Milano, 5 novembre 2026

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 9 novembre arriva il nuovo menu inverno 2026/27

Gentili Dirigenti Scolastici, gentili Responsabili delle Unità Educative,

dal prossimo **lunedì 9 novembre 2026** e fino al 9 aprile 2027 sarà in vigore il **nuovo menu invernale** in tutte le Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado e nei Nidi d'Infanzia e nelle Sezioni Primavera serviti da Milano Ristorazione.

Anche quest'anno il nuovo menu è il risultato di un intenso lavoro di ricerca e progettazione svolto congiuntamente dal Comune di Milano e da Milano Ristorazione, con l'obiettivo di offrire a bambini e bambine un'alimentazione sempre più varia, equilibrata e sostenibile, capace di coniugare **qualità nutrizionale, educazione al gusto e gradimento**.

Negli ultimi anni particolare attenzione è stata dedicata allo sviluppo di nuove ricette, in particolare a base di **ortaggi, legumi e pesce,** alimenti fondamentali per una sana alimentazione ma spesso meno apprezzati dai più piccoli. Attraverso attività di sperimentazione, assaggi e monitoraggio del gradimento, è stato possibile introdurre progressivamente **nuove preparazioni e nuove specie ittiche**, costruendo un percorso educativo che accompagna bambine e bambini alla scoperta di sapori diversi.

Nelle **Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado,** tra le principali novità del menu inverno 2026/27 troviamo il **Passato di verdure saporito con riso e orzo,** il **Riso con ragù di cefalo**, la **Limanda gratinata**, la **Torta salata con ricotta e spinaci** e il nuovo contorno di **Cavolo viola e insalata**. Per bambini e bambine della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado sarà inoltre introdotto il nuovo secondo piatto **Totano dei marinai.**

Anche il menu dedicato ai **Nidi d'Infanzia e alle Sezioni Primavera** continua a distinguersi per la **qualità delle materie prime** e l'attenzione riservata all'educazione alimentare sin dai primi anni di vita. Siamo particolarmente lieti di confermare anche per quest'anno, infatti, la certificazione "**Mense Biologiche**" del Ministero dell'Agricoltura, un importante riconoscimento che attesta la qualità del servizio e valorizza il lavoro svolto da Comune di Milano e Milano Ristorazione a favore del servizio di refezione dedicato ai più piccoli.

Oltre il **75% degli alimenti acquistati per i Nidi è infatti di origine biologica**, raggiungendo il 100% per cereali, polpa di pomodoro, pasta, olio extravergine d'oliva, lenticchie, burro, uova e yogurt. Anche l'ortofrutta, ad eccezione del sedano e salvo eventuali indisponibilità di mercato, è di origine biologica, a testimonianza di una costante attenzione agli ingredienti e alla salute dei più piccoli.

Come è ormai consuetudine, in questi giorni stiamo distribuendo in tutte le Scuole e nei Nidi d'Infanzia, gli **Infomenu cartacei** (dei quali alleghiamo la versione pdf), affinché possano essere consegnati alle famiglie.

Vi ricordiamo inoltre che, con l'avvio dei nuovi menu invernali, verrà lanciato nei prossimi giorni sul canale YouTube di Milano Ristorazione il settimo episodio della **serie animata di educazione alimentare Chef Ambrogio,** dedicato al pesce.

RingraziandoVi per la preziosa collaborazione, porgiamo cordiali saluti.

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

Davide Vincenzo Dell'Acqua
Presidente
Milano Ristorazione