Menù nidi 12–36 mesi estate 2022

Asili nido 12–36 mesi

Validità dal 18 aprile 2022

Inizio 2^ settimana

PRIMA SETTIMANA

LUNEDÌ
- Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine
- Ricotta di pecora
- Pomodori
- Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ
- Riso all'olio
- Bruscitt di vitellone con verdure
- Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ
- Pasta biologica al pesto
- Nasello gratinato
- Fagiolini e patate all'olio
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ
- Risotto alla parmigiana
- Sformato con lenticchie
- Erbette all'olio
- Frutta fresca di stagione

VENERDÌ
- Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e basilico
- Frittatina
- Zucchine brasate
- Frutta fresca di stagione

SECONDA SETTIMANA

LUNEDÌ
- Pasta biologica agli aromi
- Formaggio scaglie di Parmigiano
- Fagiolini all'olio
- Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ
- Risotto alla parmigiana
- Lenticchie in umido con pomodoro biologico
- Zucchine trifolate
- Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ
- Pasta di mais al pesto
- Nasello al limone
- Pomodori
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ
- Risotto al pomodoro biologico e basilico
- Bocconcini di pollo biologico
- Erbette all'olio
- Frutta fresca di stagione

VENERDÌ
- Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini
- Frittatina
- Carote trite o julienne
- Frutta fresca di stagione

TERZA SETTIMANA

LUNEDÌ
- Risotto con piselli
- Nasello gratinato
- Insalata di stagione lattuga
- Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ
- Pasta biologica al pesto
- Rustichelle di pollo biologico
- Pomodori
- Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ
- Orzotto biologico allo zafferano
- Platessa alla mugnaia
- Zucchine trifolate
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ
- Pasta biologica al pomodoro biologico
- Sformato con lenticchie
- Carote trite o julienne
- Frutta fresca di stagione

VENERDÌ
- Risotto con zucchine
- Ricotta di pecora
- Patate arrosto
- Frutta fresca di stagione

QUARTA SETTIMANA

LUNEDÌ
- Pasta biologica agli aromi
- Frittatina
- Carote trite o julienne
- Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ
- Pasta biologica al pomodoro biologico
- Formaggio crescenza biologica
- Fagiolini e patate all'olio
- Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ
- Risotto alla parmigiana
- Polpettine di pollo biologico con verdure
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ
- Pasta biologica alla pizzaiola
- Tortino con patate e piselli
- Zucchine trifolate
- Frutta fresca di stagione

VENERDÌ
- Cous-cous
- Nasello al pomodoro biologico
- Carote brasate
- Frutta fresca di stagione

LEGENDA

- Alimento surgelato all'origine
- Cottura al forno
- A rotazione secondo disponibilità
- Con utilizzo di uova biologiche

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

MILANO RISTORAZIONE S.p.A.
MILANO FOOD POLICY
www.milanoristorazione.it
E-mail: parliamoci@milanoristorazione.it
facebook.com/milanoristorazione.it