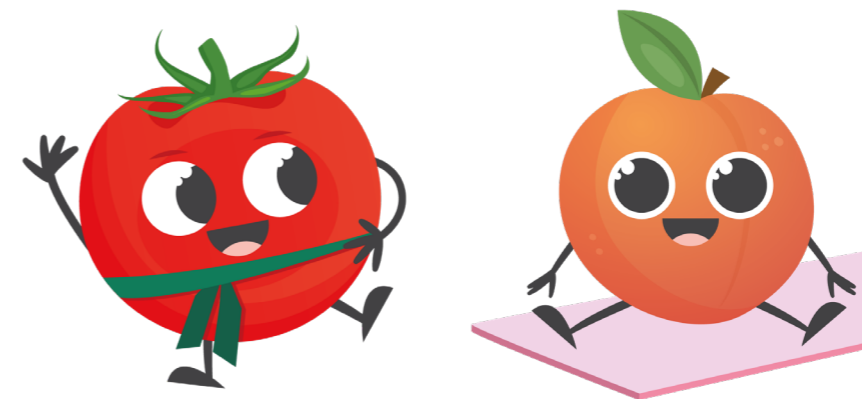


# MENU ESTATE 2026

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
- Erbe ❄️ 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
- Bruscitt 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
- Rusticelle 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!**
- Erbe ❄️ 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](http://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](http://www.milanoristorazione.it/informazioni-materie-prime)



**Sito internet:**  
[www.milanoristorazione.it](http://www.milanoristorazione.it)  
**Facebook:**  
[facebook.com/milanoristorazione.it](https://facebook.com/milanoristorazione.it)

# MENU ESTATE 2026

Nidi d'infanzia 13-36 mesi e sezioni primavera

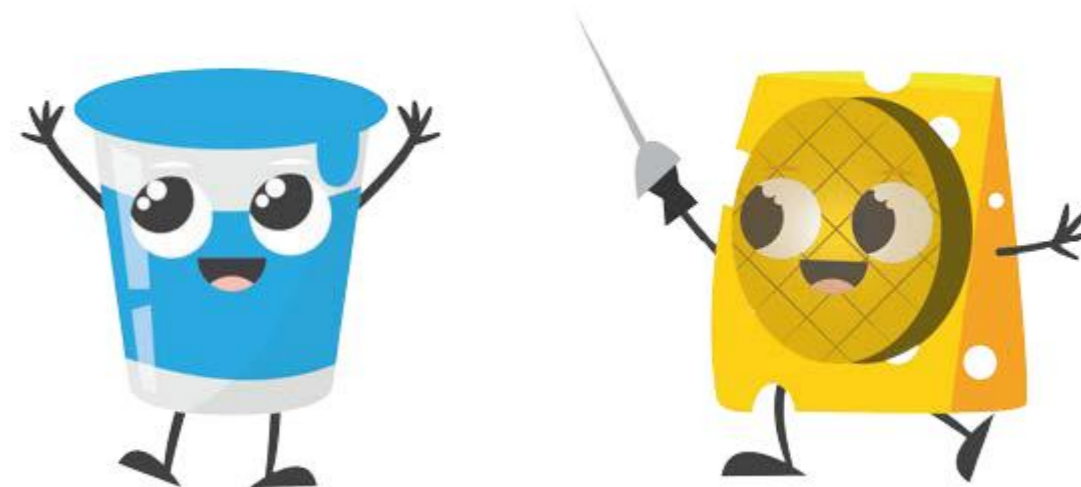
## CARATTERISTICHE MATERIE PRIME

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Il pane bianco è biologico, il mercoledì viene servito pane integrale biologico e il venerdì viene proposto pane multicereali biologico.

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".



**Prodotti provenienti da filiera corta:** acqua in bottiglia, prodotti caseari (latte, Parmigiano Reggiano, crescenza, primo sale, burro), carni avicole, carni bovine, olio extravergine di oliva, pane, pane grattugiato, focaccia, pasta, pasta integrale, pasta di farro, verdure surgelate ove presenti, zucchine IV gamma, pesto, uovo misto pastorizzato, yogurt, ricotta, polpa di frutta.

**Prodotti a km 0:** acqua in bottiglia, pane, pane grattugiato, focaccia, pasta (metà fornitura), carne bovina, zucchine IV gamma.

**Prodotti di origine biologica:** oltre ai prodotti esplicitati nel menu e menu merende è biologica tutta l'ortofrutta fresca (salvo indisponibilità di mercato). Burro, olio extravergine di oliva, pane, creme istantanee (riso, semolino di grano, mais e tapioca, multicereali), omogeneizzati, riso, uovo misto pastorizzato, verdure surgelate ove presenti, Parmigiano Reggiano, latte, lenticchie.

**Prodotti integrali:** tutti i prodotti integrali sono esplicitati nel menu.

**Cereali presenti nel menu:** frumento, riso, farro. Inoltre, 1 volta alla settimana pane multicereali (grano tenero, segale, avena, orzo, miglio).

**Prodotti DOP:** Parmigiano Reggiano.

**Prodotti ittici certificati MSC:** platessa, nasello.

**Prodotti da produttori impegnati nel sociale:** banane.

