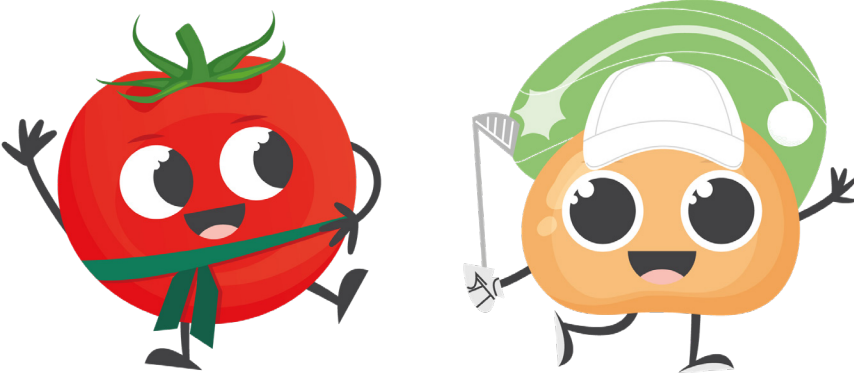


MENU INVERNO 2025/26

CDD e CDI

Validità dal
10 novembre 2025

Inizio 1ª settimana



1 Settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	• Pasta con ragù di piselli • Bastoncini di pesce • Erbette all'olio • Yogurt	• Crema di ceci con pasta • Bocconcini di pollo con verdure • Purè di patate • Frutta fresca di stagione	• Pasta alla puttanesca • Frittata • Zucchine al forno • Mela al forno	• Ravioli di magro burro e salvia • Arrosto di lonza al limone • Broccoli al parmigiano • Frutta fresca di stagione	• Pizza margherita • Formaggio crescenza • Carote al rosmarino • Budino al cacao equosolidale
	• Pasta pomodoro e lenticchie • Merluzzo stufato • Carote brasate • Frutta fresca di stagione	• Ravioli di magro al pomodoro • Frittata • Zucchine trifolate • Yogurt	• Pasta agli aromi • Bocconcini di tacchino alla romana • Fagiolini all'olio • Frutta fresca di stagione	• Passato di verdure con pasta • Merluzzo capperi e olive • Patate prezzemolate • Polpa di frutta	• Lasagne al ragù di soia BIO • Formaggio primo sale • Erbette all'olio • Frutta fresca di stagione
	• Pasta alla puttanesca • Bastoncini di pesce • Fagiolini all'olio • Frutta fresca di stagione	• Crespelle ricotta e verdure • Fagioli in umido • Peperoni brasati • Mela al forno	• Pasta alla norma • Frittata • Broccoli al parmigiano • Frutta fresca di stagione	• Crema di verdura con crostini con farina integrale BIO • Rollè delicato • Patate arrosto • Budino al cacao equosolidale	• Pasta al sugo di pomodoro con tonno • Formaggio mozzarella • Spinaci olio e parmigiano • Frutta fresca di stagione
	• Pasta agli aromi • Merluzzo capperi e olive • Carote all'olio • Polpa di frutta	• Vellutata di zucca con crostini con farina integrale BIO • Bocconcini di vitellone con piselli • Purè di patate • Frutta fresca di stagione	• Pasta al pomodoro • Formaggio primo sale • Peperoni brasati • Mela al forno	• Polenta • Bocconcini di tacchino alla cacciatora • Erbette olio e aglio • Frutta fresca di stagione	• Pasta alla crema di zucchini • Frittata • Spinaci e patate saporiti • Yogurt

Legenda

- A rotazione secondo disponibilità
- Per il CDI Giolli il primo piatto sarà sostituito con pasta al pomodoro o pasta alla crema di zucchini secondo disponibilità



La frutta fresca di stagione viene servita a rotazione secondo disponibilità esclusivamente tra: arance, banane, clementine mele. Arance, banane, carote e mele sono di origine BIO, salvo indisponibilità di mercato. Bocconcini di pollo, budino al cacao equosolidale, erbette, farina di mais, formaggio primo sale, formaggio crescenza, pasta, polpa di pomodoro, uova e yogurt sono prodotti BIO. 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.



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