

SCUOLE DELL'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO

AREA 1 inizio 1^ settimana
AREA 3 inizio 3^ settimana

AREA 2 inizio 4^ settimana
AREA 4 inizio 2^ settimana

Validità: 15/04/2019

2019

MENÙ ESTIVO



MENÙ

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> • Ravioli * di magro olio e salvia • Pollo * marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino • Carote julienne • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto allo zafferano • Formaggio caciotta biologica • Zucchine al forno • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pomodori con ceci • Pizza margherita * • Gelato 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica agli aromi • Nasello * gratinato • Erbe * all'olio • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Malloreddus biologici al sugo di pomodoro biologico con tonno • Sformatino con legumi ed erbe • Carote julienne • Frutta fresca di stagione
	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica aglio, olio e parmigiano • Frittata • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Insalata di farro biologico con pesto * e pomodori • Arrosto di tacchino agli aromi • Rapa rossa julienne • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Carote julienne • Lasagne alla bolognese • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto e piselli * • Formaggio mozzarella • Pomodori in insalata • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica al pomodoro • Tonno • Misto insalata e pomodori • Frutta fresca di stagione
	<ul style="list-style-type: none"> • Carote a tronchetto • Pizza margherita * • Gelato 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta integrale biologica al pesto * • Crocchette con lenticchie • Pomodori in insalata • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Ravioli * di magro olio e salvia • Cotoletta di lonza alla milanese • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto all'ortolana • Formaggio primo sale • Patate arrosto * • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica al pomodoro e basilico * • Insalata di merluzzo* con mais e olive • Carote julienne • Frutta fresca di stagione
	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi * al pomodoro biologico • Bastoncini di pesce * • Carote julienne • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Insalata di riso • Frittata • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica olio e parmigiano • Bocconcini di tacchino con carote • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Rigati di mais al pesto * • Rusticelle di pollo • Fagiolini * all'olio • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta integrale biologica pomodoro e lenticchie • Formaggio stracchino • Carote a tronchetto • Frutta fresca di stagione

* Alimento surgelato all'origine

Cottura al forno

Con utilizzo di uova biologiche

Preparate e surgelate da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotte in ciascuna cucina

A rotazione secondo disponibilità

Mele, pere, arance ed uva sono di origine 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. Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato. Una volta alla settimana viene proposto pane integrale biologico ed una settimana al mese pane biologico.



Numero verde 800 710 980
E-mail: parliamoci@milanoristorazione.it
Sito: www.milanoristorazione.it

