

Menù inverno 2022/2023

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado

Validità dal 17 ottobre 2022

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

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none">Risotto alla parmigianaCrocchette con legumi   Finocchi in insalataFrutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none">Pasta biologica al pomodoro biologicoFrittata  Erbette  all'olioFrutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none">Pasta biologica agli aromiBocconcini di tacchino gratinati Insalata di stagioneFrutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none">Carote a tronchettoPizza margherita  Budino al cacao equosolidale	<ul style="list-style-type: none">Pasta biologica al ragù di verdure Bastoncini di pesce  Purè di patateFrutta fresca di stagione 
SECONDA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none">Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e lenticchiePollo  al forno al rosmarino Insalata di stagioneFrutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none">Carote juliennePasta biologica pasticciata al ragù di soia biologicaTortino biologico alla carota	<ul style="list-style-type: none">Risotto allo zafferanoNasello  gratinato Fagiolini  all'olioFrutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none">Ravioli di magro  olio e parmigianoStraccetti di tacchino agli aromiZucchine al forno Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none">Passato di verdura  con crostini con farina integrale biologicaFormaggio crescenza biologicaPatate  arrosto Frutta fresca di stagione 
TERZA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none">Carote juliennePizza margherita  Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none">Risotto al pomodoro biologicoNasello  alla mugnaia Patate e fagiolini  in insalataFrutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none">Pasta di farro biologica al pesto Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagioneFrutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none">Gnocchi  al pomodoro biologicoFrittata  Finocchi in insalataFrutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none">Pasta biologica olio e parmigianoCrocchette con lenticchie  Fagiolini  gli aromiFrutta fresca di stagione 
QUARTA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none">Ravioli di magro  alla salviaChicche di filetti di merluzzo  Taccole  all'olioFrutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none">Finocchi in insalataPolenta biologicaBocconcini di tacchino alla cacciatoraFrutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none">Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologicaFormaggio caciotta biologicaCavolfiori  gratinati Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none">Riso olio e parmigianoRusticelle di pollo biologico  Carote julienneFrutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none">Pasta biologica al ragù di soia biologicaFrittata  Insalata di stagioneFrutta fresca di stagione 

- 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



Mele, pere, arance, clementine, uva, banane, carote, insalata e zucca 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.

Il menù della sera

La creatività a cena

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Pastina in brodo di carne Bollito di vitellone Macedonia di verdure Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Verdure grigliate Polenta taragna Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Carciofi trifolati Risotto alla pescatora Arance caramellate con cioccolato 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi alla romana Uova in camicia con crema di zucchine Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Insalata di arance rosse e finocchi Crema di lenticchie e castagne con crostini Macedonia di frutta fresca di stagione
SECONDA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Passatelli in brodo Pesce al cartoccio con verdure Frutta cotta alla cannella 	<ul style="list-style-type: none"> Spätzle burro e salvia Uova strapazzate Porri stufati Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Verdure grigliate Lasagna con zucca e taleggio Macedonia di frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Insalata di verdure cotte Zuppa di farro e legumi Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto al limone Hamburger di coniglio Cavolo nero aglio e olio Frutta fresca di stagione
TERZA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Minestra di orzo Omelette con spinaci Macedonia di frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Verdure gratinate Pasta e ceci Mele al forno con miele e noci 	<ul style="list-style-type: none"> Orecchiette con le cime di rapa Girelle con ricotta e verdure Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Macedonia di legumi Riso al forno con verdure Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pancotto Pesce in umido con verdure Frutta fresca di stagione
QUARTA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Crema di verdure Polpettine di vitellone con pure di patate Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Bruschette alle verdure Zuppa di lenticchie rosse e verza Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Fusilli alla crema di radicchio Uova in camicia Carciofi prezzemolati Tortino di castagne 	<ul style="list-style-type: none"> Insalata di finocchi e melagrana Pizzoccheri Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto agli agrumi Involtoni di pesce e verdure Macedonia di frutta fresca di stagione



SEGUICI ANCHE SU
FACEBOOK.COM/MILANORISTORAZIONE.IT

Per voi da Milano Ristorazione

Scaricate la nostra App per essere sempre informati!



Volete avere tutta Milano Ristorazione a portata di click? Scaricate la nostra App da Apple Store e Google Play! Potrete così essere sempre aggiornati sulle **novità**, le **scadenze** e le **informazioni importanti** sul nostro servizio.

In più potrete personalizzare il **"Cosa si mangia"** inserendo le vostre scuole preferite, per conoscere ogni giorno il menù dei vostri bambini e delle vostre bambine, e prendere spunto dai nostri **"Consigli per la cena"**, proposti dal lunedì al venerdì in abbinamento al pranzo, in base alla rotazione settimanale. E, se siete Commissari Mensa, dalla App sarà ancora più facile avere accesso alla piattaforma per compilare le vostre **Schede di valutazione** a fine sopralluogo.

Lo sapete che...?

Are e Cucine: ad ognuna la sua



Milano Ristorazione dispone di **23 grandi Centri Cucina**. Li trovate sparsi su tutto il territorio della nostra città. Per poter garantire un **flusso costante di approvvigionamenti** ad ognuna di esse – dove i nostri cuochi preparano i pasti per le scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado – le abbiamo organizzate dividendo il territorio cittadino in quattro spicchi e assegnando alle Cucine di ciascuno di essi una settimana differente di **rotazione del menù** (4 settimane > 4 Aree).

In questo modo, è possibile garantire l'organizzazione ottimale per il trasporto di tutte le materie prime. Inoltre, le scuole sono assegnate alle Cucine secondo una **logica di prossimità** per poter garantire la consegna tempestiva dei pasti.

E ricordate: per i nidi d'infanzia abbiamo altre **81 Cucine** che servono in totale 175 nidi cittadini.

www.milanoristorazione.it
E-mail: parliamoci@milanoristorazione.it • facebook.com/milanoristorazione.it



Realizzato nell'ambito del progetto Horizon 2020 "Food Trails" n. 101000812. I contenuti sono di sola responsabilità degli autori.

Parola alla Food Policy

Il contrasto allo spreco alimentare



Da diversi anni il Comune di Milano, attraverso la società pubblica Milano Ristorazione, promuove **importanti azioni di contrasto allo spreco alimentare** nell'ambito del servizio di refezione scolastica di Milano prima, durante e dopo il pasto.

Quali sono e come coinvolgono bambini, scuole e famiglie? In primo luogo, la riduzione dello spreco parte dalla fase di preparazione dei pasti nei Centri Cucina: infatti **le scuole prenotano il numero esatto di pasti da preparare** ogni giorno.

Durante la mattinata poi, con il programma Frutta a Metà Mattina, nelle scuole aderenti si propone a bambine e bambini la frutta di stagione come merenda, in sostituzione di quella fornita dalle famiglie, e questo contribuisce a migliorare le loro abitudini alimentari, facendo sì che possano arrivare al pasto con maggior appetito e quindi consumare meglio le pietanze proposte.

Il progetto **Frutta a Metà Mattina è in partenza con l'inizio di questo menù** inverno 2022/23: ogni scuola può fare richiesta a Milano Ristorazione, coinvolgendo almeno la metà delle classi.

Alla fine del pasto, inoltre, bambine e bambini delle scuole primarie possono raccogliere pane e frutta non consumati con il **Sacchetto Salvamerenda** e portarli a casa.

Infine, riparte a pieno ritmo anche il programma di **raccolta delle eccedenze di pane e frutta con Siticibo e altre organizzazioni caritative**, che possono ritirare direttamente dai refettori aderenti le rimanenze del pranzo. Un grande impegno che genera un forte impatto in termini di riduzione degli sprechi, sensibilizzando e coinvolgendo tutti gli attori del sistema.

