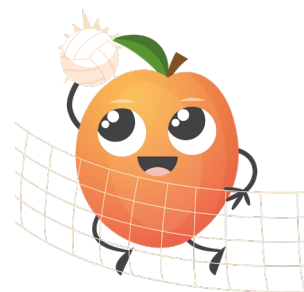


MENU ESTATE 2026

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado



Validità dal 13 aprile 2026

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

1

Settimana

LUNEDÌ

- Pasta integrale **BIO** al pomodoro
- Polpette con soia 🍲 in salsa curry **NUOVO!**
- Spinaci ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

- Pasta **BIO** agli aromi
- Frittata
- Pomodori
- Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

- Cruditè di carote e zucchine con mais
- Pizza margherita ❄️
- Gelato

GIOVEDÌ

- Risotto allo zafferano
- Cotoletta di lonza alla milanese
- Insalata di stagione
- Frutta fresca di stagione



VENERDÌ

- Ravioli di magro ❄️ olio e salvia
- Halibut ❄️ olio e limone **BIO**
- Insalata, mais e carote julienne
- Frutta fresca di stagione

2

Settimana

- Pasta di farro **BIO** al pesto ❄️ con crema di zucchine ❄️
- Formaggio mozzarella **BIO**
- Pomodori
- Frutta fresca di stagione

- Pasta **BIO** aglio, olio e Parmigiano
- Bastoncini di pesce ❄️
- Fagiolini ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione

- Pasta **BIO** con melanzane ❄️ alla siciliana **NUOVO!**
- Uova strapazzate
- Carote julienne
- Frutta fresca di stagione

- Insalata di stagione
- Riso all'olio
- Bocconcini di tacchino alla romana
- Frutta fresca di stagione

- Pasta **BIO** al ragù di soia **BIO**
- Hummus di ceci **NUOVO!**
- Carote a tronchetto
- Frutta fresca di stagione



3

Settimana

- Pasta integrale **BIO** al pesto ❄️
- Pepite di merluzzo ❄️
- Spinaci ❄️ e patate saporiti
- Frutta fresca di stagione

- Pomodori
- Pizza margherita ❄️
- Gelato

- Pasta **BIO** al pomodoro
- Burger con legumi 🍲 con maionese 100% vegetale **BIO**
- Insalata di stagione
- Frutta fresca di stagione

- Riso olio e Parmigiano
- Bocconcini di tacchino senape e limone **BIO** **NUOVO!**
- Zucchine trifolate
- Frutta fresca di stagione

- Pasta **BIO** al sugo di pomodoro con peperoni ❄️
- Frittata
- Fagiolini ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione

4

Settimana

- Gnocchi ❄️ al pomodoro
- Burger con legumi 🍲 con maionese 100% vegetale **BIO**
- Carote julienne
- Frutta fresca di stagione

- Risotto alla parmigiana
- Frittata
- Erbette ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione

- Pasta di mais **BIO** al pomodoro e basilico ❄️
- Formaggio primo sale **BIO**
- Mix di verdure ❄️ al forno **NUOVO!**
- Frutta fresca di stagione

- Ravioli di magro ❄️ olio e Parmigiano
- Rustichelle di pollo **BIO**
- Pomodori e cetrioli **NUOVO!**
- Frutta fresca di stagione

- Malloreddus **BIO** con ragù di pesce ❄️ **NUOVO!**
- Tonno
- Insalata, mais e carote julienne
- Frutta fresca di stagione



Legenda

❄️ Alimento surgelato all'origine

🍲 Preparato e surgelato da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotto in ciascuna cucina



La frutta fresca di stagione viene servita a rotazione secondo disponibilità. Mele, pere, arance, banane, clementine, carote, insalata di stagione (quota parte) e uva sono prodotti BIO, salvo indisponibilità di mercato. Il pesce impiegato per il ragù dei malloreddus il venerdì della 4^a settimana è merluzzo. 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 BIO, olio extravergine di oliva e sale iodato; l'olio utilizzato per il condimento a crudo dei contorni è BIO. Il pane servito è sempre BIO; il mercoledì viene proposto pane integrale e il venerdì multicereali.

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-primе

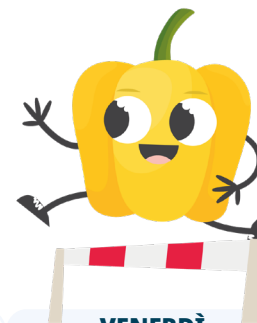


Sito internet: www.milanoristorazione.it
Facebook: facebook.com/milanoristorazione.it

LA CREATIVITÀ A CENA

I nostri suggerimenti per il menu della sera

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 Settimana	<ul style="list-style-type: none"> Tagliatelle al limone Bocconcini di tacchino panati con corn flakes Zucchine julienne Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pennette di farro con pesto e pomodori secchi Falafel di ceci con salsa allo yogurt Chips di carote Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Melanzane grigliate Risotto al ragù di pesce Spiedini di frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Insalata di orzo con pomodorini e olive Uova al purgatorio Fagiolini in umido Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pinzimonio di verdure Fusilli integrali con crema di ricotta e basilico Macedonia di frutta fresca di stagione
2 Settimana	<ul style="list-style-type: none"> Verdure miste Fregola al pomodoro con mix di legumi Gelato con frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchetti tricolore olio e Parmigiano Spiedini di pollo Peperoni alla griglia Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Cetrioli in insalata Farfalle con crema di robiola e granella di pistacchi Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Patate prezzemolate Polpo in insalata Zucchine grigliate Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Crostone di pane integrale aglio e olio Uova con ratatouille di melanzane e pomodori Macedonia di frutta fresca di stagione
3 Settimana	<ul style="list-style-type: none"> Verdure gratinate Timballo di riso Macedonia di frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Orecchiette integrali con crema di zucchine Polpettine di carne con verdure Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Valeriana, mirtilli e noci Riso venere con piselli e calamaretti Sorbetto alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Panzella Formaggio di capra Pomodorini in insalata Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Spaghetti con pesto alla trapanese Hummus di lenticchie con pinzimonio di verdure Frutta fresca di stagione
4 Settimana	<ul style="list-style-type: none"> Barbabietola olio e limone Pollo al forno con patate Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Trofie in salsa di noci Salmoncino al cartoccio con verdure Yogurt naturale con frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Mix di insalate e germogli Lasagne con ragù di lenticchie Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Rigatoni al pomodoro fresco e basilico Uova in camicia con asparagi Spiedini di frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto al basilico Pizzette di melanzane con mozzarella filante Frutta fresca di stagione



Cucinate con noi!

Vi presentiamo una nuova ricetta del menu estate 2026! Di seguito trovate tutti i passaggi per provare a prepararla a casa. Le melanzane sono le protagoniste di questa ricetta, un ortaggio contenente antiossidanti, vitamine del gruppo B, importanti per aiutare il buon funzionamento del metabolismo, e potassio, minerale alleato della salute del cuore.

Pasta BIO con melanzane alla siciliana

Ingredienti per 4 persone:

- 360 g di pasta BIO
- 240 g di polpa di pomodoro
- 2 melanzane
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 4 o 5 foglie di basilico
- 2 spicchi di aglio
- sale q.b.

Procedimento:

Sbucciate gli spicchi d'aglio e tritateli finemente. Lavate le melanzane, eliminate le estremità e tagliatele a cubetti. In una padella capiente scaldate l'olio extravergine di oliva, aggiungete l'aglio e lasciatelo imbiondire dolcemente. Unite le melanzane e fatele rosolare a fuoco medio per circa 8-10 minuti, mescolando, finché risulteranno morbide e leggermente dorate. Aggiungete la polpa di pomodoro, salate e lasciate cuocere per circa 15 minuti unendo le foglie di basilico spezzettate con le mani e coprendo con un coperchio. Nel frattempo, portate a ebollizione una pentola d'acqua, salate e cuocete la pasta. Scolatela al dente, conservando un po' di acqua di cottura. Trasferite la pasta nella padella con il sugo con le melanzane e completate la cottura per 1-2 minuti, aggiungendo se necessario qualche cucchiaino di acqua di cottura per amalgamare bene il condimento. A fuoco spento aggiungete il Parmigiano Reggiano grattugiato, mescolate e il piatto sarà pronto per essere gustato... buon appetito!

Guida alla consultazione dei menu



I 24 Centri Cucina di Milano Ristorazione sono collocati in 4 Aree della città (per scoprire a quale Area appartiene la tua cucina vai sul nostro sito, sezione Famiglie > Cosa si mangia > Scopri la tua cucina). Il menu viene erogato a rotazione su 4 settimane nelle 4 Aree per garantire un flusso costante di approvvigionamenti ad ogni cucina.

Le nostre ricette in primo piano

Milano Ristorazione racconta il proprio menu anche attraverso una serie di video, sia animati sia girati nelle cucine, per avvicinare bambine, bambini e le loro famiglie al servizio di refezione scolastica, che prepara e porta loro ogni giorno il pranzo a scuola. **In Cucina con Noi - Le nuove ricette** è un format fresco e innovativo che presenta le nuove ricette in menu attraverso il **racconto di chi le prepara ogni giorno**. Cuoche e cuochi, insieme ai responsabili di zona, mostrano nelle loro cucine la preparazione dei piatti, il processo produttivo e l'attenzione quotidianamente dedicata alla qualità, al fine di garantire pasti sani, equilibrati e gustosi. Accanto a questa rubrica, la **serie animata Chef Ambrogio** accompagna bambine e bambini alla scoperta degli alimenti e delle loro proprietà in modo semplice e divertente. Attraverso frizzanti dialoghi tra i personaggi, le ricette dei menu diventano un'opportunità per **approfondire l'importanza di una corretta alimentazione** e superare le diffidenze verso alcuni ingredienti. Tutti i video sono pubblicati nella **sezione "Video" sul sito www.milanoristorazione.it** e sul **canale ufficiale di YouTube: inquadrate i qr code** per guardarli tutti e restare aggiornati sulle nuove uscite!



Guardate le puntate di Chef Ambrogio!

