

MENU INVERNO 2025/26

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado



Validità dal 10 novembre 2025

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

1

Settimana

LUNEDÌ

- Vellutata con cavolfiori ❄️ con crostini con farina integrale **BIO** **NUOVO!**
- Rustichelle di pollo **BIO**
- Carote julienne
- Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

- Pasta BIO al pomodoro **BIO**
- Burger con legumi 🍴
- Finocchi in insalata
- Frutta fresca di stagione



MERCOLEDÌ

- Ravioli di magro ❄️ olio e Parmigiano
- Frittata
- Broccoli ❄️ al Parmigiano
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

- Insalata, mais e carote julienne
- Pizza margherita ❄️
- Budino al cacao equosolidale

VENERDÌ

- Risotto allo zafferano
- Pepite di merluzzo ❄️
- Zucchine trifolate
- Frutta fresca di stagione



2

Settimana

- Ravioli di magro ❄️ olio e salvia
- Straccetti di tacchino alla romana
- Carote julienne
- Frutta fresca di stagione



- Risotto alla parmigiana
- Halibut ❄️ olio e limone **BIO** **NUOVO!**
- Fagiolini ❄️ all'olio
- Frutta fresca di stagione

- Finocchi in insalata
- Lasagne al ragù di soia **BIO** 🍴 **NUOVO!**
- Frutta fresca di stagione



- Passato di verdura ❄️ saporito con crostini con farina integrale **BIO** **NUOVO!**
- Formaggio caciotta **BIO**
- Patate ❄️ arrosto
- Frutta fresca di stagione

- Pasta integrale **BIO** al pomodoro **BIO**
- Frittata
- Insalata e carote julienne
- Frutta fresca di stagione



3

Settimana

- Risotto al pomodoro **BIO**
- Burger con legumi 🍴
- Finocchi in insalata
- Frutta fresca di stagione

- Pasta integrale **BIO** al pesto ❄️
- Bastoncini di pesce ❄️
- Broccoli ❄️ al Parmigiano
- Frutta fresca di stagione

- Carote julienne
- Pizza margherita ❄️
- Tortino al limone **BIO** **NUOVO!**

- Gnocchi ❄️ al pomodoro **BIO**
- Cotoletta di lonza alla milanese
- Insalata di stagione
- Frutta fresca di stagione



- Vellutata con zucca con crostini con farina integrale **BIO**
- Frittata
- Carotini **NUOVO!**
- Frutta fresca di stagione

4

Settimana

- Pasta di farro **BIO** al pomodoro **BIO**
- Formaggio crescenza **BIO**
- Carote julienne
- Frutta fresca di stagione



- Pasta **BIO** agli aromi
- Purè contadino **NUOVO!**
- Finocchi in insalata
- Frutta fresca di stagione



- Insalata di stagione
- Polenta **BIO**
- Bocconcini di tacchino alla cacciatora
- Frutta fresca di stagione

- Minestra di lenticchie con pasta **BIO**
- Frittata
- Spinaci ❄️ e patate saporiti
- Frutta fresca di stagione

- Riso all'olio
- Pesce spada ❄️ alla crema di melanzane ❄️ **NUOVO!**
- Frutta fresca di stagione



Legenda

- ❄️ Alimento surgelato all'origine
- 🍴 Preparato e surgelato da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotto in ciascuna cucina



La frutta fresca di stagione viene servita a rotazione secondo disponibilità. Mele, pere, arance, banane, clementine, carote, insalata di stagione (quota parte), uva e zucca sono prodotti BIO, 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 uova BIO, olio extravergine di oliva e sale iodato, l'olio utilizzato per il condimento a crudo dei contorni è BIO. Il pane servito è sempre BIO; il mercoledì viene proposto pane integrale e il venerdì multicereali.

Tutti gli ingredienti impiegati nelle ricette sono disponibili sul nostro sito nella sezione Famiglie > Cosa si Mangia > Ingredienti e grammature.
www.milanoristorazione.it/ingredienti-e-grammature

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime (es. biologico, DOP, IGP, km0, filiera corta, provenienza, ecc.) sono disponibili sul sito.
www.milanoristorazione.it/informazioni-materie-prime



Sito internet:
www.milanoristorazione.it
Facebook:
facebook.com/milanoristorazione.it