

MENÙ SCOLASTICO ESTATE 2024

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado

Validità dal 15 aprile 2024

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



PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica olio e parmigiano Rustichelle di pollo biologico   Carote julienne Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Risotto allo zafferano Nasello  gratinato Patate e fagiolini  in insalata Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Farro al pesto  con verdure Frittata   Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Insalata, mais e carote julienne Pizza margherita   Gelato 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo  Crocchette con lenticchie    Erbette  all'olio Frutta fresca di stagione 
	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Uova strapazzate  Spinaci  all'olio Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi  al pomodoro biologico Crocchette con legumi ed erbe    Crudità di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale biologica al pesto  con crema di zucchine Formaggio mozzarella biologica Pomodori Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Riso olio e parmigiano Bocconcini di tacchino con crema di verdure  miste Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al pomodoro biologico Bastoncini di pesce   Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione 
	<ul style="list-style-type: none"> Ravioli  di magro olio e salvia Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Cotoletta di lonza alla milanese   Carote julienne Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Insalata, mais e carote julienne Pizza margherita   Gelato 	<ul style="list-style-type: none"> Barbarisotto risotto alla barbabietola Arrosto di tacchino agli aromi   Insalata di stagione  Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al pomodoro biologico Crocchette con lenticchie    Crudità di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione 
	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica agli aromi Rustichelle di pollo biologico   Spinaci  all'olio Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Pasta di mais al pomodoro biologico e basilico  Formaggio primo sale biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Ravioli di magro  olio e parmigiano Nasello  olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale biologica al pesto  Uova strapazzate  Zucchine al forno  Frutta fresca di stagione  	<ul style="list-style-type: none"> Insalata di stagione  Riso olio e parmigiano Polpette con soia    con pomodoro biologico Frutta fresca di stagione 

Arance, carote, mele, banane, insalata (quota parte), sono prodotti biologici, 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 olio extravergine di oliva e sale iodato, l'olio utilizzato per il condimento a crudo dei contorni è biologico. 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. 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.

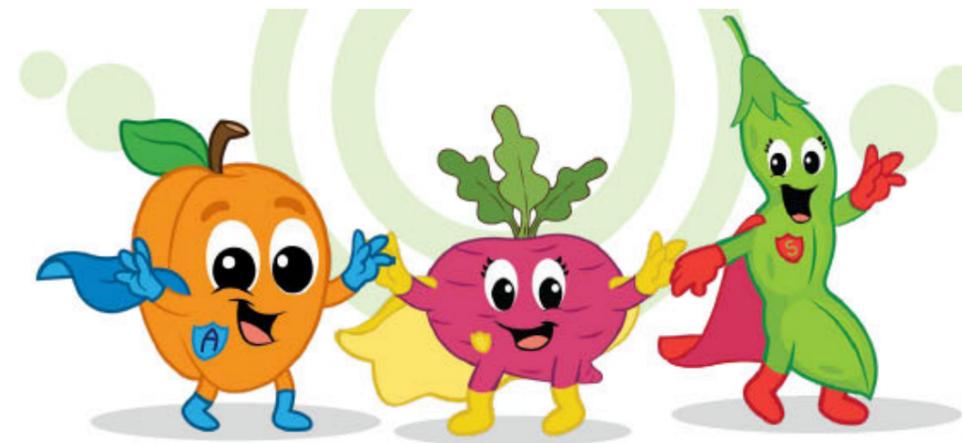


LEGENDA

-  Alimento surgelato all'origine
-  A rotazione secondo disponibilità
-  Cottura al forno
-  Con utilizzo di uova biologiche
-  Preparate e surgelate da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotte in ciascuna cucina

MENÙ SCOLASTICO ESTATE 2024

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado



Validità dal 15 aprile 2024

Area 1	Inizio	2 ^a	settimana
Area 2	Inizio	1 ^a	settimana
Area 3	Inizio	4 ^a	settimana
Area 4	Inizio	3 ^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 vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato, l'olio utilizzato per il condimento a crudo dei contorni è biologico.

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), riso, verdure e ortaggi surgelati, verdure e ortaggi (carote a tronchetto, insalata, zucchine), chicche di filetti di merluzzo, prodotti caseari (latte, formaggi, burro), pesto, uova, yogurt, zafferano.

Prodotti a km 0: acqua in bottiglia, formaggi (crescenza, caciotta) pane, pane grattugiato, focaccia, crostini, pasta secca (metà fornitura) e pasta fresca (gnocchi, ravioli di magro), pesto, riso, insalata e metà fornitura degli ortaggi (carote tronchetto, zucchine), estratto vegetale per brodo, succo di limone, prosciutto cotto (per gite).

Prodotti di origine biologica: oltre ai prodotti esplicitati nel menù e menù merende, sono biologiche le verdure surgelate (piselli, erbe, zucchine), succo di limone, latte, olio EVO, aceto di mele, pane bianco, pane integrale, pane multicereali, arance, banane, clementine, mele, pere, uva, insalata (metà fornitura), carote, salvo indisponibilità di mercato. Budino al cacao equosolidale.

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 e no OGM.

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: nasello, bastoncini di merluzzo.

Prodotti da produttori impegnati nel sociale: banane, budino al cacao equosolidale, gelato.