

MENÙ NIDI 13-36 MESI INVERNO 2023/24

Asili nido 13-36 mesi

Validità dal 13 novembre 2023

Inizio 4ª settimana



PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione ☺ 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello ❄️ gratinato 🍳 Fagiolini ❄️ all'olio Frutta fresca di stagione ☺ 	<ul style="list-style-type: none"> Purè di patate Polpettine di pollo biologico con verdure 🍳🥚 Frutta fresca di stagione ☺ 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al pesto ❄️ Formaggio crescenza biologica Spinaci ❄️ all'olio Frutta fresca di stagione ☺ 	<ul style="list-style-type: none"> Passato di verdura con riso Platessa ❄️ alla mugnaia 🍳🥚 Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ☺
SECONDA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico ❄️ Nasello ❄️ al limone 🍳 Fagiolini ❄️ e patate all'olio Frutta fresca di stagione ☺ 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto allo zafferano Sfornato con lenticchie 🍳🥚 Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ☺ 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta biologica Bruscitti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione ☺ 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica agli aromi Frittatina 🍳🥚 Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione ☺ 	<ul style="list-style-type: none"> Passato di verdura con pasta di farro biologico Formaggio scaglie di parmigiano Purè di zucca Frutta fresca di stagione ☺
TERZA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> Risotto al pomodoro biologico e basilico ❄️ Frittatina con erbe ❄️ 🍳🥚 Finocchi gratinati 🍳 Frutta fresca di stagione ☺ 	<ul style="list-style-type: none"> Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio crescenza biologica Erbe ❄️ all'olio Frutta fresca di stagione ☺ 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica agli aromi Sfornato con lenticchie 🍳🥚 Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione ☺ 	<ul style="list-style-type: none"> Fagiolini ❄️ all'olio Pasta biologica al ragù di vitellone Frutta fresca di stagione ☺ 	<ul style="list-style-type: none"> Minestra d'orzo biologico Nasello ❄️ al pomodoro biologico 🍳 Carote brasate Frutta fresca di stagione ☺
QUARTA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico ❄️ Nasello ❄️ gratinato 🍳 Fagiolini ❄️ all'olio Frutta fresca di stagione ☺ 	<ul style="list-style-type: none"> Finocchi gratinati 🍳 Crema di cannellini con pasta biologica Frutta fresca di stagione ☺ 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli ❄️ 🍳🥚 Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione ☺ 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al pomodoro biologico Bocconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ☺ 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto con zucca Formaggio ricotta biologica Erbe ❄️ all'olio Frutta fresca di stagione ☺

Burro, olio extravergine di oliva e polpa di pomodoro sono prodotti biologici. Ortofrutta 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. 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. 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 (es. DOP, IGP, Km0, filiera corta, provenienza, ecc.) sono disponibili sul sito www.milanoristorazione.it nella sezione Famiglie > Cosa si mangia > Informazioni materie prime.



LEGENDA



Alimento surgelato all'origine



Con utilizzo di uova biologiche



Cottura al forno



A rotazione secondo disponibilità

MENÙ NIDI 13-36 MESI INVERNO 2023/24

Asili nido 13-36 mesi



Validità dal 13 novembre 2023

Inizio 4^a settimana

CARATTERISTICHE MATERIE PRIME

Burro, olio extravergine di oliva e polpa di pomodoro sono prodotti biologici. Ortofrutta 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.

Una volta alla settimana viene proposto pane con farina integrale biologica e pane ai cereali.

Una settimana al mese viene proposto con farina biologica.

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, formaggi, burro); carni avicole, carne bovina, olio EVO, pane, pane grattugiato, focaccia, omogeneizzati, pasta, riso, verdure surgelate ove presenti, zucca, pesto, carni bovine, polpe di frutta, uova, yogurt.

Prodotti a km 0: acqua naturale in bottiglia, crescita biologica, pane, pane grattugiato, focaccia, pasta (metà fornitura), pesto, riso, zucca, carne bovina.

Prodotti di origine biologica: oltre ai prodotti esplicitati nel menù e menù merende è biologica tutta l'ortofrutta fresca. La farina di frumento di grano tenero utilizzata per la produzione del pane (1 settimana al mese) e la farina di frumento integrale (1 volta alla settimana).

Prodotti integrali: tutti i prodotti integrali sono esplicitati nel menù.

Cereali presenti nel menù: frumento, riso, orzo, mais, pane ai cereali (grano tenero, segale, orzo, semi di miglio) 1v/sett.

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

Prodotti DOP: Parmigiano Reggiano.

Prodotti ittici certificati MSC: platessa, nasello.

Prodotti da produttori impegnati nel sociale: banane.