

MENU INVERNO 2025/26

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado



Validità dal 10 novembre 2025

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

1 Settimana	LUNEDÌ •Vellutata con cavolfiori ❄️ con crostini con farina integrale BIO NUOVO! •Rustichelle di pollo BIO •Carote julienne •Frutta fresca di stagione	MARTEDÌ •Pasta BIO al pomodoro BIO •Burger con legumi 🍴 con maionese 100% vegetale BIO •Finocchi in insalata •Frutta fresca di stagione	MERCOLEDÌ •Ravioli di magro ❄️ olio e Parmigiano •Frittata •Broccoli ❄️ al Parmigiano •Frutta fresca di stagione	GIOVEDÌ •Insalata, mais e carote julienne •Pizza margherita ❄️ •Budino al cacao equosolidale	VENERDÌ •Risotto allo zafferano •Pepite di merluzzo ❄️ •Zucchine trifolate •Frutta fresca di stagione
2 Settimana	•Ravioli di magro ❄️ olio e salvia •Straccetti di tacchino alla romana •Carote julienne •Frutta fresca di stagione	•Risotto alla parmigiana •Halibut ❄️ olio e limone BIO NUOVO! •Fagiolini ❄️ all'olio •Frutta fresca di stagione	•Finocchi in insalata •Lasagne al ragù di soia BIO 🍴 NUOVO! •Frutta fresca di stagione	•Passato di verdura ❄️ saporito con crostini con farina integrale BIO NUOVO! •Formaggio caciotta BIO •Patate ❄️ arrosto •Frutta fresca di stagione	•Pasta integrale BIO al pomodoro BIO •Frittata •Insalata e carote julienne •Frutta fresca di stagione
3 Settimana	•Risotto al pomodoro BIO •Burger con legumi 🍴 con maionese 100% vegetale BIO •Finocchi in insalata •Frutta fresca di stagione	•Pasta integrale BIO al pesto ❄️ •Bastoncini di pesce ❄️ •Broccoli ❄️ al Parmigiano •Frutta fresca di stagione	•Carote julienne •Pizza margherita ❄️ •Tortino al limone BIO NUOVO!	•Gnocchi ❄️ al pomodoro BIO •Cotoletta di lonza alla milanese •Insalata di stagione •Frutta fresca di stagione	•Vellutata con zucca con crostini con farina integrale BIO •Frittata •Carotini NUOVO! •Frutta fresca di stagione
4 Settimana	•Pasta di farro BIO al pomodoro BIO •Formaggio crescenza BIO •Carote julienne •Frutta fresca di stagione	•Pasta BIO agli aromi •Purè contadino NUOVO! •Finocchi in insalata •Frutta fresca di stagione	•Insalata di stagione •Polenta BIO •Bocconcini di tacchino alla cacciatora •Frutta fresca di stagione	•Minestra di lenticchie con pasta BIO •Frittata •Spinaci ❄️ e patate saporiti •Frutta fresca di stagione	•Riso all'olio •Pesce spada ❄️ alla crema di melanzane ❄️ NUOVO! •Frutta fresca di stagione

Legenda

❄️ Alimento surgelato all'origine

🍴 Preparato e surgelato da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotto in ciascuna cucina



La frutta fresca di stagione viene servita a rotazione secondo disponibilità. Mele, pere, arance, banane, clementine, carote, insalata di stagione (quota parte), uva e zucca sono prodotti BIO, 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 uova BIO, olio extravergine di oliva e sale iodato, l'olio utilizzato per il condimento a crudo dei contorni è BIO. Il pane servito è sempre BIO; il mercoledì viene proposto pane integrale e il venerdì multicereali.

Tutti gli ingredienti impiegati nelle ricette sono disponibili sul nostro sito nella sezione Famiglie > Cosa si Mangia > Ingredienti e grammature.
www.milanoristorazione.it/ingredienti-e-grammature

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime (es. biologico, DOP, IGP, km0, filiera corta, provenienza, ecc.) sono disponibili sul sito.
www.milanoristorazione.it/informazioni-materie-prime

MILANO RISTORAZIONE
FOOD POLICY

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

MENU INVERNO 2025/26

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado



Validità dal 10 novembre 2025

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

CARATTERISTICHE MATERIE PRIME

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 e per il condimento a crudo vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva biologico e sale iodato.

Il pane bianco è biologico, il mercoledì viene servito pane integrale biologico e il venerdì viene proposto pane multicereali biologico.

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, 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, sfoglia per lasagne), riso, verdure e ortaggi surgelati, verdure e ortaggi IV gamma (carote a tronchetto, insalata, zucchine, zucca), latte, formaggi (caciotta, crescenza, parmigiano reggiano), burro, pesto, uova, yogurt, farina di mais, halibut, pesce spada, polpa di frutta, prosciutto cotto (per gite), tortino biologico al limone

Prodotti a km 0: acqua in bottiglia, pane, pane grattugiato, focaccia, crostini, pasta secca (metà fornitura) e pasta fresca (gnocchi, ravioli di magro, sfoglia per lasagne), riso, insalata IV gamma, zucchine IV gamma (metà fornitura), formaggio caciotta, estratto per brodo vegetale, prosciutto cotto (per gite) (quota parte).

Prodotti di origine biologica: oltre ai prodotti esplicitati nel menù e menù merende, sono biologiche le verdure surgelate (carote, minestrone, zucchine), latte, olio EVO, aceto di mele, pane bianco, pane integrale, pane multicereali, insalata IV gamma (metà fornitura), ortaggio IV gamma (carote a tronchetto, zucchine, zucca), budino al cacao equosolidale, cacao, gnocchi, sfoglia per lasagne, pesto, uova, frutta e verdura freschi (arance, banane, clementine, mele, pere, uva, carote, finocchi, zucchine - salvo indisponibilità di mercato).

Carni avicole non biologiche (tacchino): filiera controllata che assicura una serie di plus regolamentati dal Disciplinare 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.

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

Cereali presenti nel menù: frumento, riso, farro, mais. Inoltre, 1 volta alla settimana pane multicereali (grano tenero, segale, avena, orzo, 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: bastoncini di merluzzo.

Prodotti da produttori impegnati nel sociale: banane, budino al cacao equosolidale, tortino biologico alla carota con zucchero di canna equosolidale.