

Milano, 07 aprile 2025

Spett.le

Direzioni scolastiche
Scuola primarie, secondarie e infanzie statali Area 3

Commissioni Mensa

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

Servizio Coordinamento e Controllo
Milano Ristorazione
c.a. Sig. Ettore Petrasso

Servizi speciali

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

Oggetto: Variazioni menù centri cucina Area 3 per le festività pasquali e per il ponte del 25/04/2025

Con la presente Vi informiamo che per tutte le utenze servite dai Centri Cucina dell'area 3 (CC Ucelli di Nemi, CC Quaranta) verranno effettuati i seguenti cambi di menù:

Menù previsto il 23.04.2025	Menù servito in seguito a variazione il 23.04.2025
Pasta biologica al pesto Cotoletta di lonza alla milanese Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione	Carote julienne Pizza margherita Gelato

Menù previsto il 24.04.2025	Menù servito in seguito a variazione il 24.04.2025
Insalata di stagione Pizza margherita Gelato	Pasta biologica al pesto Cotoletta di lonza alla milanese Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione

Menù previsto il 02.05.2025 per le sole utenze aperte* che verranno servite dal CC Quaranta	Menù servito in seguito a variazione il 02.05.2025 per le sole utenze aperte* che verranno servite dal CC Quaranta
Pasta di farro biologica al pesto con verdure Bastoncini di pesce Spinaci e patate saporiti Frutta fresca di stagione	Pasta di farro biologica al pesto con verdure Bastoncini di pesce Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione

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

*Le utenze aperte il 02.05.2025 che verranno servite dal CC Quaranta sono:

Inf. Stat. Giambologna, 30
Prim. Ariberto, 14
Prim. Bocconi, 17
Prim. Bocconi, 17 pad. Grassi
Prim. Giulio Romano, 2
Prim. Mugello, 1
Prim. Polesine, 12
Prim. Ravenna, 15
Prim. Vallarsa, 19/A c/o Oglio 20

Distinti saluti.

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