

# MENÙ SCOLASTICO INVERNO 2023/24

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado



Validità dall'8 gennaio 2024

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

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta biologica agli aromi</li> <li>Crocchette con legumi   </li> <li>Carote julienne</li> <li>Frutta fresca di stagione </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta biologica al pomodoro biologico</li> <li>Frittata  </li> <li>Patate e fagiolini  in insalata</li> <li>Frutta fresca di stagione </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica</li> <li>Straccetti di tacchino agli aromi</li> <li>Insalata di stagione </li> <li>Frutta fresca di stagione </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Finocchi in insalata</li> <li>Pizza margherita  </li> <li>Budino al cacao equosolidale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risotto alla parmigiana</li> <li>Chicche di filetti di merluzzo  </li> <li>Carote a tronchetto</li> <li>Frutta fresca di stagione </li> </ul>
SECONDA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ravioli di magro  olio e parmigiano</li> <li>Rustichelle di pollo biologico  </li> <li>Carote julienne</li> <li>Frutta fresca di stagione </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risotto al pomodoro biologico</li> <li>Formaggio crescenza biologica</li> <li>Cavolfiori  gratinati </li> <li>Frutta fresca di stagione </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Purè di patate</li> <li>Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure  miste</li> <li>Frutta fresca di stagione </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta integrale biologica al pomodoro biologico</li> <li>Nasello  gratinato </li> <li>Insalata di stagione </li> <li>Frutta fresca di stagione </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minestra di lenticchie con pasta biologica</li> <li>Frittata  </li> <li>Fagiolini  all'olio</li> <li>Frutta fresca di stagione </li> </ul>
TERZA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carote julienne</li> <li>Pizza margherita  </li> <li>Tortino biologico alla carota</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gnocchi  al pomodoro biologico</li> <li>Frittata  </li> <li>Spinaci  al parmigiano</li> <li>Frutta fresca di stagione </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta biologica olio e parmigiano</li> <li>Cotoletta di lonza alla milanese  </li> <li>Insalata, mais e carote julienne</li> <li>Frutta fresca di stagione </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta di farro biologica con crema di broccoli  e pesto </li> <li>Nasello  alla mugnaia </li> <li>Finocchi in insalata</li> <li>Frutta fresca di stagione </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Passato di verdura  con riso</li> <li>Crocchette con lenticchie   </li> <li>Zucchine trifolate</li> <li>Frutta fresca di stagione </li> </ul>
QUARTA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ravioli di magro  alla salvia</li> <li>Frittata  </li> <li>Fagiolini  agli aromi</li> <li>Frutta fresca di stagione </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Finocchi in insalata</li> <li>Polenta biologica</li> <li>Bocconcini di tacchino alla cacciatore</li> <li>Frutta fresca di stagione </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Passato di verdura  con crostini con farina integrale biologica</li> <li>Formaggio caciotta biologica</li> <li>Patate  arrosto </li> <li>Frutta fresca di stagione </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risotto allo zafferano</li> <li>Rustichelle di pollo biologico  </li> <li>Broccoli  al parmigiano</li> <li>Frutta fresca di stagione </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta biologica al ragù di soia biologica</li> <li>Bastoncini di pesce  </li> <li>Insalata di stagione </li> <li>Frutta fresca di stagione </li> </ul>

Mele, pere, arance, clementine, banane, carote, insalata di stagione, uva e zucca sono prodotti biologici, 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, l'olio utilizzato per il condimento a crudo dei contorni è biologico. Una volta alla settimana viene proposto pane con farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane con farina biologica.  
Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime (es. DOP, IGP, Km0, filiera corta, provenienza, ecc.) sono disponibili sul sito [www.milanoristorazione.it](http://www.milanoristorazione.it) nella sezione Famiglie > Cosa si mangia > Informazioni materie prime.



## LEGENDA

-  Alimento surgelato all'origine
-  A rotazione secondo disponibilità
-  Cottura al forno
-  Preparate e surgelate da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotte in ciascuna cucina
-  Con utilizzo di uova biologiche

# MENÙ SCOLASTICO INVERNO 2023/24

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado

## CARATTERISTICHE MATERIE PRIME

Mele, pere, arance, clementine, banane, carote, insalata di stagione, uva e zucca sono prodotti biologici, 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, l'olio utilizzato per il condimento a crudo dei contorni è biologico.

Una volta alla settimana viene proposto pane con farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane con farina di grano tenero biologica.

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime sono disponibili sul sito alla sezione "Cosa si mangia".



Validità dall'8 gennaio 2024

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

**Prodotti provenienti da filiera corta:** acqua in bottiglia, pizza, burro, carni avicole, carni suine, olio EVO, pane, pane grattugiato, focaccia, crostini, estratto per brodo vegetale, pasta secca e pasta fresca (gnocchi, ravioli di magro), riso, verdure e ortaggi surgelati, verdure e ortaggi (carote a tronchetto, insalata, zucchine, zucca, broccoli), chicche di filetti di merluzzo, prodotti caseari (latte, formaggi, burro), pesto, uova, yogurt, zafferano.

**Prodotti a km 0:** acqua in bottiglia, formaggi (crescenza, caciotta) pane, pane grattugiato, focaccia, crostini, pasta secca (metà fornitura) e pasta fresca (gnocchi, ravioli di magro), pesto, riso, insalata e metà fornitura degli ortaggi (carote tronchetto, zucchine, zucca, broccoli), estratto vegetale per brodo, succo di limone, prosciutto cotto (per gite).

**Prodotti di origine biologica:** oltre ai prodotti esplicitati nel menù e menù merende, sono biologiche le verdure surgelate (piselli, erbe, zucchine, minestrone), il succo di limone, il latte, 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). Olio EVO (usato per i condimenti a crudo), aceto di mele. Arance, clementine, mele, pere, uva (salvo indisponibilità del mercato), insalata (metà fornitura), carote. Budino al cacao equosolidale.

**Carni avicole non biologiche (tacchino):** filiera controllata che assicura una serie di plus regolamentati dal Disciplinary Unaitalia, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, tra cui particolare attenzione al benessere animale negli allevamenti, con maggior spazio rispetto ai limiti di legge, uso di balle di paglia per stimolare il comportamento naturale, senza uso di antibiotici e con alimentazione vegetale e no OGM.

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

**Cereali presenti nel menù:** frumento, riso, farro, mais. Inoltre, 1 volta alla settimana pane ai cereali (grano tenero, segale, orzo, semi di 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:** nasello, bastoncini di merluzzo.

**Prodotti da produttori impegnati nel sociale:** banane, budino al cacao equosolidale, tortino alla carota.