

MENU INVERNO 2025/26

Nidi d'infanzia 13-36 mesi e sezioni primavera

Validità dal
10 novembre 2025

Inizio 4ª settimana



1

Settimana

LUNEDÌ

- Risotto allo zafferano
- Formaggio crescenza **BIO**
- Zucchine sabbiose **NUOVO!**
- Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

- Pasta integrale **BIO** con crema di broccoli ❄️
- Frittatina
- Carote brasate
- Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

- Pasta **BIO** al pomodoro **BIO** e basilico ❄️
- Bocconcini di tacchino agli aromi
- Insalata di stagione
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

- Polenta **BIO**
- Polpettine di nasello ❄️ al sugo di verdure
- Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

- Pastina **BIO** in brodo con verdure
- Tortino con patate e piselli ❄️
- Carote trite o julienne
- Frutta fresca di stagione

2

Settimana

- Pasta **BIO** al pomodoro **BIO**
- Rustichelle di pollo **BIO**
- Cavolfiori ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione



- Pasta **BIO** agli aromi
- Sformato di nasello ❄️
- Erbette ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione

- Risotto primavera
- Frittatina
- Zucchine trifolate
- Frutta fresca di stagione



- Pasta **BIO** olio e Parmigiano
- Sformato con lenticchie
- Carote trite o julienne
- Frutta fresca di stagione

- Minestra d'orzo **BIO**
- Formaggio scaglie di Parmigiano
- Purè di zucca
- Frutta fresca di stagione



3

Settimana

- Carote trite o julienne
- Pasta **BIO** al ragù di vitellone
- Frutta fresca di stagione

- Pasta **BIO** con crema di verdure
- Formaggio crescenza **BIO**
- Zucchine al forno
- Frutta fresca di stagione

- Pasta **BIO** agli aromi
- Sformato con legumi
- Spinaci ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione



- Pasta di farro **BIO** con crema di cavolfiori ❄️
- Frittatina
- Carote all'olio
- Frutta fresca di stagione

- Minestra di riso e prezzemolo ❄️ **NUOVO!**
- Platessa ❄️ in crema di agrumi e carota **NUOVO!**
- Cavolfiori ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione

4

Settimana

- Pasta **BIO** al pomodoro **BIO**
- Ricotta **BIO**
- Tris di verdure **NUOVO!**
- Frutta fresca di stagione

- Pasta **BIO** al ragù di pesce ❄️ **NUOVO!**
- Spinaci ❄️ saporiti **NUOVO!**
- Frutta fresca di stagione



- Risotto con erbe ❄️
- Frittatina con patate
- Broccoli ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione

- Pasta **BIO** al pesto ❄️
- Polpettine di nasello ❄️
- Carote brasate
- Frutta fresca di stagione

- Patate e fagiolini ❄️ all'olio
- Crema di lenticchie con pasta di farro **BIO**
- Frutta fresca di stagione



Legenda

❄️ Alimento surgelato all'origine

Burro, olio extravergine di oliva, riso, lenticchie e uova sono prodotti BIO. La frutta fresca di stagione viene servita a rotazione secondo disponibilità. Ortofrutta BIO eccetto broccoli, cavolfiori e 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. 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.
Inquadra il QR-Code!

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime (es. biologico, DOP, IGP, km0, filiera corta, provenienza, ecc.) sono disponibili sul sito.
Inquadra il QR-Code!



Sito internet:
www.milanoristorazione.it
Facebook:
facebook.com/milanoristorazione.it

I nidi di Milano certificati come Mensa Biologica



Il cibo che nutre: educazione al gusto

Nei nidi del Comune di Milano il cibo è molto più di un pasto: è un **atto educativo**. Fin dallo svezzamento, proponiamo un'ampia varietà di **oltre 45 ricette** pensate per stimolare le papille gustative dei più piccoli, e **accompagnarli con cura alla scoperta dei sapori**. L'esposizione progressiva a ingredienti spesso considerati dal gusto difficile – come i legumi, le verdure a foglia verde o il pesce – aiuta a costruire fin da subito una **relazione positiva con il cibo**.

Condividere spunti, ricette, ritualità e parole crea un ambiente coerente e rassicurante, dove anche i **cibi nuovi diventano "amici"**. Anche a casa con i più piccoli è importante sviluppare una **sana curiosità** alimentare, riducendo la diffidenza per i nuovi sapori. È proprio dal nido che parte la sfida della refezione scolastica: educare al gusto, con rispetto e consapevolezza.



Come funziona?

La refezione nei nidi e nelle sezioni primavera del Comune di Milano è un servizio parallelo e distinto da quello scolastico ed è pensato appositamente per rispondere ai bisogni nutrizionali ed educativi delle bambine e dei bambini dallo svezzamento ai 3 anni. Milano Ristorazione gestisce il servizio con **menu, cucine, filiere e cuoche dedicate**, garantendo pasti sani, buoni e sostenibili. Lo scodellamento è curato direttamente dal personale educativo, che conosce i ritmi e le preferenze di bambine e bambini, permettendo un'esperienza personalizzata e serena. Una **cura quotidiana** che unisce **qualità del cibo ed educazione al gusto**, fin dai primi bocconi.

78 cucine interne

In circa metà degli asili nido del Comune di Milano è presente una **cucina interna** gestita direttamente da Milano Ristorazione: tutti i nidi ricevono il pasto da queste cucine.

Ciò significa **qualità, attenzione e prossimità**: i pasti vengono preparati e consumati nel quartiere, garantendo freschezza e continuità. Nei nidi dotati di cucina interna, inoltre, è attivo lo **svezzamento alimentare**, permettendo l'ingresso dei bambini già dal quarto mese di vita.

Mensa BIO

Dal 2025 **tutte le cucine dei nidi** del Comune di Milano sono ufficialmente **certificate come mense biologiche** dal Ministero dell'Agricoltura. Un riconoscimento che attesta un servizio di refezione di qualità e che valorizza un impegno quotidiano verso la **selezione dei migliori fornitori** alimentari. **Oltre il 76%** degli alimenti acquistati è di origine biologica, raggiungendo il 100% per passata di pomodoro, pasta, olio extravergine d'oliva, uova e yogurt. Un'attenzione concreta agli ingredienti e alla salute dei più piccoli. Patate, cipolle e carote sono bio e provenienti da **filieri cortissime**, coltivate sui terreni del Comune di Milano.

Cucinate con noi!

Tra le novità di questo menù nidi, spicca tra le merende la "Torta per tutti": una nuova ricetta senza glutine, latte e uova che potrete fare a casa con frutta e ortaggi dolci di stagione.

Torta per tutti senza glutine

Ingredienti:

- Frutta e ortaggi dolci di stagione BIO 600g al netto degli scarti (es. albicocche, banane, carote, mele, pesche, pere, zucca, ecc.)
- Farina di riso 450g
- Amido di mais 150g
- Zucchero 150g
- Olio extravergine di oliva BIO 200g
- Lievito 32g

Procedimento:

Lavate, pelate e tagliate a fette la frutta e gli ortaggi dolci di stagione scelti. Setacciate la farina di riso e l'amido di mais con il lievito. Frullate frutta e ortaggi insieme all'olio extravergine di oliva e allo zucchero. Aggiungete al composto le farine ben setacciate. Ungete una tortiera con un filo di olio extravergine di oliva e infarinatela. Infine, stendete il composto e infornate a forno già caldo a 180 gradi per 35/40 minuti, facendo prova di cottura con uno stecchino. Buona merenda!

**NOVITÀ
INVERNO
2025**

