





MENÙ INVERNO 18/19

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

AREA 1 inizio 4^a settimana
AREA 3 inizio 2^a settimana

AREA 2 inizio 3^a settimana
AREA 4 inizio 1^a settimana


Validità: dal 22/10/2018

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica alla crema di zucchine * Bastoncini di pesce * Purè di patate Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Minestra di lenticchie con riso Bocconcini di tacchino alla romana Fagiolini * all'olio Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al ragù di soia biologica Formaggio Asiago DOP Carote julienne Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Spicchi di finocchi e carote a tronchetto Pizza margherita * Dolce da forno Equosolidale 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale biologica al pesto * Sfornato con legumi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione ©
	<ul style="list-style-type: none"> Ravioli * di magro olio e parmigiano Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Vellutata di piselli * con crostini con farina integrale biologica Cotoletta di lonza alla milanese Erbette * aglio e olio Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al ragù di verdure e legumi * Nasello * gratinato Patate e fagiolini * in insalata Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Minestra di farro biologico Formaggio Caciotta biologica Zucchine al forno Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto alla parmigiana Crocchette con lenticchie Misto finocchi e insalata Frutta fresca di stagione ©
	<ul style="list-style-type: none"> Spicchi di finocchi e carote a tronchetto Pizza margherita * Budino al cacao equosolidale 	<ul style="list-style-type: none"> Minestra di cannellini con riso Pollo * al forno al rosmarino Insalata, verza e carote julienne Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi *al pomodoro biologico Frittata Carote julienne Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica con crema di broccoli Formaggio Primo sale Patate arrosto Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica agli aromi Burger di pesce * Fagiolini * all'olio Frutta fresca di stagione ©
	<ul style="list-style-type: none"> Ravioli * di magro alla salvia Chicche di filetti di merluzzo Insalata di stagione Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Rusticelle di pollo Carote julienne Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto allo zafferano Formaggio provolone DOP Cavolfiori * gratinati Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta biologica Bocconcini di tacchino con carote e piselli * Frutta fresca di stagione © 	<ul style="list-style-type: none"> Malloreddus biologici al pomodoro biologico e basilico * Frittata con porri Finocchi in insalata 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

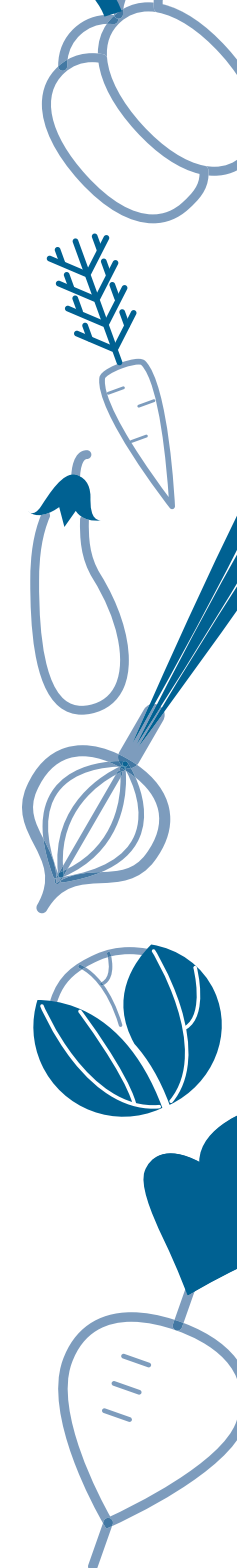
Mele, pere, arance, clementine ed uva sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato. Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato. Una volta alla settimana viene proposto pane integrale biologico ed una settimana al mese pane biologico. A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

MILANO RISTORAZIONE

Numero verde 800 710 980

E-mail: parliamoci@milanoristorazione.it

Sito: www.milanoristorazione.it



CONSIGLI PER LA CENA

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura con crostini • Polpettine di legumi • Insalata di spinaci • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Finocchi gratinati • Fusilli al ragù di pesce • Mele al forno caramellate 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema di cavolfiori • Uova strapazzate • Patate al rosmarino • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Orecchiette con cime di rapa • Hamburger di carni bianche • Carciofi stufati • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Verdure grigliate • Polenta pasticciata • Yogurt naturale con frutta fresca di stagione
	<ul style="list-style-type: none"> • Minestra di farro • Pesce al cartoccio con verdure • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Caponata di verdure • Pasta e fagioli • Macedonia di frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto con carote • Uova alla coque • Broccoli aglio e olio • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pastina con verdure • Arrosto di tacchino con castagne e mele • Finocchi al vapore • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pinzimonio di verdure • Piadina con formaggio e verdure • Castagne al forno
	<ul style="list-style-type: none"> • Verdure stufate • Risotto alla pescatora • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Insalata di finocchi e melagrana • Torta salata con ricotta e zucchine • Pere cotte con cioccolato fondente 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema di porri con crostini • Spiedini di pesce • Purè di carote • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Orzotto zafferano e piselli • Scaloppine di pollo • Bietole al vapore • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Minestra di riso e lenticchie • Omelette con verdure • Macedonia di frutta fresca di stagione
	<ul style="list-style-type: none"> • Insalata di arance rosse e semi di zucca • Crostone di pane con mousse di legumi • Yogurt naturale con frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Mix di cereali integrali con verdure • Uova in camicia con spinaci • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pastina in brodo di carne • Bollito di vitellone • Purè di broccoli • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Spaghetti alle verdure • Pesce al forno con carciofi • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Macedonia di verdure e legumi • Risotto con radicchio e crescenza • Tortino di castagne

ARROSTO DI TACCHINO CON CASTAGNE E MELE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

FESA DI TACCHINO 600 g
 CASTAGNE FRESCHE 900 g
 MELE 300 g
 OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 30 g
 CIPOLLE 20 g

SALE Q.B.
 VINO BIANCO Q.B.
 BRODO VEGETALE Q.B.

PREPARAZIONE

1. Bollire e pelare le castagne fresche
2. Rosolare la fesa di tacchino in padella con olio e cipolla tritata
3. Sfumare con vino bianco
4. Aggiungere il brodo vegetale
5. Proseguire la cottura per 30 minuti, aggiungendo se necessario, del brodo vegetale
6. Aggiungere alla fesa di tacchino le mele sbucciate e tagliate a fette e le castagne
7. Salare e cuocere per altri 20 minuti
8. Prelevare il tacchino e frullare le castagne e le mele unitamente alla salsa di cottura
9. Affettare la carne e condirla con la salsa alle castagne e mele

NEWSLETTER

SACCHETTO SALVAMERENDA "IO NON SPRECO"

Pubbligate nel mese di aprile 2018 dal Ministero della Salute, le "Linee di indirizzo agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco alimentare connesso alla somministrazione degli alimenti" riportano all'interno un decalogo dedicato alla ristorazione scolastica per suggerire ai gestori di servizio di refezione, alle scuole, alle famiglie e ai bambini azioni di prevenzione e limitazione dello spreco alimentare. Milano Ristorazione credendo fortemente nella necessità di fare rete intorno a questa importante istanza, già a partire dall'anno 2014, ha introdotto nelle scuole il sacchetto Salvamerenda e dei primi 31.000 sacchetti che abbiamo realizzato non ce ne è rimasto più nemmeno uno! In tre anni abbiamo introdotto il nostro progetto "IO NON SPRECO" in 85

scuole di Milano per aiutare i bambini a comprendere l'importanza di recuperare pane e frutta non consumati a pranzo per portarli a casa oppure per mangiarli a merenda. Il sacchetto salvamerenda è lavabile e riciclabile, adatto a contenere gli alimenti, e i bambini possono portarlo con loro quando vanno in refettorio per riporvi il pane, la frutta o il dessert non consumati a pranzo. Negli ultimi tre anni, in molte classi, il sacchetto è stato un compagno, colorato e comodo, uno strumento educativo pratico e divertente per imparare a non sprecare come pratica personale e quotidiana da condividere con i compagni di classe e con le maestre. Da ottobre 2018 i sacchetti salvamerenda sono di nuovo disponibili: per ottenerli le segreterie scolastiche devono mandare una mail al seguente indirizzo: iononspreco@milanoristorazione.it

FORSE NON TUTTI SANNO CHE...

... IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA È STATO INTRODOTTO A MILANO IL 19 DICEMBRE DEL 1900.

La ristorazione scolastica nella nostra città è quindi una storica, solida realtà di cui Milano Ristorazione, società per azioni costituita nel 2001 dal Comune di Milano, è l'attuale espressione, con i suoi 26 Centri Cucina attivi sul territorio della città, nei quali vengono preparati i pasti per tutte le scuole d'infanzia, primarie e secondarie e con le sue 81 Cucine nidi per i pasti dei bambini più piccoli.

Per conoscerci meglio visitate il nostro sito www.milanoristorazione.it e scaricate la nostra APP Milano Ristorazione S.p.a. e visitate anche la nostra pagina LinkedIn.

