



MENÙ STAGIONALE NIDO 12-36 MESI

M 8.5 02 MSN/D
Rev 0 del 1.09.2017

Menù INVERNALE dal 11 Novembre 2024 al 14 Aprile 2025

INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta biologica agli aromi Formaggio – crescenza biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico Rustichelle di pollo biologico Cavolfiori* all'olio Frutta fresca di stagione	Carote julienne Pasta biologica al ragù di vitellone Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	Pasta integrale con crema di broccoli* Tortino con patate e piselli* Carote Brasate Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Sformato con lenticchie Carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta biologica con crema di cavolfiore* Formaggio (crescenza biologica) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico* Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pesto* Polpettine di nasello Erbette* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Sformato con lenticchie Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione	Carote brasate Crema di lenticchie con pasta di farro biologica Frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	Risotto alla parmigiana Sformato di nasello* Fagiolini* e patate all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Frittatina# Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Risotto con erbette* Frittatina# Carote all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pesto * Polpettine di nasello* Insalata di stagione Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Pastina biologica in brodo con verdura Frittatina# Carote julienne Frutta fresca di stagione	Minestra d'orzo biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Purea di zucca Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con pasta di farro biologica Platessa* gratinata# Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Frittatina con patate* Broccoli* all'olio Frutta fresca di stagione

Il Menù somministrato ai bambini del Nido, della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria è indicato da Milano Ristorazione, società partecipata interamente dal Comune di Milano.
L'Istituto Maria Consolatrice riceve dalla Società le derrate alimentari e le prepara direttamente nella propria cucina, nel rispetto del Menù di Milano Ristorazione.

- Ortofrutta biologica
- 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 viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico, non è prevista l'aggiunta di sale

* Alimento surgelato all'origine

Via Melchiorre Gioia, 51 – 20124 MILANO

TEL. 02.66981648 – Fax 02.66984364

Mail: direzioneprimaria@ismc.it sito: www.consolatricemilano.it



**MENÙ STAGIONALE
NIDO 12-36 MESI**

M 8.5 02 MSN/D
Rev 0 del 1.09.2017

#Cottura al forno

Via Melchiorre Gioia, 51 – 20124 MILANO

TEL. 02.66981648 – Fax 02.66984364

Mail: direzioneprimaria@ismc.it sito: www.consolatricemilano.it