



Milano, 9 aprile 2024

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  
Dr. Yuri Coppi

## **Oggetto: Da lunedì 15 aprile arriva nelle scuole il nuovo menu dell'estate 2024**

Gentili Dirigenti Scolastici, gentili Responsabili delle Unità Educative,

dal prossimo lunedì 15 aprile e fino all'8 novembre sarà in vigore il nuovo menu estivo di Milano Ristorazione ([www.milanoristorazione.it/infomenu](http://www.milanoristorazione.it/infomenu)), che in questi giorni riceverete in forma cartacea, consegnabile anche alle famiglie.

Abbiamo fatto qualche modifica ad alcune ricette e alle modalità di preparazione di diverse pietanze, andando incontro a suggerimenti raccolti negli ultimi mesi e a raccomandazioni in tema di salute e sostenibilità.

Tra le novità del menu estivo, vi preannunciamo l'inserimento del risotto con la barbabietola, il *Barbarisotto* anticipato durante la *Green Food Week*, del nuovo piatto di farro al pesto con verdure e della pasta integrale biologica al pesto con crema di zucchine. È stata poi aumentata la varietà dei contorni crudi (inserendo la crudité di carote e zucchine con mais e i pomodori alla mediterranea) e proposta una nuova ricetta per le polpette con soia, a cui si aggiunge il pomodoro biologico.

Sui menu cartacei troverete una indicazione cui teniamo molto: il dato che indica l'impatto ambientale di ogni giornata. Da anni, infatti, Milano Ristorazione contribuisce alla Food Policy di Milano anche con menu che permettano di promuovere un sistema alimentare sempre più sostenibile. Milano ha messo a punto per i menu della refezione scolastica il calcolo della *CO2 equivalente*: è un dato che ci dà una stima del nostro impatto in atmosfera. Minore è questo dato e più virtuoso e sostenibile è il nostro pasto!

Stiamo migliorando a ogni cambio menu, lavorando su tutta la filiera a partire dalla scelta delle materie prime negli acquisti e poi con scelte sostenibili in tutto il processo.

Dal 2015 al 2022 abbiamo diminuito del 34% la CO2e (equivalente a -28.413 tonnellate!) grazie all'aumento dei legumi, a ricette che combinano cereali e ortaggi, all'utilizzo di olio extra vergine di oliva, alla riduzione di carne rossa, all'eliminazione della plastica e alle filiere corte. Il tutto accompagnato dalla proposta di progetti e iniziative di educazione alimentare.

Cogliamo l'occasione di questa comunicazione per avvisarVi anche che dal 5 aprile, in seguito alla conclusione della procedura per la fornitura di pane e prodotti derivati pubblicata lo scorso dicembre, è ripresa la somministrazione del pane fresco da parte di un nuovo fornitore.

Il pane bianco è sempre biologico, così come il pane integrale somministrato il mercoledì e il pane multicereali distribuito il venerdì. In questi giorni tornano disponibili anche le focacce per le merende; mentre, fino al 19 aprile, nei sacchetti gita verrà fornito ancora il pane bianco a fette per terminare le scorte in giacenza e ridurre gli sprechi alimentari.

Nel rinnovarVi i nostri ringraziamenti per la Vostra collaborazione, Vi salutiamo cordialmente.

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



**Davide Vincenzo Dell'Acqua**  
Presidente  
Milano Ristorazione

