCCM** farà pervenire indicazioni puntuali sui CC da cui è pervenuta la segnalazione indicata.

Terminato il confronto sulle osservazioni ricevute, **Milano Ristorazione** ringrazia i partecipanti per il contributo e ribadisce che le osservazioni ricevute, anche quando non immediatamente traducibili in modifica, rappresentano una leva utile al miglioramento progressivo del servizio.

Fine lavori ore 18.41

ALLEGATI:

1. Bozze menu e menu merende inverno 2026/27 Nidi d'Infanzia e Scuole
2. Osservazioni RCCM su bozze menu e menu merende inverno 2026/27 Nidi d'Infanzia e Scuole
3. Riscontri sintetici a osservazioni RCCM
4. Menu e merende inverno 2026/27 Nidi d'Infanzia 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, 28/05/2026

ALLEGATO 1 _ BOZZE MENU E MENU MERENDE INVERNO 2026/27 NIDI D'INFANZIA E SCUOLE

	BOZZA MENU' SCUOLE INVERNO 2026/2027	Data emissione: 29/04/2026
---	---	----------------------------

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	ENERDÌ
1° SETTIMANA	Vellutata con cavolfiori* con crostini con farina integrale biologica Rustichelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro Ricetta UNIMI NEW oppure Burger con legumi con maionese 100% vegetale biologica Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro olio e parmigiano Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Insalata, mais e carote julienne Pizza margherita Budino al cacao equosolidale	Risotto al pomodoro Insalata calda di totano NEW / Limanda olio e limone NEW Insalata di stagione Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Ravioli di magro olio e salvia Straccetti di tacchino alla romana Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica con crema di broccoli e pesto Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione	Finocchi in insalata Lasagne al ragù di soia biologica Frutta fresca di stagione	Passato di verdura saporito con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Limanda gratinata Carote e rape rossa julienne NEW Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro Burger con legumi con maionese 100% vegetale biologica Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Minestra di lenticchie con crostini Bastoncini di pesce Spinaci e patate saporiti Frutta fresca di stagione	Carote julienne Pizza margherita Tortino alla carota biologico	Giornata milanese Risotto allo zafferano Cotoletta di lonza alla milanese Cavolo viola e insalata NEW Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro Torta salata NEW Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta di farro biologica alla Portofino NEW Formaggio (crescenza biologica) Mix di verdure al forno NEW Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Purè contadino Cavolfiore gratinato Frutta fresca di stagione	Carote julienne Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Frutta fresca di stagione	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Riso con ragù di cefalo NEW Pepite di merluzzo Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione

 Cottura al forno

 Preparato e surgelato dal centro di produzione Sammartini

* Prodotto surgelato/congelato

La frutta fresca di stagione viene servita a rotazione secondo disponibilità. Mele, pere, arance, banane, clementine, carote, insalata di stagione (quota parte), uva e zucca 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 uova biologiche, 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".

Validità: dal 09/11/2026 al 11/04/2027

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Yogurt biologico	Torta alle carote senza glutine 	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
2° SETTIMANA	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine 
3° SETTIMANA	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Torta margherita senza glutine 	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e cioccolato
4° SETTIMANA	Focaccia	Torta al cacao senza glutine 	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

 con utilizzo di uova biologiche

Validità: dal 09/11/2026 al 11/04/2027

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Broccoli* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica con crema di broccoli* Bocconcini di tacchino agli aromi Zucchine sabbiose  Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico* Sformatino di verdure  Carote brasate Frutta fresca di stagione	Polenta biologica Polpettine di nasello* al sugo di verdure Frutta fresca di stagione	Pastina biologica in brodo con verdure Tortino con patate e piselli*  Carote trite Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta biologica al pomodoro biologico Rustichelle di pollo biologico  Cavolfiori* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Sformato di nasello*  Erbette* all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto primavera Frittatina  Carote trite Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pesto* Sformato con lenticchie  Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Minestra d'orzo biologico Ricotta biologica Purè di zucca Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Cavolfiori* all'olio Pasta biologica al ragù di vitellone Frutta fresca di stagione	Pasta biologica con crema di verdure Formaggio (crescenza biologica) Zucchine al forno  Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Sformato con legumi  Carote all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta di farro biologica con crema di cavolfiori* Frittatina  Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione	Minestra di riso e prezzemolo* Platessa gratinata*  Carote trite Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta di farro biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Spinaci* saporiti Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al ragù di pesce* Tris di verdure Frutta fresca di stagione	Risotto con erbe* Frittatina con patate  Cavolfiori* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta biologica olio e parmigiano Polpettine di nasello*  Carote brasate Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con pasta biologica integrale Lenticchie in umido Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione

 Cottura al forno

* Prodotto surgelato

Burro, riso, olio extravergine di oliva, uova, lenticchie sono prodotti biologici.

La frutta fresca di stagione viene servita a rotazione secondo disponibilità. 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 è sempre biologico, inoltre il mercoledì è integrale e il venerdì è multicereali.

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".

INVERNO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine 	Yogurt naturale biologico	Focaccia
2° SETTIMANA	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica* e biscotti	Focaccia	Torta alle mele senza glutine 
3° SETTIMANA	Focaccia	Torta alle mele senza glutine 	Latte biologico e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia
4° SETTIMANA	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine 

 con utilizzo di uova biologiche

*Polpa di frutta biologica salvo indisponibilità del mercato

Validità: dal 09/11/2026 al 11/04/2027

ALLEGATO 2 _ OSSERVAZIONI RCCM SU BOZZE MENU E MENU MERENDE INVERNO 2026/27 NIDI D'INFANZIA E SCUOLE

Menu scuole inverno 2026-27

Osservazioni generali

1. Sperimentazioni:

a. Nel menu scuole ci sono 9 piatti indicati come NEW:

1.a.i. si chiede di specificare meglio le ricette di questi piatti

1.a.ii. si chiedono informazioni circa le sperimentazioni degli stessi

1.a.iii. si chiede quali saranno i piatti sostitutivi se, come successo quest'anno, si verificasse un gradimento molto basso o problematiche della fornitura (es: troppe lische)

b. Si chiede di affiancare alla giornata milanese anche altre giornate tematiche, sia nazionali che internazionali (esempi: cous cous alla marocchina o alla siciliana, riso alla cantonese anche vegetariano, riso e fagioli alla peruviana)

2. Referenze biologiche

a. Nel menu scuole le referenze sono scese da 19 a 12 (soprattutto si è perso il pomodoro biologico). La scelta ci pare in controtendenza rispetto al desiderio di aumentare la presenza di cibi biologici espresso in più occasioni da entrambe le parti

3. Fonti proteiche

a. Ridurre occorrenza burger di legumi a favore di ricette con legumi più inclusive, per educare a riconoscere il gusto, la forma e il colore dei legumi (es. lenticchie in umido proposte per menù nidi)

b. La frittata viene riproposta tre volte in un mese: si richiede di variare le preparazioni a base di uova (es: uova sode, uova strapazzate, frittate con le verdure). In alternativa, si propone di sostituire almeno una frittata con un formaggio naturalmente privo di lattosio

c. Valutare la possibilità di sostituire la lonza di maiale con carne bianca per rendere il piatto adatto anche a chi ha diete etico religiose

4. Varietà cereali

a. Si chiede l'introduzione di farro, orzo, miglio, quinoa, ecc. scomparsi dai menù da almeno due anni, nonostante fosse stata promessa la reintroduzione almeno come sperimentazione

- b. Incrementare presenza di mais/polenta. Polenta e stufato di fagioli cannellini potrebbe essere una proposta sana e vegana. Unito a un contorno di verdure come carote o fagiolini sarebbe un pasto equilibrato (ed economico)

5. Varietà verdure

- a. Carote julienne proposte 6 volte in 4 settimane: si propone sostituzione con verdure di stagione come zucca, coste, spinaci, erbe, ecc. (referenze presenti nel menù nidi)
- b. I finocchi in insalata sono presenti 4 volte: si propone sostituzione con verdure di stagione come zucca, coste, spinaci, erbe, ecc. (referenze presenti nel menù nidi)
- c. Alle scuole secondarie che fanno rientri lunedì e mercoledì vengono offerti carote o finocchi 6 volte su 8.
- d. Fagiolini e zucchine non sono verdure di stagione: si propone sostituzione con verdure di stagione come zucca, coste, spinaci, erbe, ecc. (referenze presenti nel menù nidi)
- e. Le patate sono un contorno molto gradito ma poco proposto nel menù, suggeriamo di proporre questo contorno almeno in un'altra giornata

6. Pizza:

- a. Ridurre a una sola occorrenza al mese
- b. Separare pizza da dessert

7. Pane/Crostini

- a. Si richiede di sostituire il pane e i crostini integrali con altri prodotti meno sgraditi (es: semintegrale, con cereali).
- b. I crostini integrali indicati come molto duri e non graditi.
- c. Si chiede di modificare la rotazione del pane in modo che tutti prima o poi possano assaggiare i diversi tipi di pane
- d. Si richiede di inserire una volta al mese le gallette di riso, eventualmente nella giornata della pizza

8. Dessert:

- a. Valutare sostituzione con budino alla vaniglia, crema o altro: non tutti mangiano il cioccolato (non gradito/allergie)

9. Utilizzo dei riferimenti di accettazione/rifiuto

- a. Si osserva che molti piatti con basso gradimento vengono comunque riproposti (purè contadino, burger di legumi, ecc)

10. Servizio

- a. L'indicazione generale deve essere sempre di servire le salse separatamente dalle pietanze che accompagnano
- b. È opportuno rivedere le porzioni considerando le indicazioni LARN aggiornati che separano le fasce 6-7 e 8-10 anni
- c. Si richiedono le quantità di pasti preparati per singola giornata (considerando i rientri delle scuole secondarie), in modo da capire quali siano quelli in cui l'utenza è più numerosa, per verificare la possibilità di proporre novità nei giorni in cui c'è maggiore possibilità di gradimento e di garantire alla maggior parte degli utenti iscritti la possibilità di beneficiare anch'essi, non solo delle novità, ma anche di avere accesso a piatti di pesce, carne, ecc.

Diete

11. Legumi:

- a. Sformatino vegetale con verdure poco gradito e servito 3 settimane su 4. Si chiede sostituzione e variazione tra le settimane
- b. Si suggerisce di proporre ricette con legumi simili per diete e menù standard
- c. Trovare alternative valide e piacevoli al gusto e alla vista per i legumi usati frequentemente come alternativa a piatti non concessi dalla specifica dieta sanitaria o etico religiosa

12. Varietà dei piatti

- a. Nei menù diete solitamente vengono proposte poche novità: la percezione è che vengano proposte le solite cose da sempre. Si richiede quali piatti nuovi saranno proposti anche nei menù diete

13. Pasta

- a. Si suggerisce di trovare alternative alla pasta senza glutine di mais. La resa della pasta di mais servita dopo ore dalla cottura è davvero pessima. Possibili alternative: pasta d'avena, pasta mix riso/mais/altri cereali senza glutine

- b. Si chiede di variare maggiormente il formato di pasta, avendo almeno 3 referenze. Si suggerisce di fare un piano di rotazione dei formati nei vari centri cottura

Segue commento in tabella menu: in **verde** le note al singolo piatto proposto, in **rosso** le proposte di sostituzione/inversione dei piatti proposti

	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1ª Settimana	Vellutata con cavolfiori con crostini con farina integrale biologica Minestra d'orzo biologico	Pasta biologica al pomodoro (Ricetta UNIMI NEW)	Ravioli di magro olio e parmigiano		Risotto al pomodoro
	Note: sostituire vellutata con altro piatto più gradito	Note: si richiede di specificare in cosa consista la ricetta UNIMI			Note: sostituire risotto al pomodoro con riso olio e parmigiano, per aumentare gradimento, visto il secondo nuovo proposto
	Rustichelle di pollo biologico Insalata calda di totano NEW / Limanda olio e limone NEW	Burger con legumi con maionese 100% vegetale biologica Ricetta legumi alternativa	Frittata	Pizza margherita Polenta con ragù di verdure e legumi	Insalata calda di totano NEW / Limanda olio e limone NEW Rustichelle di pollo biologico
	Note: offrire un piatto di pesce anche a chi fa solo il rientro del lunedì (scuole medie)	-	Note: la frittata viene proposta 3 volte al mese. Valutare alternative: frittata con verdure, uova strapazzate, formaggio senza lattosio	Note: la pizza è già nella terza settimana, si propone di eliminare un'occorrenza a favore di una doppia occorrenza a base di polenta, più inclusiva e gradita, magari accompagnata da un ragù di legumi e verdure.	Note: si richiede se insalata calda di totano e limanda siano mai stati soggetti di sperimentazione
	Carote julienne	Broccoli al parmigiano	Finocchi in insalata	Insalata, mais e carote julienne	Insalata di stagione patate arrosto
		Note: se non è possibile sostituire il burger di legumi, valutare alternativa ai broccoli al parmigiano (es: insalata con carote e mais)	Note: i finocchi in insalata sono presenti 4 volte, si suggerisce la sostituzione con spinaci/altra verdura almeno una volta	Note: l'insalata può essere sostituita con zucchine trifolate	Note: l'insalata è già servita il giovedì. Se il pesce non viene spostato al lunedì, si valuti un contorno più gradito come accompagnamento di un piatto nuovo
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino al cacao e quesoledale Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2ª Settimana	Ravioli di magro olio e salvia Pasta olio e parmigiano	Pasta integrale biologica con crema di broccoli e pesto* Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto*	Lasagne al ragù di soia biologica	Passato di verdure saporito con crostini con farina integrale biologica Minestra di lenticchie con pasta	Risotto alla parmigiana
	Note: ravioli presenti anche il mercoledì della settimana precedente, se possibile distanziare maggiormente i due giorni in cui vengono serviti ravioli. Si suggerisce scambio con il martedì della 4 settimana.	Note: si richiede di sostituire la pasta integrale con quella di farro maggiormente gradita	Note: si consideri che, in caso di mancato gradimento del piatto unico, il bambino non mangia nulla o quasi per pranzo	Note: si propone inversione con martedì 3 settimana (minestra di lenticchie con pasta) per evitare doppio legume in quel giorno	
	Straccetti di tacchino alla romana	Frittata	Finocchi in insalata Spinaci all'olio	Formaggio (caciotta biologica)	Limanda gratinata
			Note: i finocchi in insalata sono presenti 4 volte, si suggerisce la sostituzione con spinaci/altra verdura almeno una volta		Note: non proporre limanda due venerdì di seguito
	Fagiolini all'olio Carote e rape rosse julienne NEW	Carote julienne	Frutta fresca di stagione	Patate arrosto	Carote e rape rosse julienne NEW Fagiolini all'olio
	Note: si suggerisce inversione con contorno del venerdì per testare piatto nuovo anche con le secondarie che fanno rientri al lunedì I fagiolini non sono una verdura invernale, meglio proporre coste, spinaci, erbetto, ecc.				Note: si suggerisce inversione con contorno del venerdì per accompagnare il nuovo pesce
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

3ª Settimana	Gnocchi al pomodoro	Minestra di lenticchie con crostini Passato di verdure saporito con crostini con farina integrale biologica	Carote julienne	Risotto allo zafferano	Pasta biologica al pomodoro
	Note: gli gnocchi si attaccano ai dispositivi dentali di alcuni bambini, sostituirli (es: pasta tipo gnocchetti sardi) In questa giornata gnocchi e burger presentano consistenza "pastosa" simile.	Note: due proteine, legumi e pesce, la minestra con pasta ha buon gradimento, la sostituzione della pasta con crostini potrebbe peggiorare accettazione. Si propone inversione con il primo con il giovedì della 2a settimana In ogni caso, meglio sostituire i crostini integrali con altro tipo.	Note: sostituire le carote julienne con zucchine o fagiolini, per evitare di avere carote come contorno e il tortino di carote come dolce.		Note: come formato di pasta piacciono molto gli spaghetti. Il pomodoro deve essere biologico
	Burger con legumi con maionese 100% vegetale biologica Ricetta legumi alternativa	Bastoncini di pesce	Pizza margherita	cotoletta di lonza alla milanese	torta salata NEW
		Note: sostituire bastoncini con altro pesce gratinato		Nota: sostituire lonza di maiale con pollo/tacchino	Note: si chiede quale ricetta sarà proposta. In questa giornata molto scarsa la fonte proteica, si richiede di specificare quante proteine e quanti carboidrati siano previsti nella torta salata
	finocchi in insalata	spinaci e patate saporiti	Tortino alla carota biologico Frutta Fresca	Cavolo viola e insalata NEW	Frutta fresca di stagione
		Note: gli spinaci e patate saporiti risultano poco graditi; si suggerisce di valutare tortino di patate e spinaci oppure spinaci inseriti in direttamente nella frittata e patate al forno. Con primo di vellutata.	Note: si suggerisce di distribuire il dessert in un'altra giornata della settimana. Nel caso in cui non sia possibile togliere il dessert, si chiede di inserire qui il budino al cioccolato	Note: si richiede se l'insalata NEW sia stata testata per il gradimento. Si suggerisce di servire separatamente il cavolo, per garantire il consumo di insalata a chi non lo gradisse e di proporlo tagliato molto sottile	
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione	
4ª Settimana	Pasta di farro biologica alla Portofino NEW	Pasta olio e parmigiano Ravioli di magro olio e salvia	Carote Julienne	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica	Riso con ragù di cefalo NEW
	Note: si richiede di specificare in cosa si consiste il condimento "alla Portofino"	Note: la pasta viene servita due giorni di fila, si propone di scambiare con lunedì 2a settimana			Note: si richiede cosa verrà proposto in alternativa se ragù di cefalo non dovesse ottenere il gradimento sperato
	Formaggio (crescenza biologica) Pepite di Merluzzo	purè contadino Ricetta legumi alternativa	Polenta biologica	Frittata	Pepite di merluzzo Formaggio (crescenza biologica)
		Note: si richiede di eliminare il purè contadino, perché è tra i tre piatti meno graditi. La giornata sembra molto povera di proteine	Note: servire polenta separatamente, per garantire almeno il consumo di parte del primo	Note: frittata già presente in altre 2 settimane. Si suggeriscono uova strapazzate per variare	Note: si propone inversione con secondo del lunedì meglio su due giorni diversi per distribuire meglio le proteine del pesce in giorni con un profilo nutrizionale meno ricco
	Mix di verdure al forno	cavolfiore gratinato	bocconcini di tacchino alla cacciatore	Finocchi in insalata	Zucchine trifolate Patate arrosto
	Note: si richiede di specificare quali sono le verdure nel mix di verdure al forno. Si valuti introduzione di patata dolce.	Note: servire verdura colorata insieme al purè contadino	Note: i bocconcini di tacchino sono sempre pochissimi, a volte in un piatto se ne trovano solo tre. Tema porzioni da attenzionare/variare		Note: valutare un contorno più gradito per compensare un piatto nuovo e un piatto con un basso gradimento come le pepite di merluzzo le zucchine non sono verdure invernali, preferire erbette, spinaci, coste, ecc.
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

Menu merende scuole inverno 2026-27

Osservazioni generali

14. Si propone di ridurre frequenza della focaccia, sostituendola con alternative salate e meno lievitate (es. grissini)
15. Nelle merende proposte c'è una preponderanza di alimenti zuccherati (torte, marmellata, cioccolata, budino, purea di frutta). Si tratta di snack molto calorici, pessimi per la salute dentale dei bambini e che poco li spingono a provare merende nutrizionalmente più valide.
16. Si potrebbero proporre torte senza zucchero e senza dolcificanti (per esempio a base di banane o di patate dolci, che conferiscono un sapore naturalmente dolce e apportano nutrienti utili e non zuccheri)
17. Si richiede l'introduzione della banana al posto della torta di mele

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Yogurt biologico	Torta alle carote senza glutine	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
2° Settimana	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine
3° Settimana	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Torta margherita senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e cioccolato
4° Settimana	Focaccia	Torta al cacao senza glutine	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e con

Menu nidi inverno 2026-27

Osservazioni generali

Le ispezioni nei nidi sono numericamente molto basse, di conseguenza accade che le osservazioni dei CM spesso contraddicono quanto riportato nelle tabelle degli indici di gradimento.

18. Parmigiano

- a. Il parmigiano viene proposto sostanzialmente tutti i giorni ai bambini nei primi, su pasta, riso e anche nella minestra. Si potrebbe offrire l'opzione ai bambini di prendere il primo senza formaggio per favorire la conoscenza del sapore tal quale

19. Legumi e cereali

- a. Si chiede l'introduzione di farro, orzo, miglio, quinoa, ecc. scomparsi dai menù da almeno due anni, nonostante fosse stata promessa la reintroduzione almeno come sperimentazione
- b. Si suggerisce di proporre legumi in altra versione, ossia delle zuppe che possono essere di lenticchie oppure zuppe di orzo o farro insieme sempre ad un legume (fagioli cannellini che non vengono mai usati, se sono ben cotti non c'è rischio soffocamento)

Segue commento in tabella menu: in **verde** le note al singolo piatto proposto, in **rosso** le proposte di sostituzione/inversione dei piatti proposti

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª Settimana	Risotto allo zafferano	Pasta biologica con crema di broccoli	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico	Polenta biologica	Pastina biologica in brodo con verdure
				Note: servire polenta separatamente, per garantire almeno il consumo di parte del primo	
	Formaggio (crescenza biologica)	Bocconcini di tacchino agli aromi	Sformatino di verdure	Polpettine di nasello al sugo di verdure	Tortino con patate e piselli
	Broccoli all'olio	Zucchine sabbiose	Carote brasate		Carote trite
					Note: Presenti 3 volte. Si richiede di specificare come verranno servite
2ª Settimana	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pasta biologica al pomodoro biologico Minestra di riso e prezzemolo	Pasta biologica agli aromi	Risotto primavera	Pasta biologica al pesto	Minestra d'orzo biologico
	Note: si suggerisce di invertire il primo con il venerdì della 3ª settimana				
	Rustichelle di pollo biologico	Sformato di nasello	Frittatina	Sformato con lenticchie	Ricotta biologica
			Note: valutare l'aggiunta di verdure di stagione nelle frittate		Note: si richiede di valutare un formaggio di consistenza tale da poter essere preso con le mani
3ª Settimana	Cavolfiori all'olio	Erbette all'olio	Carote trite	Zucchine trifolate	Purè di zucca
			Note: presenti 3 volte. Si richiede di specificare come verranno servite. Si valuti di alternarle con zucca.		Note: il purè di carote presente nel menù primaverile era stato molto poco gradito perché grumoso e con pezzi tagliati grossolanamente. Il pranzo risulta di consistenza "cremosa", si suggerisce di sostituire pure di zucca con zucca gratinata a tocchetti o altra verdura di consistenza più croccante
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Cavolfiori all'olio	Pasta biologica con crema di verdure	Pasta biologica agli aromi	Pasta di farro biologica con crema di cavolfiori	Minestra di riso e prezzemolo Pasta biologica al pomodoro biologico
					Note: si suggerisce di invertire il primo con il lunedì della 2ª settimana
4ª Settimana	Pasta biologica al ragù di vitellone	Formaggio (crescenza biologica)	Sformato con legumi	Frittatina	Platessa gratinata*
		Zucchine al forno	Carote all'olio	Spinaci all'olio	Carote trite
					Note: presenti 3 volte. Si richiede di specificare come verranno servite. Si valuti di alternarle con zucca.
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pasta di farro biologica al pomodoro biologico	Pasta biologica al ragù di pesce	Risotto con erbe	Pasta biologica olio e parmigiano	Passato di verdure con pasta biologica integrale
4ª Settimana	Note: si suggerisce di non utilizzare parmigiano nel primo				
	Formaggio (scaglie di parmigiano)	Tris di verdure	Frittatina con patate	Polpettine di nasello	Lenticchie in umido
		Note: si richiede di specificare che verdure e condimenti contenga e come sia preparato il tris di verdure			
	Spinaci saporiti		Cavolfiori all'olio	Carote brasate	Patate prezzemolate
					Note: si valuti se in passato siano state apprezzate, altrimenti proporre in modo diverso
4ª Settimana	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

Menu merende nidi inverno 2026-27

Osservazioni generali

20. Frutta fresca

- a. si richiede l'introduzione della banana al posto della torta di mele

21. Focaccia

- a. Si propone di ridurre frequenza della focaccia, sostituendola con alternative salate e meno lievitate (es. grissini)

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì
1° Settimana	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine	Yogurt naturale biologico
2° Settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica* e biscotti	Focaccia
3° Settimana	Focaccia	Torta alle mele senza glutine	Latte biologico e biscotti	Yogurt naturale biologico
4° Settimana	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti

ALLEGATO 3 _ RISCONTRI SINTETICI A OSSERVAZIONI RCCM

Sintesi commenti menù inverno 2026-27

condivisi con RCCM in data 28.05.26

Programma

17:00 -17:45 menù scuole

17:45 – 18:00 merende scuole

18:00-18:30 menù e merende nidi

1. Impostazione generale menù

- **Osservazioni:** chiarire nuovi piatti (NEW), sperimentazioni e alternative in caso di scarso gradimento.
- **Risposte:** piatti già testati o presenti in passato; alternative previste; monitoraggio continuo e rivalutazione a gennaio; progetto UNIMI su nuove ricette (legumi).

2. Introduzioni e innovazione

- **Osservazioni:** inserire più giornate tematiche.
- **Risposte:** non inseribili ora; valutazione di giornate tematiche per prossimo anno scolastico.

3. Biologico

- **Osservazioni:** riduzione referenze bio.
- **Risposte:** requisiti CAM rispettati; variazioni legate al mercato.

4. Proteine

- **Osservazioni:**
 - ridurre burger legumi
 - variare uova
 - eliminare lonza
- **Risposte:**
 - legumi poco graditi in forma tradizionale (≈27%) ma riprovabili

- uova non sostituibili con formaggio (vincoli ATS, gradimento). Si cercheranno nuove soluzioni che offre il mercato.
- lonza mantenuta (gradimento molto alto $\approx 85\%$ e regolarità della corretta porzionatura).

5. Cereali e legumi

- **Osservazioni:** reintrodurre cereali alternativi e più polenta/legumi.
- **Risposte:**
 - precedenti esperienze con basso gradimento (orzo, farro)
 - possibile sperimentazione/inserimento di orzo in mix con riso
 - polenta con legumi testata negativamente, confermato abbinamento tradizionale.

6. Verdure

- **Osservazioni:** poca varietà (troppi finocchi e carote).
- **Risposte:**
 - piccole correzioni (riduzione carote, sostituzione con erbe al lunedì 1a settimana)
 - finocchi mantenuti (stagionali, buon gradimento $\sim 64\%$). I finocchi saranno oggetto di Food Literacy e nuovi ricettati.
 - alcune verdure fuori stagione mantenute per gradimento (zucchine e fagiolini).

7. Patate, pizza, dessert

- **Osservazioni:**
 - aumentare patate
 - ridurre pizza e separarla dal dolce
 - cambiare dessert
- **Risposte:**
 - Per le patate le frequenze sono vincolate da ATS
 - pizza mantenuta 2 volte (alto gradimento $\sim 80\%$)
 - dessert confermato il budino al cioccolato (gradimento $\sim 74\%$), collocato al lunedì come richiesto.

8. Pane e crostini

- **Osservazioni:** migliorare qualità e varietà.
- **Risposte:**
 - vincoli contrattuali attuali. Al momento non è possibile ordinare cose diverse da quelle contrattualizzate.
 - confronto con fornitore in corso per migliorare i crostini segnati come duri e poco graditi.
 - Proposta nuova rotazione dei diversi tipi di pane e accordata la disponibilità a recepire la richiesta della variazione della rotazione sui 2 menù stagionali.

9. Gradimento piatti

- **Osservazioni:** riproposti piatti poco graditi (es. purè contadino e burger di legumi).
- **Risposte:** E' in corso un progetto con UNIMI per trovare nuove strategie e nuovi piatti al momento focus sui legumi (educazione progressiva).

10. Servizio e organizzazione

- **Osservazioni:** salse separate, revisione porzioni richiamando la nuova pubblicazione delle linee guida della regione Lombardia, distribuzione piatti (piatti più graditi nei giorni di maggiore affluenza).
- **Risposte:**
 - Le salse vengono già servite separate
 - Porzioni differenziate sulla primaria. La gestione delle porzioni differenziate nell'ambito delle scuole primarie comporta una riorganizzazione che parte da una prenotazione differenziata da rivalutare in sede tecnica.
 - E' necessario garantire l'equilibrio nella settimana (non concentrare piatti migliori solo in alcuni giorni). Tuttavia, viene già considerato es. rustichelle di lunedì, pizza di mercoledì.

11. Diete speciali

- **Osservazioni:** poca varietà e qualità, soprattutto legumi (lenticchio poco gradito). Ricette simili per diete e menù standard; numerose richieste di sostituzioni piatti e rotazioni formati pasta di mais; alternative a pasta senza glutine e rotazioni formati pasta di mais.

- **Risposte:** il tema in dettaglio è rinviato a tavolo tecnico dedicato. Sviscerati alcuni temi in riferimento ai formati di pasta ordinati dalle cucine, al lentucchino che però non sarà presente nel menù inverno. Si concorda la linea di trovare piatti del menù standard che siano il più inclusivi possibile.

13. Merende scuole

- **Osservazioni:** troppe zuccherate e focaccia frequente.
- **Risposte:** inserita banana al posto di polpa di frutta + crackers; altre modifiche limitate.

14. Menù nidi

- **Osservazioni:**
 - ridurre parmigiano
 - aumentare varietà cereali/legumi
- **Risposte:**
 - parmigiano già ridotto (presente solo in minestre e risotti)
 - modifiche limitate per equilibrio menù.

15. Merende nidi

- **Osservazioni:** inserire banana, ridurre focaccia.
- **Risposte:** introduzione frutta vincolata a organizzazione educativa (non sempre possibile).

In sintesi generale:

- Le osservazioni riguardano soprattutto **varietà, gradimento e innovazione**.
- Le risposte confermano una linea basata su:
 - **dati di gradimento reali**
 - **vincoli normativi (ATS, CAM)**
 - **fattibilità operativa e contrattuale**
 - **approccio graduale (educazione alimentare e progetto UNIMI)**

ALLEGATO 4 _ MENU E MERENDE INVERNO 2026/27 NIDI D'INFANZIA E SCUOLE CON OSSERVAZIONI RCCM ACCOLTE

	MENU SCUOLE INVERNO 2026/2027	Data emissione: 16/06/2026
---	--------------------------------------	----------------------------

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Passato di verdura* con crostini con farina integrale biologica Rustichelle di pollo biologico  Erbette* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro Burger con legumi   con maionese 100% vegetale biologica Broccoli* al parmigiano Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro* olio e parmigiano Frittata  Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Insalata, mais e carote julienne Pizza margherita*  Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro Totano dei marinai*  Insalata di stagione Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Ravioli di magro* olio e salvia Straccetti di tacchino alla romana Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica con crema di broccoli* e pesto* Frittata  Carote julienne Frutta fresca di stagione	Finocchi in insalata Lasagne al ragù di soia biologica  Frutta fresca di stagione	Passato di verdura* saporito con riso e orzo Formaggio (caciotta biologica) Patate* arrosto  Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Limanda* gratinata  Carote e rape rosse julienne Tortino biologico alla carota
3° SETTIMANA	Gnocchi* al pomodoro Burger con legumi   con maionese 100% vegetale biologica Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Minestra di lenticchie con crostini con farina integrale biologica Bastoncini di pesce*  Spinaci* e patate saporiti Frutta fresca di stagione	Carote julienne Pizza margherita*  Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Cotoletta di lonza alla milanese  Cavolo viola e insalata Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro Torta salata con ricotta e spinaci*  Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta di farro biologica alla Portofino* Formaggio (crescenza biologica) Mix di verdure* al forno  Budino al cacao equosolidale biologico	Pasta biologica olio e parmigiano Purè contadino Cavolfiori* gratinati  Frutta fresca di stagione	Carote julienne Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Frutta fresca di stagione	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Frittata  Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Riso con ragù di cefalo* Pepite di merluzzo*  Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione

 Cottura al forno

 Preparato e surgelato dal centro di produzione Sammartini

* Prodotto surgelato/congelato

La frutta fresca di stagione viene servita a rotazione secondo disponibilità. Mele, pere, arance, banane, clementine, carote, insalata di stagione (quota parte), uva e zucca (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 uova biologiche, olio extravergine di oliva e sale iodato; l'olio utilizzato per il condimento a crudo dei contorni è biologico.

Il pane servito è sempre biologico; il martedì viene proposto pane multicereali e il giovedì pane integrale.

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

Validità: dal 09/11/2026 al 11/04/2027

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Yogurt biologico	<i>Focaccia</i>	<i>Torta alle carote senza glutine</i> 	Banana	Focaccia
2° SETTIMANA	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine 
3° SETTIMANA	Focaccia	<i>Yogurt biologico</i>	<i>Torta margherita senza glutine</i> 	Banana	Pane e cioccolato
4° SETTIMANA	Focaccia	Torta al cacao senza glutine 	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta



con utilizzo di uova biologiche

Validità: dal 09/11/2026 al 11/04/2027

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica con crema di broccoli* Sformatino di verdure  Carote brasate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico* Bocconcini di tacchino agli aromi Zucchine sabbiose  Frutta fresca di stagione	Polenta biologica Polpettine di nasello* al sugo di verdure Frutta fresca di stagione	Pastina biologica in brodo con verdure Tortino con patate e piselli*  Carote trite Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta biologica al pomodoro biologico Rustichelle di pollo biologico  Cavolfiori* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Sformato di nasello*  Erbette* all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto primavera Frittatina  Carote trite Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pesto* Sformato con lenticchie  Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Minestra d'orzo biologico Ricotta biologica Purè di zucca Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Carote trite Pasta biologica al ragù di vitellone Frutta fresca di stagione	Pasta biologica con crema di verdure Formaggio (crescenza biologica) Zucchine al forno  Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Sformato con legumi  Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta di farro biologica con crema di cavolfiori* Frittatina  Carote all'olio Frutta fresca di stagione	Minestra di riso e prezzemolo* Platessa gratinata*  Cavolfiori* all'olio Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta di farro biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Spinaci* saporiti Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al ragù di pesce* Tris di verdure Frutta fresca di stagione	Risotto con erbe* Frittatina con patate  Broccoli* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta biologica olio e parmigiano Polpettine di nasello*  Carote brasate Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con pasta biologica integrale Lenticchie in umido Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione

 Cottura al forno

* Prodotto surgelato

Burro, riso, olio extravergine di oliva, uova, lenticchie e polpa di pomodoro sono prodotti biologici.

La frutta fresca di stagione viene servita a rotazione secondo disponibilità. 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 è sempre biologico, inoltre il giovedì è integrale e il martedì è multicereali.

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".

INVERNO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine 	Yogurt naturale biologico	Focaccia
2° SETTIMANA	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica* e biscotti	Focaccia	Torta alle mele senza glutine 
3° SETTIMANA	Focaccia	Torta alle mele senza glutine 	Latte biologico e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia
4° SETTIMANA	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine 

 con utilizzo di uova biologiche

*Polpa di frutta biologica salvo indisponibilità del mercato

Validità: dal 09/11/2026 al 11/04/2027