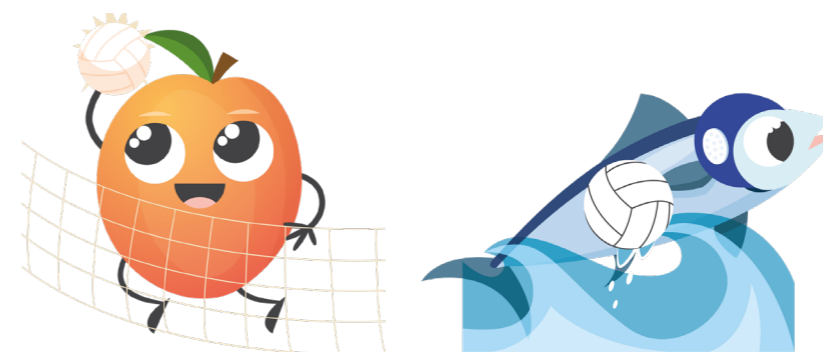


# MENU ESTATE 2026

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado



Validità dal 13 aprile 2026

Area 1	Inizio	2 <sup>a</sup>	settimana
Area 2	Inizio	1 <sup>a</sup>	settimana
Area 3	Inizio	4 <sup>a</sup>	settimana
Area 4	Inizio	3 <sup>a</sup>	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

- Crudité 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 Sarmartini 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<sup>a</sup> 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](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-primarie](http://www.milanoristorazione.it/informazioni-materie-primarie)



Sito internet:  
[www.milanoristorazione.it](http://www.milanoristorazione.it)

Facebook:  
[facebook.com/milanoristorazione.it](https://facebook.com/milanoristorazione.it)

# MENU ESTATE 2026

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado

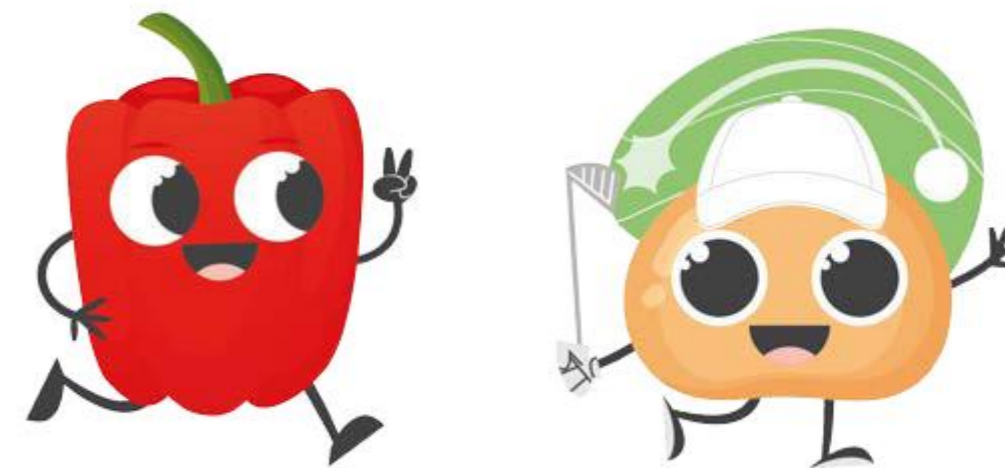
## CARATTERISTICHE MATERIE PRIME

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 e per il condimento a crudo vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva biologico e sale iodato.

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

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, pizza, burro, carni avicole, carni suine, olio EVO, pane, pane grattugiato, focaccia, pasta secca e pasta fresca (gnocchi, ravioli di magro), riso, verdure e ortaggi surgelati, patate V gamma, verdure e ortaggi IV gamma (carote a tronchetto, insalata, zucchine, cetriolo), halibut, hummus di ceci, pepite di merluzzo, latte, formaggi (mozzarella, caciotta, Parmigiano Reggiano, primo sale), pesto, burro, uovo misto pastorizzato, maionese, polpa di frutta, yogurt, prosciutto cotto (per gite).

**Prodotti a km 0:** acqua in bottiglia, pasta secca (metà fornitura) e pasta fresca (gnocchi, ravioli di magro), riso, pane, pane grattugiato, focaccia, insalata IV gamma, zucchine IV gamma (metà fornitura), cetrioli, formaggio caciotta, succo di limone, prosciutto cotto (per gite), gelato.

**Prodotti di origine biologica:** oltre ai prodotti esplicitati nel menu e menu merende, sono biologiche le verdure surgelate (carote, zucchine, erbette), olio EVO, pane, insalata IV gamma (metà fornitura), ortaggio IV gamma (carote a tronchetto, zucchine), gnocchi, patate V gamma, carni avicole (sovracosce di pollo), cracker di riso, fiocchi di soia, hummus di ceci, maionese, succo di limone, formaggi (Caciotta, mozzarella, primo sale), uovo misto pastorizzato, frutta e verdura freschi (arance, banane, clementine, mele, pere, uva, carote, zucchine - salvo indisponibilità di mercato), budino al cacao equosolidale, cacao, nettare di frutta, yogurt, gelato.

**Carni avicole non biologiche (tacchino):** filiera controllata che assicura una serie di plus regolamentati dal Disciplinare Unitalia, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, tra cui particolare attenzione al benessere animale negli allevamenti, comportamento naturale, senza uso di antibiotici e con alimentazione vegetale.

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

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

**Prodotti di origine biologica IGP/DOP:** arance, pere, mele, uva (salvo indisponibilità di mercato).

**Prodotti DOP:** Parmigiano Reggiano, formaggio Asiago.

**Prodotti ittici certificati MSC:** Bastoncini di merluzzo.

**Prodotti da produttori impegnati nel sociale:** banane, gelato, budino al cacao equosolidale.