

13 - 17 APRILE 2026

Green Food Week 2026



Menu di giovedì 16 aprile giornata meat-free

PRIMI

- Pasta con crema di zucchine, robiola e pomodori secchi
- Pasta bio all'ortolana

SECONDI

- Medaglioni di verdure con crauto rosso e riduzione al balsamico
- Tomino con verdure grigliate e granella di nocciole tostate
- Parmigiana di melanzane
- Tortino con patate dolci e carciofi

CONTORNI

- Spinaci all'olio evo bio
- Piselli al vapore



POLITECNICO
MILANO 1863

13 - 17 APRIL 2026

Green Food Week 2026



Thursday, april 16 menu meat-free day

FIRST COURSES

- Pasta with zucchini cream, robiola cheese and sun-dried tomatoes
- Organic pasta with mixed vegetables

MAIN COURSES

- Vegetable medallions with red sauerkraut and balsamic reduction
- Tomino cheese with grilled vegetables and toasted hazelnut crumble
- Eggplant Parmigiana
- Sweet potato and artichoke pie

SIDE DISHES

- Spinach with organic extra virgin olive oil
- Steamed peas



POLITECNICO
MILANO 1863