

Notizie, informazioni, curiosità dal mondo di Milano Ristorazione. Per conoscere tutto quello che riguarda chi serve ogni giorno il pranzo a 70.000 scolari e a 10.000 tra ospiti delle case di riposo, dei centri di prima accoglienza e anziani al proprio domicilio della nostra città.

REFEZIONE SCOLASTICA ...ECOCOMPATIBILE

Milano Ristorazione rafforza il suo impegno per la salute di Milano. Ogni giorno 130 furgoni consegnano, per nostro conto, i pasti di Milano Ristorazione ai bambini di ben 520 scuole cittadine. A partire da marzo, il parco veicoli è stato completamente rinnovato. Tutti i furgoni sono nuovi di zecca... a prova di Ecopass. Un grazie sentito a tutte le aziende di trasporto che lavorano per Milano Ristorazione.



SAPORI NUOVI IN CUCINA

Medaglioni di vitellone al forno, pasta al tonno, cuori di salmone al forno. Ecco alcune nuove appetitose ricette che hanno fatto il loro ingresso nel menù di Milano Ristorazione. Tre primi piatti, cinque secondi e un'insalata sono stati introdotti a partire dal 3 marzo, dopo un periodo di prova con un gruppo di 1200 bambini, severi assaggiatori. Il loro giudizio ha promosso a pieni voti queste, e ne ha bocciate altre. I nostri cuochi sono avvertiti...la giuria non fa sconti.



POSTA

Ogni mese riceviamo suggerimenti, richieste di informazioni e segnalazioni. Vi ringraziamo: significa che siamo riusciti a stabilire un dialogo con voi. In questa rubrica daremo spazio agli argomenti più interessanti. Scriveteci: parliamoci@milanoristorazione.it.

Cara Milano Ristorazione, ho scoperto che alla scuola di mio figlio vengono buttati via tutti i giorni la frutta e il pane avanzati, anche se intonsi. Vorrei sapere se risponde a verità quanto asserito dagli inservienti, cioè che il cibo che resta sul tavolo di distribuzione, anche se intatto, deve essere buttato via; in caso affermativo, qual è la motivazione di questa direttiva? Vorrei sapere perché, in una città con migliaia di persone sotto la soglia della povertà, non si pensa a distribuirlo alle mense per i poveri. Attendo una risposta. Cordiali saluti.

Gent.ma Sig.ra, l'informazione che le hanno dato è parzialmente corretta: il cibo non consumato, anche se non toccato, andrebbe buttato, a meno che la Sua scuola non partecipi al progetto "Siticibo".

Milano Ristorazione è sensibile al problema evidenziato, per questo ha aderito al progetto "Siticibo" che è un progetto nato dalla collaborazione con la Fondazione Banco Alimentare ONLUS, e rappresenta la prima sperimentazione italiana della Legge del Buon Samaritano che regola il recupero di cibo dalla ristorazione organizzata. "Siticibo" raccoglie le eccedenze della ristorazione, cioè alimenti come pane e frutta in perfetto stato.

Milano Ristorazione, in collaborazione con i Dirigenti Scolastici, ha attivato il progetto di raccolta degli alimenti non consumati, quali formaggi protetti da incarto, frutta e pane. Allo stato attuale, partecipano a questa iniziativa benefica 90 scuole di vario grado. Nel corso dell'anno 2007, sono stati raccolti 65.046 kg di pane e 73.611 kg di frutta. Le scuole, con il consenso del Dirigente Scolastico, possono aderire alla raccolta di Siticibo: è sufficiente inviare una richiesta di adesione al nostro Ufficio Relazioni Esterne, fax n.° 02.884.64.675. Le scuole saranno poi contattate direttamente dai Responsabili di "Siticibo", che, nel corso di un incontro preliminare, chiariranno i ruoli ed i contributi di ciascuno, verificando la possibilità di inserire le stesse nel circuito di raccolta. Cordiali saluti.

PARLIAMOCI



MILANO
RISTORAZIONE
S.P.A.

La mela è il frutto del melo, originario dell'Asia centrale. Presenta circa 2000 varietà ed è un frutto che si trova tutto l'anno. La mela è composta da acqua, proteine, grassi, zuccheri di diverso tipo (tra cui fruttosio, glucosio e saccarosio), fibre e sali minerali (tra cui potassio, zolfo, fosforo, calcio, magnesio, sodio, ferro oltre a tracce di rame, iodio, zinco manganese e silicio. La mela è ricca anche di vitamine (C, PP, B1, B2, A) e contiene inoltre acido malico. La mela è un alimento dal punto di vista nutrizionale completo ed equilibrato.

LA MELA NELLA STORIA

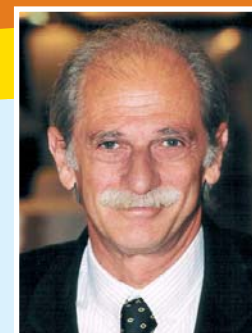
La mela è antica e le sue prime tracce risalgono a più di 5000 anni fa in Asia Minore. Arrivò in Grecia dove leggende e racconti l'hanno resa celebre dandole un ruolo di primo piano nella mitologia: si pensi alla mela che Paride diede a Venere, scatenando la guerra di Troia. Nell'antico Egitto veniva coltivata lungo le valli del Nilo e ceste ben ricolme donate agli Dei. La sua notorietà proseguì anche al tempo dei romani: alcuni autori latini la citano e Plinio ne descrive trenta varietà. Attraverso i secoli tocca la mitologia scandinava, dove la mela è il cibo degli dei. Quella celtica e britannica, coinvolgendo re Artù e il mago Merlino. Il primo si rifugia sull'isola di Avalon (il Pometo) in attesa di essere liberato; il secondo impartisce i suoi insegnamenti sotto un melo. La sua notorietà non ebbe soste: Guglielmo Tell entra nella leggenda centrandone una posta sulla testa del figlio. Di Isaac Newton si dice che ebbe l'intuizione del meccanismo della gravità dopo che una mela gli cadde in

testa. Grimilde, la strega di Biancaneve, la usa per avvelenarla e, ancora oggi, New York, è: la Grande Mela. E che dire dei Beatles e della Apple (mela, in inglese)?

LA MELA IN NATURA

Ci sono migliaia di varietà di mele, ma quelle che vengono coltivate e curate dall'uomo sono molto meno. La **fuji**, dalla buccia che va dal rosso chiaro allo scuro su fondo giallo verde, la polpa croccante e succosa, il sapore dolce, acidulo e aromatico; la **royal gala**, giallorossa, a polpa fine, succosa e soda; l'**annurca** con la buccia rosso violaceo, la polpa bianca, croccante e succosa; la **stark**, rossa e con la polpa consistente e farinosa; la **renetta** con la buccia gialla leggermente verde, la polpa tenera e poco zuccherina; la **granny smith**, verdissima, brillante e lucida; la **golden** con la buccia giallo intenso e la polpa dolce e profumata. Le mele con le caratteristiche più apprezzate dai bambini sono la **royal gala**, la **golden** e la **stark**. Milano Ristorazione acquista per la refezione scolastica mele golden delicious, stark delicious, royal gala e red delicious provenienti dalla Val di Non, dalla Val Venosta e più in generale dal Trentino Alto Adige. Sono mele di I categoria, con un peso predefinito di 170 g per ogni frutto e un calibro da 70-80 mm. Le mele fornite devono avere un contenuto zuccherino minimo, controllato e verificato ad ogni arrivo del prodotto nei magazzini, e non devono essere trattate con agenti cosmetici di superficie.

Cari Genitori, anche questo mese ecco il menù previsto a scuola. Consegnarvelo a casa è un modo per aiutarvi a organizzare al meglio la cena della vostra famiglia con alcuni semplici consigli per quella dei vostri figli. Purtroppo, comprenderete, non ci è possibile inviare a casa di ciascuno anche il menù dei pasti speciali per esigenze etico-religiose e sanitarie. Tuttavia, su suggerimento di alcuni genitori, da questo mese anche questi saranno disponibili sul sito internet www.milanoristorazione.it. Grazie per i vostri consigli, e anche per le critiche, utili a migliorare il nostro servizio. Continuate a dialogare con noi. Il numero verde **800.710.980** è a vostra disposizione, dalle 08:30 alle 12:30 e dalle 13:30 alle 17:00, dal lunedì al venerdì; l'indirizzo e-mail è: parliamoci@milanoristorazione.it. Grazie per la collaborazione.



Prof. Michele Carruba
Presidente Milano Ristorazione



MILANO
RISTORAZIONE
S.P.A.

1° Settimana

LUNEDÌ

Pasta al tonno
Formaggio**
Pomodori in insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Riso con verdure (es. riso con carciofi) • Carne bianca • Macedonia di verdure • Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Minestrone con riso
Bocconcini di vitellone all'aceto balsamico
Patate arrosto
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Gnocchi di semolino (porzione abbondante esclude il 2°) • Frittatina con verdure al forno • Verdure crude di stagione • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Misto carote e insalata
Pizza Margherita
Gelato

Consigli per la sera: • Minestra d'orzo o pastina in brodo • Pesce • Patate • Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Pasta olio e grana
Cotoletta di pollo alla milanese°
Insalata di stagione
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Piatto unico con legumi e cereali • Verdure cotte di stagione • Macedonia di frutta

VENERDÌ

Ravioli di magro al burro e salvia
Crocchette di totano°
Zucchine trifolate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Riso al pomodoro o con verdure • Bresaola o uova • Insalata di stagione

2° Settimana

LUNEDÌ

NUOVO PIATTO **Malloreddus pomodoro e ricotta**
Prosciutto cotto
Fagiolini all'olio
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Piatto unico a base di cereali e pesce • Insalata mista • Gelato alla frutta

MARTEDÌ

Passato di verdura con pasta
Straccetti di tacchino alla romana
Patate arrosto
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Ravioli con verdure (una porzione abbondante esclude il 2°) • Uova • Verdure cotte di stagione • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

NUOVO PIATTO **Riso alla parmigiana**
Medaglioni di vitellone al forno
Carote julienne
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Crema di legumi o sformato di lenticchie • Bruschette al pomodoro • Yogurt con aggiunta di frutta fresca

GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro
Formaggio**
Insalata di stagione
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Riso o pasta con verdure • Carne bianca • Verdure cotte di stagione • Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

NUOVO PIATTO **Gnocchi al pesto**
Pesce al forno olio e limone
Piselli brasati
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Pastina o riso in brodo vegetale • Spiedini con carni miste • Verdure di stagione • Frutta fresca di stagione

3° Settimana

LUNEDÌ

Riso allo zafferano
Mozzarella
Pomodori in insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Pastina o stracciatella in brodo vegetale • Pesce • Macedonia di verdure • Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro
Fesa di tacchino al forno
Carote julienne
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Piatto unico a base di legumi • Bruschette con verdure di stagione • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Misto carote e insalata
Lasagne alla bolognese
Gelato

Consigli per la sera: • Riso al sugo o con verdure • Pesce o carne bianca • Macedonia con verdure • Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Passato di verdura con crostini
Cotoletta di lonza alla milanese°
Insalata di stagione
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Pizza a piacere • Verdure di stagione (es. grigliate) • Macedonia di frutta

VENERDÌ

Ravioli di magro al burro e salvia
Bastoncini di pesce°
Purè di patate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Minestra di verdure • Prosciutto o formaggio • Verdure crude di stagione • Frutta fresca di stagione

4° Settimana

LUNEDÌ

NUOVO PIATTO **Pasta alla ligure**
Bresaola della Valtellina*
Pomodori in insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Passato di verdure con orzo o crostini • Crocchette di patate o frittata con patate • Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

NUOVO PIATTO **Riso al pomodoro**
Cuori di salmone al forno
Piselli brasati
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Pizza o tortino di verdura con ricotta • Verdure crude in pinzimonio • Yogurt con aggiunta di frutta fresca

MERCOLEDÌ

Pasta al ragù di carne
Formaggio**
Zucchine trifolate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Piatto unico con legumi (es. pane tostato con crema di cannellini) • Verdure gratinate • Gelato

GIOVEDÌ

Passato di verdura con pasta
Pollo al forno
Misto carote e insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Risotto allo zafferano o in bianco • Pesce • Verdura cotta o cruda di stagione • Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Gnocchi al pomodoro
Uovo, tonno e insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Minestra di verdure con cereali • Polpettine o hamburger di manzo • Verdure crude di stagione • Frutta fresca di stagione

° Piatto cotto al forno

*Materne 4° settimana prosciutto cotto Bambini e Adulti

**A rotazione e secondo disponibilità