

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

\* 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](mailto:parliamoci@milanoristorazione.it)  
Sito: [www.milanoristorazione.it](http://www.milanoristorazione.it)

