

MENU ESTATE 2026

Nidi d'infanzia 13-36 mesi e sezioni primavera

Validità dal
13 aprile 2026

Inizio 2ª settimana



1

Settimana

LUNEDÌ

- Risotto al pomodoro **BIO** e basilico ❄️
- Frittatina
- Erbette ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione



MARTEDÌ

- Pasta **BIO** al pesto ❄️
- Sformato di nasello ❄️
- Carote trite o julienne
- Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

- Riso all'olio
- Brusciti di vitellone con verdure
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

- Pasta **BIO** al pomodoro **BIO**
- Formaggio scaglie di Parmigiano
- Zucchine trifolate
- Frutta fresca di stagione



VENERDÌ

- Pasta **BIO** con crema di zucchine
- Sformato con lenticchie
- Pomodori
- Frutta fresca di stagione

2

Settimana

- Pasta di mais **BIO** al pomodoro **BIO** e basilico ❄️
- Frittatina
- Spinaci ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione

- Pasta integrale **BIO** con crema di verdure
- Rustichelle di pollo **BIO**
- Pomodori
- Frutta fresca di stagione



- Pasta **BIO** agli aromi
- Sformato con legumi
- Zucchine ❄️ brasate
- Frutta fresca di stagione

- Pasta **BIO** al pesto ❄️
- Ricotta **BIO**
- Tris di verdure
- Frutta fresca di stagione

- Risotto primavera
- Polpettine di nasello ❄️ gratinate **NUOVO!**
- Fagiolini ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione

3

Settimana

- Pasta **BIO** al pomodoro fresco **NUOVO!**
- Formaggio primo sale **BIO**
- 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 ❄️
- Purè di carote **NUOVO!**
- Frutta fresca di stagione

- Pasta **BIO** agli aromi
- Sformato con legumi ed erbe ❄️
- Pomodori
- Frutta fresca di stagione

- Pasta di farro **BIO** con crema di zucchine
- Platessa ❄️ gratinata
- Zucchine trifolate
- Frutta fresca di stagione



4

Settimana

- Pasta **BIO** agli aromi
- Formaggio Crescenza **BIO**
- Purè di zucchine **NUOVO!**
- Frutta fresca di stagione

- Pasta **BIO** al pomodoro **BIO**
- Sformato con lenticchie
- Insalata di stagione
- Frutta fresca di stagione



- Risotto con zucchine
- Bocconcini di pollo **BIO** agli aromi **NUOVO!**
- Erbette ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione

- Carote trite o julienne
- Pasta **BIO** con sugo di cannellini **NUOVO!**
- Frutta fresca di stagione

- Pasta **BIO** alla pizzaiola
- Sformato di nasello ❄️
- Pomodori
- Frutta fresca di stagione

Legenda

❄️ Alimento surgelato all'origine



La frutta fresca di stagione viene servita a rotazione secondo disponibilità. Burro, riso, olio extravergine di oliva, uova, lenticchie e polpa di pomodoro sono prodotti **BIO**. Ortofrutta **BIO**, 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 servito è sempre **BIO**; il mercoledì viene proposto pane integrale e il venerdì multicereali. Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva **BIO**. Non è prevista l'aggiunta di sale per il pasto dei bambini.

Tutti gli ingredienti impiegati nelle ricette sono disponibili sul nostro sito nella sezione Famiglie > Cosa si Mangia > Ingredienti e grammature.
www.milanoristorazione.it/ingredienti-e-grammature

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime (es. biologico, DOP, IGP, km0, filiera corta, provenienza, ecc.) sono disponibili sul sito nella sezione Famiglie > Cosa si Mangia > Informazioni materie prime.
www.milanoristorazione.it/informazioni-materie-prime



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

Cucinate con noi!

Vi presentiamo **tre ricette** tratte dal nostro menu estate. Si tratta di piatti graditi e sostenibili che permettono una conoscenza di **nuovi sapori e nuove combinazioni di ingredienti**. Potete **cucinarle a casa** per le vostre bambine e bambini e insieme a loro imparare a conoscere **Chef Ambrogio**, il simpatico cuoco della nostra serie animata che prepara le ricette del menu scolastico.

Pasta di farro BIO con crema di zucchine

Ingredienti per 4 persone:

- 360 g di pasta di farro BIO
- 2 o 3 zucchine
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- mezza cipolla
- sale q.b.

Procedimento:

1. Lavate le zucchine, tagliate le estremità e fate delle rondelle sottili.
2. Lavate e pelate la cipolla e tritatela finemente.
3. Fatela soffriggere con olio d'oliva extravergine e aggiungete le zucchine, con un po' d'acqua per evitare che si asciugano.
4. Quando le zucchine sono morbide, frullate fino ad ottenere una crema per condire la pasta.
5. Fate bollire l'acqua, aggiungete il sale, buttate la pasta e portatela a cottura. Quando è pronta, scolate e mettete la pasta in una padella insieme alla crema per insaporirla.

Purè di carote

Ingredienti per 4 persone:

- 6 o 7 carote
- 3 o 4 patate
- 80 ml di latte
- 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 20 g di burro
- sale q.b.

Procedimento:

1. Lavate e pelate le carote e le patate, tagliatele a pezzi e lessatele in una pentola di acqua calda, finché non saranno morbide. Scolatele e schiacciatele in una ciotola con una forchetta.
2. In un'altra pentola, portate ad ebollizione il latte e poi aggiungeteci le carote, le patate, il burro, e il Parmigiano Reggiano grattugiato.
3. Mescolate accuratamente fino a ottenere una consistenza cremosa e uniforme.

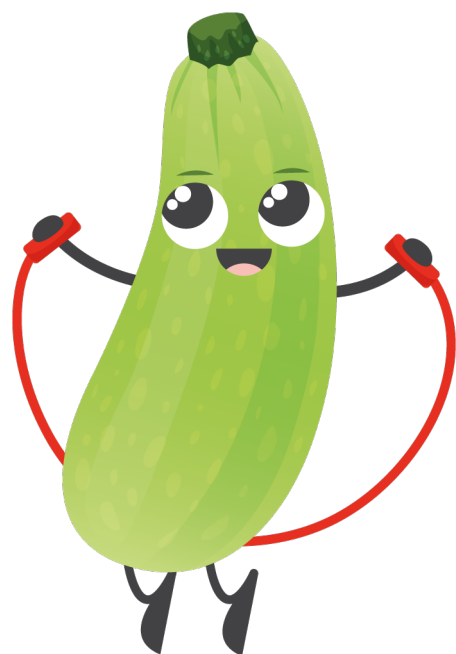
Sformato con lenticchie

Ingredienti per 4 persone:

- 3 o 4 patate
- 3 carote
- 100 g di lenticchie secche
- 100 g di pangrattato
- 60 g di Asiago
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 uova
- mezza cipolla
- 2 o 3 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 20 g di amido di mais
- sale q.b.

Procedimento:

1. Mettete in ammollo le lenticchie la sera prima, se richiesto sulla confezione.
2. Pelate e lavate carote, patate e cipolla.
3. Lessate in una pentola con abbondante acqua le lenticchie e le verdure tagliate a pezzi.
4. Scolate e frullate il tutto per ottenere un composto morbido. Aggiungete le uova, l'asiago e il Parmigiano Reggiano tagliati finemente, il sale, l'amido di mais e l'olio EVO. Mescolate bene per amalgamare gli ingredienti.
5. Prendete una teglia, adagiate la carta da forno e disponete in un unico strato il composto. Spolverate con pan grattato e infornate per 25-30 minuti a 180° finché la superficie non sarà leggermente dorata.



Guardate le puntate di Chef Ambrogio!

