

MENÙ NIDI 13-36 MESI ESTATE 2024

Asili nido 13-36 mesi

Validità dal 15 aprile 2024

Inizio 2^a settimana



PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio scaglie di parmigiano Zucchine brasate Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al pesto * Sformato ☐ ☹ di nasello * Pomodori Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Riso olio e parmigiano Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto alla parmigiana Frittatina ☐ ☹ Erbette * all'olio Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Sformato ☐ ☹ con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ©
SECONDA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Cous cous Polpettine di pollo biologico ☐ ☹ con verdure Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico * Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale biologica al pesto * Frittatina ☐ ☹ Pomodori Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto con zucchine Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica agli aromi Sformato ☐ ☹ di nasello * Spinaci * all'olio Frutta fresca di stagione ©
TERZA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Risotto al pomodoro biologico e basilico * Sformato ☐ ☹ di nasello * Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al pesto * Rustichelle di pollo biologico ☐ ☹ Insalata di stagione Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Orzotto biologico allo zafferano Platessa * gratinata ☐ Pomodori Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al pomodoro biologico Sformato ☐ ☹ con legumi ed erbe * * Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto con crema di piselli * Formaggio primo sale biologico Spinaci * all'olio Frutta fresca di stagione ©
QUARTA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica pomodoro biologico e basilico * Frittatina ☐ ☹ con spinaci * Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica agli aromi Formaggio crescenza biologica Pomodori Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo biologico gratinati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica alla pizzaiola Sformato ☐ ☹ con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Riso all'olio Polpettine ☐ ☹ di nasello * al sugo di verdure Frutta fresca di stagione ©

Burro e olio extravergine di oliva sono prodotti biologici. Ortofrutta biologica, salvo indisponibilità di mercato. A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A. Maggiori dettagli sulla tipologia e sulla distribuzione del pane sono disponibili sul sito www.milanoristorazione.it nella sezione Famiglie > Cosa si mangia > Calendario distribuzione pane. 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. Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime (es. DOP, IGP, km0, filiera corta, provenienza, ecc.) sono disponibili sul sito www.milanoristorazione.it nella sezione Famiglie > Cosa si mangia > Informazioni materie prime.



LEGENDA

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

MENÙ NIDI 13-36 MESI ESTATE 2024

Asili nido 13-36 mesi



Validità dal 15 aprile 2024

Inizio 2^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.

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

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.

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, prodotti caseari (latte, formaggi, burro), carni avicole, carne bovina, olio EVO, pane, pane grattugiato, focaccia, omogeneizzati, pasta, riso, verdure surgelate ove presenti, pesto, carni bovine, polpe di frutta, uova, yogurt.

Prodotti a km 0: acqua naturale in bottiglia, crescita biologica, pane, pane grattugiato, focaccia, pasta (metà fornitura), pesto, riso, carne bovina.

Prodotti di origine biologica: oltre ai prodotti esplicitati nel menù e menù merende è biologica tutta l'ortofrutta fresca (salvo indisponibilità di mercato). Burro, olio extravergine di oliva e polpa di pomodoro, pane bianco, pane integrale e pane multicereali.

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

Cereali presenti nel menù: frumento, riso, orzo, mais. Inoltre, 1 volta alla settimana pane multicereali (grano tenero, segale, avena, orzo, miglio).

Prodotti di origine biologica IGP/DOP: arance, pere, mele (salvo indisponibilità di mercato).

Prodotti DOP: Parmigiano Reggiano.

Prodotti ittici certificati MSC: platessa, nasello.

Prodotti da produttori impegnati nel sociale: banane.