

Centri Cucina aperti

Milano Ristorazione ha deciso di aprire, a rotazione, le porte dei propri Centri Cucina ai genitori dei bambini delle Scuole servite ogni giorno, non facenti parte delle Commissioni Mensa, in quanto, per questi ultimi, è già prevista, nelle loro funzioni, la possibilità di visitare il cen-

tro cucina. Poiché i posti sono, di volta in volta, limitati, è necessario prenotarsi al numero verde 800.710980 (tasto 2). Vi ricordiamo che saranno organizzati due turni per ogni data: il primo dalle 9.00 alle 10.00 e il secondo dalle 10.30 alle 11.30.

CALENDARIO Centri Cucina APERTI

12.10.10	Porta Nuova e Matteucci	11.11.10	Forze Armate
13.10.10	Quaranta e Feltre	16.11.10	Crivelli
14.10.10	Gargano e Giacosa	17.11.10	Salerno
19.10.10	Iseo	18.11.10	Donati
20.10.10	A. da Baggio	23.11.10	Clericetti
21.10.10	Paravia	24.11.10	Visconti
26.10.10	Thomas Mann	25.11.10	Foppette
27.10.10	Giusti	30.11.10	Colleoni
28.10.10	C. da Castello	01.12.10	U. di Nemi
03.11.10	Bottego	02.12.10	Dora Baltea
04.11.10	Lamennais	14.12.10	Della Giustizia
09.11.10	Val d'Intelvi	15.12.10	Ravenna
10.11.10	Cittadini	16.12.10	Sammartini

Calendario riunioni con le Commissioni Mensa A.S. 2010/2011

Per informazioni sul luogo delle riunioni consultate il sito www.milanoristorazione.it alla pagina "incontri", o richiedete alla segreteria della scuola la lettera di convocazione dell'incontro.

DATA	GIORNO	C. CUCINA	DATA	GIORNO	C. CUCINA
03.11.10	Mercoledì	Matteucci	03.02.11	Giovedì	C. da Castello
11.11.10	Giovedì	Feltre	09.02.11	Mercoledì	Giusti
17.11.10	Mercoledì	Giacosa	10.02.11	Giovedì	Lamennais
18.11.10	Giovedì	Porta Nuova	16.02.11	Mercoledì	Val D' Intelvi
24.11.10	Mercoledì	Quaranta	17.02.11	Giovedì	Dora Baltea
25.11.10	Giovedì	Gargano	23.02.11	Mercoledì	Cittadini
01.12.10	Mercoledì	Ucelli di Nemi	24.02.11	Giovedì	Forze Armate
02.12.10	Giovedì	Iseo	02.03.11	Mercoledì	Crivelli
12.01.11	Mercoledì	Della Giustizia	03.03.11	Giovedì	Salerno
13.01.11	Giovedì	Colleoni	16.03.11	Mercoledì	Donati
19.01.11	Mercoledì	A. da Baggio	17.03.11	Giovedì	Clericetti
20.01.11	Giovedì	Paravia	23.03.11	Mercoledì	Visconti
26.01.11	Mercoledì	Thomas Mann	24.03.11	Giovedì	Foppette
27.01.11	Giovedì	Bottego	30.03.11	Mercoledì	Sammartini
02.02.11	Mercoledì	Ravenna			

PARLIAMOCI

Mese di Ottobre '10 n° 22

Milano
Comune di Milano

MILANO RISTORAZIONE SPA

Cari bambini e cari genitori, ben ritrovati! Spero che le vostre vacanze siano state serene e che abbiate iniziato con la grinta necessaria questo nuovo anno scolastico! Sono certa che tutti, bambini, genitori e insegnanti, apprezzerete il cammino che insieme a Milano Ristorazione abbiamo intrapreso per rendere il servizio nelle vostre mense sempre più di qualità.

A partire da questo anno scolastico, ad esempio, saranno sempre di più gli alimenti lombardi e italiani serviti nei piatti, molti dei quali provengono da coltivazioni biologiche. Abbiamo voluto porre l'attenzione sui controlli, sia del servizio che delle materie prime, garantendo a tutti un pasto sicuro, lasciando invariata l'attenzione e la scrupolosità nella preparazione dei pasti, soprattutto per quanto riguarda le diete sanitarie.

Il Comune di Milano, poi, ha rivisto le fasce di reddito: così sono aumentate da 800 a 7.000 le famiglie esenti dal contributo mensa. In altre parole, si è deciso di rendere il servizio gratuito per una fascia sociale più ampia.

Anche quest'anno, naturalmente, contiamo sul vostro aiuto e sui vostri suggerimenti, affinché a tavola, nelle nostre mense, possano sempre trovare posto la qualità e il gusto.

Per qualsiasi segnalazione potete scrivermi a: mariolina.moioli@comune.milano.it



Mariolina Moioli
Assessore alla Famiglia, Scuola e Politiche Sociali
Comune di Milano



Per ogni segnalazione o suggerimento:
numero verde 800.710.980 (dalle 08:30 alle 12:30 e dalle 13:30 alle 17:00, dal lunedì al venerdì); email, parliamoci@milanoristorazione.it.



Disegna la tua EXPO 2015

Milano Ristorazione promuove, anche per quest'anno, in collaborazione con EXPO 2015, l'Accademia di Belle Arti di Brera, e il Comune di Milano, il concorso "Disegna la tua EXPO 2015". Alunni, insegnanti, genitori, nonni, sotto la guida di "tutor" dell'ateneo artistico, potranno liberare la fantasia realizzando murali nel ristorante scolastico, ispirati al tema dell'Esposizione

Universale: "Nutrire il pianeta, energia per la vita". Le prime 20 scuole Primarie e Secondarie iscritte al progetto parteciperanno all'edizione 2010-2011. Per quelle che non riusciranno ad iscriversi quest'anno, sarà possibile "affilare i pennelli" in vista dei prossimi 3 anni scolastici. Per informazioni ed iscrizioni numero verde 800.710980 (tasto 2).

il Laboratorio dei Sapori

Il "Laboratorio dei sapori" è un progetto che coinvolge classi di bambini delle Scuole Primarie e Secondarie, chiedendo loro di esprimere, attraverso la compilazione di una semplice scheda, il gradimento del pasto del giorno. Il progetto ha come obiettivo quello di insegnare ad assaggiare,

ed a consumare il pasto consapevolmente. Inoltre, attraverso l'elaborazione dei dati rilevati dalle schede, possono essere apportate modifiche al menù, per renderlo sempre più gradito dai bambini. Per informazioni ed iscrizioni numero verde 800.710980 (tasto 2).



il menu

AREA 1 inizio 1° Settimana
 AREA 2 inizio 4° Settimana
 AREA 3 inizio 3° Settimana
 AREA 4 inizio 2° Settimana

Scuole dell'Infanzia,
 Scuole Primarie e Secondarie di primo grado
 valido nel mese di **Ottobre 2010**

1° Settimana

LUNEDÌ

Riso allo zafferano
Prosciutto cotto
Carote brasate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Insalata fredda di pasta con caponata di verdure
- Hamburger o spiedini di carne
- Insalata di stagione
- Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Malloreddus
pomodoro e basilico
Caprese
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Orzotto o minestra di verdure
- Pesce al forno con verdure di stagione
- Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Pasta con zucchine
Bocconcini di vitellone all'aceto balsamico
Patate in insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Piatto unico (Tortellini di magro con piselli)
- Verdure di stagione gratinate
- Fragole con gelato

GIOVEDÌ

Pasta alla pizzaiola
Bastoncini di merluzzo*
Insalata di stagione
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Bruschette con crema di verdure
- Bresaola o prosciutto
- Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Pasta olio e grana
Frittata con zucchine*
Pomodori in insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Riso pomodoro e basilico o passato di verdure
- Pesce olio e limone o carni bianche
- Patate
- Frutta fresca di stagione

2° Settimana

LUNEDÌ

Pasta alle verdure
Formaggio*
Patate arrosto
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Bruschette pomodoro e basilico
- Bollito con salsa verde
- Insalata di stagione
- Dolce alla frutta

MARTEDÌ

Riso alla parmigiana
Cotoletta di pollo alla milanese*
Carote al rosmarino
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Gnocchetti verdi
- Verdure ripiene di magro
- Yogurt con frutta fresca

MERCOLEDÌ

Pasta al pomodoro
Prosciutto cotto
Melanzane al funghetto
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Insalata di riso
- Pesce al forno
- Insalate
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Pasta aglio, olio e grana
Frittata con carciofi*
Misto carote e insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Piatto unico (Tortellini con ragù di verdure)
- Verdure in pinzimonio
- Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Pasta al pesto
Merluzzo al forno olio e limone
Insalata di stagione
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Cereali in insalata (farro, orzo o miglio) con verdure
- Caprese
- Dolce alla frutta

3° Settimana

LUNEDÌ

Ravioli di magro al pomodoro
Prosciutto cotto
Zucchine al forno
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Pizza
- Mix d'insalate
- Fragole con gelato o panna

MARTEDÌ

Pasta con le olive
Bastoncini di merluzzo*
Fagiolini al pomodoro
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Insalata di riso vegetariana
- Carne ai ferri
- Carote cotte
- Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Pasta alle verdure
Mozzarella
Pomodori in insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Crocchette di patate
- Frittatina in verde al forno
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Riso allo zafferano
Arrosto di lonza alle mele
Carote julienne
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Piatto unico (lasagne vegetariane)
- Insalata mista con scaglie di grana e crostini
- Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Pasta al pomodoro
Uovo, tonno, pomodoro e insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Pane tostato con verdure brasate
- Spiedini di carni bianche con patate
- Yogurt con frutta fresca

4° Settimana

LUNEDÌ

Gnocchi al pomodoro
Frittata con zucchine*
Fagiolini all'olio
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Zuppa di verdura o risotto
- Insalata di pesce o pesce olio e limone
- Pomodori in insalata
- Macedonia di frutta

MARTEDÌ

Pasta agli aromi
Pollo al forno
Peperoni brasati
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Piatto unico a base di cereali e legumi
- Verdure gratinate
- Dolce alla frutta

MERCOLEDÌ

Misto carote e insalata
Pizza Margherita
Gelato: coppa limone e fragola

Consigli per la sera:

- Riso e zucchine o asparagi
- Arrosto all'inglese o hamburger
- Caponata di verdure
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Pasta al pesto delle Lipari
Prosciutto cotto
Zucchine al forno
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Riso in bianco o al pomodoro fresco
- Insalata mista con formaggi freschi uova sode e germogli di soia
- Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Riso allo zafferano
Merluzzo al forno
Insalata di stagione
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Pasta con pomodoro e basilico
- Scaloppine con patate
- Macedonia

* Piatto cotto al forno * A rotazione e secondo disponibilità

CEREALI: alternare pasta e riso (anche integrali), farro, orzo, miglio, grano saraceno, ecc.

CONDIMENTI (grassi): privilegiare olio d'oliva extra vergine, utilizzare il burro in piccole dosi. - **LEGUMI:** preferire i secchi (fagioli di tutti i tipi, lenticchie, ceci, fave, piselli, ecc).

sito internet: www.milanoristorazione.it e-mail: parliamoci@milanoristorazione.it numero verde: 800 710980