

Direzione Gestione Operativa
DC/ IZ
Tel. 02.884.56021
E-mail: SegreteriaOperativa@milanoristorazione.it
Prot. N. 106083



Milano, 21 gennaio 2026

Spett.le
Direzioni Scolastiche
Scuole primarie, secondarie e infanzie statali Area 3
Commissioni mensa

Settori Servizi All'Infanzia
c.a. Dr.ssa Monica Cracchi Bianchi

Unità Coordinamento e Controllo
Milano Ristorazione
c.a. dott.ssa Emanuela Beverelli

Servizi speciali

e p.c.: ATS Città Metropolitana Igiene Nutrizione
c.a. dr.ssa A. M. Norata

Oggetto: Cambio menù centri cucina Area 3 dei giorni 16, 23 e 24/02/2026

Con la presente vi informiamo che nella giornata in oggetto
per tutte le utenze servite dai Centri Cucina Area 3 (CC Quaranta, CC Ucelli di Nemi, CC Ravenna) verrà effettuato il
seguente cambio menù

Piatto previsto il 16/02/2026	Piatto servito in seguito a variazione il 16/02/2026
FRUTTA FRESCA	CHIACCHIERE

In data 16/02/2026, per le scuole aderenti, il progetto frutta a metà mattina sarà sospeso

Piatto previsto il 23/02/2026	Piatto servito in seguito a variazione il 23/02/2026
VELLUTATA CON CAVALFIORI CON CROSTINI CON FARINA INTEGRALE BIOLOGICA RUSTICHELLE DI POLLO BIOLOGICO CAROTE JULIENNE	PASTA BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO BURGER CON LEGUMI CON MAIONESE 100% VEGETALE BIO FINOCCHI IN INSALATA

Piatto previsto il 24/02/2026	Piatto servito in seguito a variazione il 24/02/2026
PASTA BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO BURGER CON LEGUMI CON MAIONESE 100% VEGETALE BIO FINOCCHI IN INSALATA	VELLUTATA CON CAVALFIORI CON CROSTINI CON FARINA INTEGRALE BIOLOGICA RUSTICHELLE DI POLLO BIOLOGICO CAROTE JULIENNE

Tale variazione potrà interessare anche le pietanze per le Diete Speciali. Il Responsabile di Zona/Responsabile del Locale è a disposizione telefonica per gli eventuali chiarimenti necessari in somministrazione.

Distinti saluti.

Milano Ristorazione S.p.A.
Direttore Gestione Operativa
Diego Capocci