

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.

A PROPOSITO DI RIMBORSI...



Parliamoci riceve spesso richieste di informazioni sul rimborso dei pasti non consumati in occasione di eventi eccezionali come assemblee sindacali o scioperi del personale di Milano Ristorazione.

Abbiamo quindi pensato di ricordare quanto previsto in proposito, e riportato nel documento informativo di iscrizione al servizio, che ogni famiglia, riceve a inizio dell'anno scolastico.

In effetti, non è prevedibile alcun tipo di rimborso o di riduzione della quota che le famiglie pagano al Comune di Milano, a mezzo del servizio di riscossione effettuato da Milano Ristorazione.

Il Comune di Milano, fornisce, attraverso Milano Ristorazione, un servizio pubblico cosiddetto a domanda individuale, perché ne fa esplicita richiesta. Secondo il regolamento del servizio, il cittadino è tenuto a contribuire, in ragione del suo livello di reddito, ad una parte del relativo costo: in media meno del 40%, cioè da 0 sino a 472 euro annuali, per le scuole primarie e secondarie di primo grado, da 0 sino a 460 euro annuali, per quelle dell'infanzia.

La quota di contribuzione da parte delle famiglie non è, inoltre, calcolata sulla base del costo unitario del pasto per i giorni di effettivo servizio, ma su base forfetaria.

Si considera, infatti, già in partenza, che il bambino, per vacanze, assenze per malattia o altro, usufruisca della refezione scolastica per un numero di giorni inferiore a quello di reale erogazione del servizio. Per le scuole dell'infanzia viene richiesto il contributo per 140 pasti l'anno; per le scuole primarie e secondarie di primo grado per 162. Ciò a fronte di circa 200 pasti erogati da Milano Ristorazione nel corso dell'anno.

AIUTATECI A LAVORARE MEGLIO...

Milano Ristorazione SpA è un'azienda certificata UNI EN ISO 9001:2000. Questo significa che tutte le attività svolte dal nostro personale e dai nostri incaricati, dall'acquisto delle materie prime alla preparazione, consegna e distribuzione del pasto nei refettori scolastici, sono sottoposte a procedure conformi agli standard di qualità fissati dalla normativa internazionale e a rigidi controlli di ispettori interni ed esterni.

E' fondamentale, per garantire l'efficacia e l'efficienza del servizio, e soprattutto per comprendere le cause di un eventuale disservizio e porvi rapido rimedio, che ogni inconveniente relativo alle modalità di preparazione e distribuzione dei pasti, nonché la valutazione del gradimento, venga prontamente segnalato, attraverso gli organismi preposti come le Commissioni Mensa, organi delle Direzioni Didattiche degli istituti scolastici, cui direttive nazionali e regionali attribuiscono questo ruolo di verifica.

Per facilitare questo compito, integrando le esistenti procedure di gestione, Milano Ristorazione ha predisposto, in ciascun refettorio, apposita segnaletica, che riporta i recapiti telefonici del Responsabile di Zona di Milano Ristorazione e il numero verde 800710980, cui è possibile rivolgersi in caso sia necessario un intervento immediato, segnalazioni o informazioni sul servizio. Un ringraziamento a tutti i genitori che prestano la loro preziosa opera nelle Commissioni Mensa.



PARLIAMOCI

Mese di
Dicembre '08
n° 7

Milano



Comune
di Milano



Cari genitori e cari ragazzi,

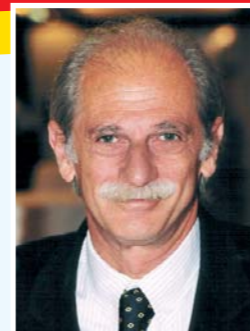
mancano pochi giorni a Natale, il periodo delle feste che nella nostra tradizione rappresenta forse il momento più atteso dell'anno. A Natale le famiglie si riuniscono, si scambiano i regali, tutti promettono di essere o diventare più buoni. Il mio augurio è che possiate, tutti voi, trascorrere questo periodo in serenità.

Due inviti, vorrei rivolgervi. Il primo è strettamente "alimentare": ricordatevi di non esagerare con cibi e bevande. Il pranzo di Natale e il Cenone di Capodanno sono occasioni che è giusto e piacevole celebrare, ma che sarebbe opportuno alternare, nei giorni precedenti e successivi, con un'alimentazione particolarmente equilibrata, ricca di frutta e verdura e povera di grassi.

Il secondo invito è nuovamente alla riflessione ed è rivolto ai cittadini, grandi e piccoli, di una Milano che si prepara a organizzare una manifestazione universale - l'EXPO 2015 - sul tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita", sul diritto ad una alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutto il pianeta. L'alimentazione è al centro della vita, perché rappresenta l'energia vitale di ogni persona, quella che ci permette di crescere e di svilupparci, e al mondo di prosperare. Questa energia vitale, tuttavia, non è equamente distribuita, né tra i Paesi, né tantomeno all'interno dei Paesi. Ciascuno, nel proprio piccolo, può e deve fare di più affinché ciò possa accadere.

L'ho detto più volte e continuerò a ripeterlo all'infinito, perché attraverso Milano Ristorazione contiamo di educare sin da bambini al giusto valore del cibo, che non è solo gusto, ma anche salute e vita.

Auguri di Buon Natale e Felice 2009!



Prof. Michele Carruba
Presidente Milano Ristorazione

Milano



Comune
di Milano



Conosciamo ciò che mangiamo

il maiale

Il maiale è un suide addomesticato. E' uno degli animali più diffusi e più utilizzati dall'uomo per alimentarsi e non solo. Infatti, è noto che "del maiale non si butta niente", proprio per l'ampia gamma di prodotti e derivati, che se ne ottengono: dalla lavorazione delle sue carni, allo sfruttamento delle setole.

Il maiale è sempre stato di vitale importanza nel sistema alimentare dell'uomo e la sua produzione lo ha reso di generale popolarità. Già i Sumeri si cibavano abitualmente di carne suina e conoscevano la tecnica della sua conservazione sotto sale. I Greci, gli Etruschi e i Romani allevavano il maiale perché erano particolarmente ghiotti della sua carne. Porchette, prosciutti e salsicce allietavano, come racconta lo scrittore Petronio Arbitro, i banchetti di Trimalcione.

Fino a qualche anno fa l'allevamento del maiale, ha rappresentato, per una famiglia di agricoltori, un'importante fonte di sostentamento e ricchezza per la tavola.

Il maiale era comunemente allevato nell'cia allo stato semibrado, libero di passeggiare e di grufolare. Si cibava di patate o bucce di cocomero di cui i maiali vanno pazzi. La sua vita era un investimento fondamentale per l'economia familiare.

La tradizione italiana prevede che la maggior parte commestibile del maiale venga destinata alla produzione di salumi. In Italia, infatti, per soddisfare la forte richiesta di salumi e insaccati, si allevano soprattutto suini "pesanti", ossia ricchi di grasso.

Il suino magro, invece, ottenuto in tempi recenti, grazie ad anni di selezione genetica, di cure appropriate e diete meticolose, è particolarmente indicato per le carni da cucinare. Infatti ha carni addirittura più magre di quelle bovine, con tassi di colesterolo e di grassi saturi inferiori. Le caratteristiche nutrizionali della carne di maiale, quindi, si sono modificate nel tempo: da ricca di grassi che era, oggi la carne di maiale è allineata a quella degli altri animali da carne e quindi può essere utilizzata nelle diete con maggiore frequenza. Le razze suine allevate oggi sono derivate dalla selezione e spesso dall'incrocio di suini di ceppo europeo con quelli di ceppo orientale. I primi sono caratterizzati da profilo fronto-nasale rettilineo, orecchie portate in avanti orizzontalmente, taglia piuttosto ridotta e forniscono carne magra e di qualità pregiata.

I secondi, invece, hanno come caratteri peculiari un profilo fronto-

nasale nettamente concavo, il muso e le zampe corti e la tendenza a produrre carne grassa e lardo.

In alcune religioni si osserva la prescrizione di non mangiare carne di maiale, considerata impura, e quindi Milano Ristorazione prepara, su richiesta, menù privi di carne suina e dei suoi derivati.

La carne suina acquistata da Milano Ristorazione è stata identificata attraverso la redazione di uno specifico capitolato corredato da puntuali schede tecniche nelle quali sono state descritte le caratteristiche richieste per la fornitura.

Le modalità di allevamento dei suini sono regolate dal disciplinare relativo alla produzione del prosciutto crudo di Parma DOP e tutta la carne che viene consegnata a Milano Ristorazione è munita di etichettatura e di documenti che attestano la provenienza del prodotto.

La fornitura prevede la consegna di tagli anatomici particolari che sono stati selezionati per soddisfare le esigenze dei bambini, in relazione alle modalità di cucinatura.

Il fornitore provvede anche a garantire una tracciabilità completa.

Sull'etichetta viene riportata la "carta d'identità" del suino con le informazioni che consentono di seguire la rintracciabilità, ossia il percorso compiuto dal maiale. Al momento della consegna vengono eseguiti una serie di controlli che prevedono la verifica di tutti gli elementi qualitativi, riportati sulla scheda tecnica che consentono di escludere l'ingresso di merce non conforme.

Periodicamente vengono eseguite analisi microbiologiche e chimiche per controllare in maniera più approfondita la qualità della merce.

Nei menù, a seconda della stagione, la presenza della carne di maiale è prevista con tipologie e modalità di cucinatura diverse.

Attualmente nei menù vengono proposti due piatti: arrosto di suino alle mele e cotoletta di lonza alla milanese.

Il gradimento dei piatti a base di carne di suino è molto alta e si attesta mediamente all'82,5% per la cotoletta di lonza alla milanese, ed al 72,8% per l'arrosto alle mele.



1° Settimana

LUNEDÌ

Riso alla parmigiana
Polpettine al sugo con verdure°
Fagiolini all'olio
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Crema di verdure con cereali
- Tortino di patate o frittatina con patate
- Insalata di stagione
- Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro
Pesce al forno olio e limone
Carote julienne
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Polenta o cous cous con carne (pollo o coniglio) e verdure stufate
- Dolce o gelato alla frutta

MERCOLEDÌ

Minestrone alla genovese
Prosciutto cotto
Patate arrosto
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Gnocchi di semolino (una porzione abbondante sostituisce il 2°)
- Pesce azzurro o uova
- Macedonia di verdure
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Pasta olio e grana
Straccetti tacchino alla Romana
Insalata di stagione
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Piatto unico con cereali e legumi
- Verdure gratinate
- Macedonia con frutta fresca e yogurt

VENERDÌ

Misto finocchi e carote
Pizza Margherita
Gelato

Consigli per la sera:

- Minestra con verdure o pasta con broccoli o cime di rapa
- Pesce
- Patate
- Frutta fresca di stagione

2° Settimana

LUNEDÌ

Pasta al tonno
Formaggio*
Zucchine trifolate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Risotto con verdure
- Arrosto di carni bianche
- Carote o zucca stufate
- Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Minestra d'orzo
Medaglioni di vitellone al forno
Patate prezzemolate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Ravioli di verdura (una porzione abbondante sostituisce il 2°)
- Pane tostato con crema di legumi o pomodoro
- Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Riso allo zafferano
Pollo al forno
Finocchi in insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Zuppa di verdure
- Pesce al cartoccio
- Macedonia con frutta fresca o dolce alla frutta

GIOVEDÌ

Gnocchi al pomodoro
Frittata con prosciutto e formaggio°
Insalata di stagione
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Piatto unico con cereali e legumi
- Verdure a foglia verde
- Dessert alla frutta

VENERDÌ

Pasta alla Ligure
Bastoncini di pesce°
Carote al rosmarino
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Minestra o pastina in brodo
- Spiedini di carni bianche e verdure
- Purè di patate o di zucca
- Frutta fresca di stagione

3° Settimana

LUNEDÌ

Malloreddus pomodoro e basilico
Formaggio*
Patate arrosto
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Pasta con verdure
- Pesce
- Macedonia di verdure
- Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Tortellini di carne in brodo
Rustichelle di pollo°
Piselli brasati
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Riso con legumi
- Bruschette con funghi freschi o con verdure trifolate
- Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Misto finocchi e carote
Lasagne alla Bolognese
Gelato

Consigli per la sera:

- Pasta al pomodoro o con verdure
- Piatto freddo salumi e formaggi
- Verza bianca in insalata
- Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Minestrone con riso
Bocconcini di vitellone alla cacciatora
Zucchine trifolate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Insalata multicolore con scaglie di grana
- Pizza
- Dessert alla frutta o gelato

VENERDÌ

Pasta al pomodoro
Crocchette di totano°
Purè di patate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Crema di verdure
- Polpettine o hamburger di carne bovina
- Carote brasate
- Frutta fresca di stagione

4° Settimana

LUNEDÌ

Pasta agli aromi
Medaglioni di vitellone al sugo e verdure°
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Risotto al pomodoro o zafferano
- Pesce gratinato
- Insalata di stagione
- Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Passato di verdura con crostini
Cotoletta di lonza alla Milanese°
Patate prezzemolate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Verdure crude in pinimonio
- Pizza o focaccia farcita
- Spiedino di frutta con cioccolato fuso

MERCOLEDÌ

Pasta al ragù di carne
Mozzarella
Zucchine trifolate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Piatto unico con legumi
- Insalatona di crudita' con gherigli di noce e formaggio fresco
- Gelato

GIOVEDÌ

Riso con la zucca
Pollo al forno
Insalata di stagione
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Ravioli di carne in brodo di verdure
- Frittata con spinaci
- Macedonia di verdure

VENERDÌ

Gnocchi al pesto
Pesce al forno
Misto carote e insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera:

- Crema di verdure o minestrina
- Arrosto di carne bovina
- Frutta fresca di stagione