

MENÙ ESTATE 2023

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado



Validità dal 17 aprile 2023

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

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica olio e parmigiano Pollo ❄️ marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino 📦 Carote julienne Frutta fresca di stagione 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello ❄️ gratinato 📦 Patate e fagiolini ❄️ in insalata Frutta fresca di stagione 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto allo zafferano Frittata 📦🥚 Pomodori Frutta fresca di stagione 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> Carote julienne Pizza margherita ❄️ 📦 Gelato 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo ❄️ Crocchette con legumi ed erbe ❄️ 📦🥚🍷 Insalata di stagione 🍷 Frutta fresca di stagione 🍷
SECONDA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Carote julienne Pasta biologica pasticciata con ragu di vitellone Frutta fresca di stagione 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Crocchette con lenticchie 📦🥚🍷 Spinaci ❄️ all'olio Frutta fresca di stagione 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto pomodoro biologico e piselli ❄️ Formaggio mozzarella biologica Pomodori Frutta fresca di stagione 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale biologica al pesto ❄️ Arrostato di tacchino agli aromi 📦 Insalata di stagione 🍷 Frutta fresca di stagione 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi ❄️ al pomodoro biologico Bastoncini di pesce ❄️ 📦 Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione 🍷
TERZA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Carote julienne Pizza margherita ❄️ 📦 Gelato 	<ul style="list-style-type: none"> Ravioli di magro ❄️ olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese 📦🥚 Insalata di stagione 🍷 Frutta fresca di stagione 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale biologica al pesto delle Lipari Tonno Zucchine al forno 📦 Frutta fresca di stagione 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> Riso olio e parmigiano Bocconcini di tacchino con crema di verdure ❄️ miste Frutta fresca di stagione 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica pomodoro biologico e lenticchie Frittata 📦🥚 Fagiolini ❄️ agli aromi Frutta fresca di stagione 🍷
QUARTA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Risotto e zucchine Formaggio primo sale biologico Patate ❄️ arrosto 📦 Frutta fresca di stagione 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico ❄️ Frittata con porri 📦🥚 Carote julienne Frutta fresca di stagione 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> Ravioli di magro ❄️ olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico 📦🥚 Taccole ❄️ agli aromi Frutta fresca di stagione 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al pesto ❄️ Nasello ❄️ olio e limone biologico 📦 Pomodori Frutta fresca di stagione 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpette con soia 📦🥚🍷 Insalata di stagione 🍷 Frutta fresca di stagione 🍷



Arance, carote, insalata di stagione, mele, pere e uva sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato. A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A. Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato. Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.

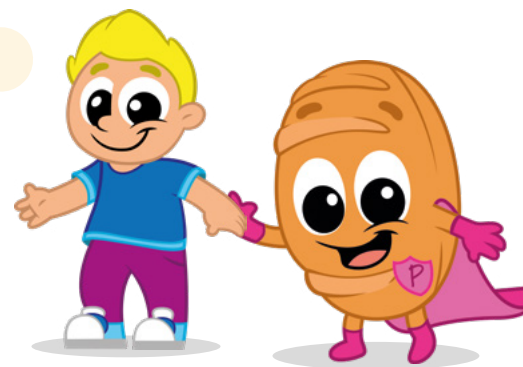


LEGENDA

- ❄️ Alimento surgelato all'origine
- 📦 Cottura al forno
- 🥚 Con utilizzo di uova biologiche
- 🍷 A rotazione secondo disponibilità
- 🏠 Preparate e surgelate da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotte in ciascuna cucina

LA CREATIVITÀ A CENA

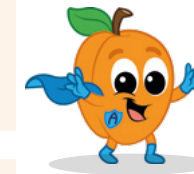
I nostri suggerimenti per il menù della sera



SEGUICI SU FACEBOOK!
INQUADRA IL QR CODE CON IL TELEFONO



PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> • Pinzimonio • Farro con legumi • Macedonia di frutta fresca di stagione con gelato 	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi alla romana • Asparagi con crema di parmigiano • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Fagottini alle verdure • Polpettone di tonno • Insalata mista • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Fusilli al pesto di melanzane • Scaloppine di tacchino • Spinaci al burro • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto al limone • Omelette con verdure • Cetrioli in insalata • Macedonia di frutta fresca di stagione
SECONDA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> • Panzanella • Salmone in crosta di verdure e mandorle • Macedonia di frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di barbabietole e patate • Spiedini di pollo e verdure • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Grano saraceno con verdure • Uova strapazzate • Peperonata • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Verdure gratinate • Crespelle vegetariane • Crostata con frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Insalata mista • Piadina con crescenza e verdure • Frutta fresca di stagione
TERZA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> • Pennette di mais alle verdure • Uova sode • Bietole olio e limone • Macedonia di frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pinzimonio • Cous-cous con ceci e pomodori • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Strudel salato con scarola e pinoli • Bresola rucola e grana • Spiedini di frutta al cioccolato 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema di piselli • Involtini di pesce • Cetrioli in insalata • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Tris di cereali • Zucchine ripiene • Frutta fresca di stagione
QUARTA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> • Barchette con verdure • Anelli di totano con spinaci • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Barbabietole olio e limone • Riso venere con ceci e pomodori • Sorbetto 	<ul style="list-style-type: none"> • Orecchiette all'ortolana • Caprese • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Verdure al vapore • Spaghetti con polpette • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Zuppa di pomodoro con crostini • Uova e asparagi • Macedonia di frutta fresca di stagione



LO SAPETE CHE...?

Filiera corta, km zero, equo-solidale, biologico!

Sapete tutto sulle materie prime che utilizziamo per la preparazione dei nostri menù?

Il loro acquisto, ad esempio, avviene attraverso **procedure pubbliche di affidamento che prevedono l'attribuzione di 70 punti su 100 alla qualità. Appliciamo inoltre i Criteri Minimi Ambientali (CAM)**, ovvero i requisiti ambientali e socio-economici definiti nel Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi del settore della pubblica amministrazione dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Economica. L'applicazione dei CAM riguarda sia le specifiche tecniche dei prodotti (ovvero gli standard minimi di prodotto), sia i criteri premianti (ovvero le prestazioni ambientali superiori a quelle definite dalle specifiche tecniche, per questo motivo premiate con un punteggio ulteriore). Negli anni l'attenzione verso queste tematiche è aumentata progressivamente, anche grazie alla collaborazione sempre più stretta con il Comune di Milano nell'attuazione della Food Policy cittadina: **nel 2021, ad esempio, il volume di prodotti biologici sul volume totale di derrate acquistate per tutte le nostre tipologie di utenza è stato pari al 54%**. Tra questi, per citarne qualcuno, ci sono: uova, pasta, frutta (quali arance, mele, pere, uva, banane equo-solidali), ortaggi (tra cui carote e insalata), polpa di pomodoro, olio, latte, yogurt, formaggi e molti altri prodotti. Le altre materie prime presenti in menù si caratterizzano anche in prodotti a filiera corta, a km zero, equo-solidali, IGP, DOP, prodotto italiano, da filiera controllata.

Per conoscere tutte le nostre materie prime, visitate il nostro sito www.milanoristorazione.it, sezione Famiglie/Cosa si mangia/Informazioni materie prime.

PAROLA ALLA FOOD POLICY

A scuola menù sempre più sani e sostenibili

Spazio alle buone notizie! Vi ricordate che nel 2020 Milano ha certificato di aver ridotto del 20% le proprie emissioni di CO₂e nel menù della refezione scolastica? La novità è che anche l'analisi dei dati sul 2021, prodotta dal World Resources Institute attraverso l'iniziativa Cool Food Pledge, conferma questa tendenza. **Nel periodo 2015-2021 si è registrata, infatti, una diminuzione del 42,89% delle emissioni di CO₂e, nonché un calo del 28,38% delle emissioni per ogni kcal, fino a raggiungere 5,38 kgCO₂e per 1.000 kcal, per lo stesso periodo di riferimento. Comune di Milano e**

Milano Ristorazione, infatti, **monitorano l'impatto ambientale degli acquisti alimentari della refezione scolastica** e, grazie alla collaborazione con il World Resources Institute, è possibile determinare quanto i cambiamenti nei menù, con l'aumento dell'utilizzo di materie prime vegetali e legumi, abbiano avuto un impatto positivo sulla riduzione delle emissioni equivalenti di CO₂ in questo settore. Il nostro impegno continua, per rendere i pasti a scuola sempre più sostenibili, oltre che sani. Per info: www.foodpolicymilano.org

Sito Internet: www.milanoristorazione.it
Facebook: facebook.com/milanoristorazione.it



Questo progetto ha ricevuto finanziamenti dal programma di ricerca e innovazione Horizon 2020 dell'Unione Europea nell'ambito dell'accordo di sovvenzione n. 101036763. La responsabilità del contenuto è esclusivamente degli autori.

