

Milano, 3 novembre 2025

Ai Dirigenti Scolastici
degli Istituti Comprensivi di Milano

Ai Responsabili delle Unità Educative
di Milano

e.p.c.

Direzione Ufficio Scolastico regionale
per la Lombardia – ufficio X
Ambito Territoriale di Milano
Dott.ssa Letizia Affatato

Oggetto: Da lunedì 10 novembre arriva il nuovo menu inverno 2025/26

Gentili Dirigenti Scolastici, gentili Responsabili delle Unità Educative,

dal prossimo lunedì 10 novembre e fino all'10 aprile sarà in vigore il nuovo menu invernale in tutte le Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I grado e in Nidi e Sezioni Primavera serviti da Milano Ristorazione.

Sono tante le novità introdotte con questi menu, con l'obiettivo di accompagnare grandi e piccini verso un'alimentazione sana e sostenibile attraverso ricette e materie prime nuove che speriamo incontrino il gradimento di bambini, bambine e insegnanti.

Nelle **Scuole** dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I grado, per esempio, arriverà il **Purè contadino** – che sarà protagonista della terza puntata del nostro cuoco animato "Chef Ambrogio", online dal 10 novembre –, torneranno le **Lasagne**, preparate al ragù di soia bio, e la **Vellutata con cavolfiori con crostini con farina integrale bio**. Grandi novità di questo menu saranno inoltre due prelibate specie ittiche mai proposte prima: il **Pesce spada**, servito con crema di melanzane, e l'**Halibut**, pesce della famiglia della platessa, dal gusto delicato e preparato semplicemente con olio e limone.

Anche il menu per **Nidi** 13-36 mesi e **Sezioni Primavera** si rinnova, introducendo nuove ricette pensate per i più piccoli, tra cui la **Pasta bio al ragù di pesce**, la **Minestra di riso e prezzemolo**, il **Tris di verdure**, gli **Spinaci saporiti** e la deliziosa **Platessa in crema di agrumi e carota**.

Un'importante novità di cui siamo orgogliosi, che riguarda proprio i Nidi, è la **certificazione Mense Bio del Ministero dell'Agricoltura, ottenuta dalle Cucine Nidi di Milano Ristorazione**. Si tratta di un riconoscimento che valorizza l'impegno quotidiano verso la selezione delle materie prime: **oltre il 76% degli alimenti acquistati è infatti di origine biologica**. E raggiungiamo il 100% per passata di pomodoro, pasta, olio extravergine d'oliva, uova e yogurt! Sarà tutto nell'**Infomenu cartaceo** che, **per la prima volta, sarà distribuito anche nei Nidi d'infanzia**.

Le **Scuole** dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I grado riceveranno invece a **dicembre un'edizione davvero speciale dell'Infomenu cartaceo**, dedicata al 125° anniversario del servizio di refezione scolastica.

Per chiudere, Vi ricordiamo che sul canale [YouTube di Milano Ristorazione](#) sono sempre disponibili tutti gli episodi della **serie animata di educazione alimentare Chef Ambrogio**.

RingraziandoVi per la sempre preziosa collaborazione, Vi salutiamo cordialmente.

Anna Scavuzzo
Vicesindaco di Milano
Assessore all'Istruzione
e delegata alla Food Policy



Davide Vincenzo Dell'Acqua
Presidente
Milano Ristorazione

