

Direzione Gestione Operativa
DC/ab
Tel. 02.884.56021
E-mail: SegreteriaOperativa@milanoristorazione.it
Prot. n. /24



Milano, 5 febbraio 2024

Alle Direzioni Scolastiche
Scuole Primarie, Secondarie e Infanzia Stat. Area 3
Alle Commissioni Mensa

Servizio Coordinamento e Controllo
Milano Ristorazione
Sig. Ettore Petrasso

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

Alle Direzioni Scuole Paritarie non Statali Area 3

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

Oggetto: Variazione menù e menù merende Area 3 del giorno 8 febbraio 2024

Con la presente Vi informiamo che nella giornata in oggetto, in occasione della Milano Green Food Week, per tutte le utenze servite dai Centri Cottura dell'Area 3 (CC Quaranta, CC U. di Nemi e CC Ravenna), verranno effettuati i seguenti cambi di menù e cambi di menù merende:

Piatto previsto (menù)	Piatto servito in seguito a variazione (menù)
Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Barbarisotto (risotto alle barbabietole) Polpette con soia Carote biologiche julienne Mela biologica
Piatto previsto (merende)	Piatto servito in seguito a variazione (merende)
Focaccia	Yogurt naturale

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

Distinti saluti.

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

Capocci Diego
01.02.2024 18:50:10
GMT+01:00

Pag. 1/1

