

NEWS

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.



COTOLETTE A SARAGOZZA

Milano Ristorazione sbarca in Spagna: unica azienda non spagnola, ha vinto una gara di appalto per l'EXPO 2008 che si svolgerà a Saragozza. Risotto giallo e cotoletta alla milanese saranno protagonisti nei menù di 5 bar, un ristorante self-service e un "fast food all'italiana", pronti a servire, dal 14 giugno a 13 settembre prossimi, oltre un milione e duecentomila "affamati" visitatori.



PIU FRUTTA, PIU VERDURA!

GRANDE SUCCESSO PER GLI ORTI A SCUOLA

Sono 19 le scuole dell'infanzia dell'edizione 2007-08 di "Più frutta, più verdura!", il progetto di educazione promosso da Milano Ristorazione in collaborazione con il Comune di Milano. 19 orti, 20 varietà di ortaggi, frutta, erbe aromatiche, coltivati dai "piccoli contadini" insegnano che la frutta e la verdura fanno bene. Entusiasti i genitori e i bambini. L'anno prossimo sarà il turno anche delle primarie.

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.

Gent.mo Prof. Carruba, ho una bambina di quasi 8 anni e un bambino di quasi 5. Sono una mamma attenta all'alimentazione della famiglia e per questo avrei da chiederle alcune cose su ciò che i nostri ragazzi mangiano a scuola. Da ciò che i bambini mi dicono a volte il cibo offerto non piace e così viene gettato. I bambini si accontentano di poche cose, cucinate in modo semplice: pasta al pomodoro, al ragù, al pesto, risotto giallo, prosciutto cotto, carne, formaggio e pesce. Le verdure non le menziono perché saprà che non è facile convincerli a mangiarle sebbene io faccia innumerevoli sforzi. Quello che le chiedo se non fosse possibile fare un menu più adatto ai bambini con le cose semplici che loro amano di più. Il menù che voi proponete è vario per carità, però a mio parere non proprio così adatto perché troppo ricco di spezie e sapori molto incisivi.

Gent.ma Sig.ra, mi fa molto piacere leggere della Sua attenzione verso l'alimentazione. Pertanto vorrei rassicurarla sul fatto che i nostri menu sono predisposti da esperti nutrizionisti e dietologi e sono già composti da piatti semplici, preparati con ingredienti dal sapore definito ma non aggressivo, senza l'aggiunta di spezie o insaporitori a base di glutammati. Sappiamo del non gradimento di alcuni piatti; non tutto può piacere a tutti. Per questo chiediamo regolarmente, a gruppi di bambini, di compilare schede di gradimento che ci aiutano a capire cosa piace e cosa no e quindi ad apportare le dovute modifiche, adattando il menù ai loro gusti, mantenendo però l'apporto calorico-nutritivo appropriato. Comprenderà che una Società come la nostra, che serve più di 80.000 pasti al giorno, necessariamente deve coniugare il gusto dei nostri piccoli clienti con gli aspetti nutrizionali. Siamo anche impegnati sul favorire il consumo di frutta e verdura. Come ha giustamente notato, quest'ultima è generalmente poco gradita ai bambini. Da alcuni anni stiamo realizzando il progetto "Più frutta, più verdura!" che prevede, tra l'altro, la creazione di un'orto a scuola per insegnare ai bimbi che insalata, carote e pomodori non capitano nel piatto per caso. E' proprio sull'impegno di genitori come Lei che contiamo per educare i nostri bambini a stili di vita più salutarci.



Cari Genitori, aprendo questo foglio troverete il menù dei pranzi previsti a scuola in queste settimane. Abbiamo deciso di consegnarvelo a casa in modo che possiate sapere ogni giorno che cosa vostro figlio o vostra figlia mangia. Potrete, così, organizzare meglio anche la vostra e la sua cena per i quali troverete dei semplici consigli sotto al menù proposto giornalmente. L'obiettivo è che i nostri bambini imparino a mangiare non solo ciò che piace o di cui si è golosi, ma anche e soprattutto ciò che fa bene: la frutta, la verdura, il pesce. Per fare questo abbiamo bisogno anche del vostro aiuto. Siamo quindi aperti a ogni suggerimento o critica, purché costruttiva. Potrete contattarci al numero verde 800.710.980 (dalle 08:30 alle 12:30 e dalle 13:30 alle 17:00, dal lunedì al venerdì) o all'e-mail: parliamoci@milanoristorazione.it. Grazie per la collaborazione.

Prof. Michele Carruba
Presidente Milano Ristorazione



Mese di
Marzo '08
n° 1

Conosciamo ciò che mangiamo

L pane

Nella sua apparente semplicità, il pane è certamente uno dei patrimoni dell'umanità: una vera ricchezza e una straordinaria risorsa.

Purtroppo non si conosce il nome di quell'autentico genio, o geni, che lo hanno ideato e prodotto per la prima volta. Quello che è certo è che il pane ha subito uno sviluppo durante il corso dei secoli, ma fondamentalmente i suoi ingredienti sono praticamente gli stessi dalle origini. Noi che viviamo in un'epoca frenetica e lontana dai tempi in cui il pane vide la luce, diamo per scontata la sua presenza sulle nostre tavole, probabilmente senza nemmeno riflettere sul suo reale valore. Anche se non conosciamo il "papà" o la "mamma" del pane, di certo era una persona dotata di immaginazione straordinaria: pensare di macinare il frumento, in modo da ricavarne una polvere, la farina, di pensare di impastarla con acqua e cuocerla al fuoco, sembra una sciocchezza, ma in realtà è il frutto del più geniale ingegno e intuito della storia dell'umanità.

Il pane è un prodotto alimentare ottenuto dalla lievitazione e successiva cottura in forno di un impasto a base di farina di cereali e acqua, confezionato con diverse modalità, arricchito e caratterizzato spesso da ingredienti prettamente regionali. Le ricette più diffuse prevedono pressappoco l'impiego di due parti di farina di frumento e una di acqua, in parte freschi e in parte provenienti da un impasto precedente (lievito naturale o cosiddetta pasta madre); ne esistono tuttavia innumerevoli varianti in base al tipo di farine usate in aggiunta oppure in sostituzione (ad esempio di mais o segale, ma anche derivate da legumi, come la soia), oppure ancora per tipo di

condimenti. Quasi sempre alla pasta per il pane viene aggiunto sale durante la fase di preparazione.

Pur variando le tecniche di panificazione, il pane è sempre stato considerato un alimento insostituibile, specie nella cultura europea.

Nei periodi di carestia il suo commercio veniva spesso regolamentato per legge (si pensi alla seconda guerra mondiale) al fine di assicurarne la distribuzione anche alle famiglie più povere.

Il pane per Milano Ristorazione è sempre stato una priorità: sia come prodotto sia come modalità di produzione.

Inizialmente si sono acquistati ogni giorno 80.000 panini di differenti formati, del peso di circa 50g.

Successivamente, si è pensato a integrare la disponibilità con la produzione in proprio. Prima, attraverso il finanziamento di un panificio all'interno del carcere di Opera, anche al fine di promuovere l'attività di recupero e qualificazione dei detenuti, grazie alla Cooperativa "Il giorno dopo".

Questa fase sperimentale ha permesso ai tecnici di Milano Ristorazione di analizzare e controllare il processo produttivo diretto e la qualità del prodotto finale offerto.

Grazie agli ottimi risultati ottenuti, la società ha deciso l'acquisto di un panificio, a Mombretto di Mediglia, che produce, da gennaio 2008, il pane che Milano Ristorazione distribuisce nei refettori delle scuole milanesi.



il menu

AREA 1 inizio 3° Settimana
 AREA 2 inizio 2° Settimana
 AREA 3 inizio 1° Settimana
 AREA 4 inizio 4° Settimana

Scuole Primarie
 valido dal
03-03 al 28-03-'08

1° Settimana

LUNEDÌ

Minestrone alla genovese
Prosciutto cotto
Patate arrosto
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Primo asciutto, al sugo o con verdure • Secondo composto (es. polpettine di carne e verdura) • Verdura cotta o cruda • Frutta fresca

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro
Arrosto di vitellone al forno
Piselli brasati
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Piatto unico o primo in brodo • Formaggio • Frutta fresca

MERCOLEDÌ

Misto finocchi e carote
Lasagne alla Bolognese
Gelato

Consigli per la sera: • Pasta o risotto • Pesce • Verdura cotta o cruda • Frutta fresca

GIOVEDÌ

Riso con la zucca
Cotoletta di pollo alla milanese°
Carote brasate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Piatto unico di cereali con legumi • Insalata mista • Gelato alla frutta

VENERDÌ

Pasta al pesto
Pesce al forno
Insalata di stagione
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Risotto con verdure • Carne bianca • Verdura cotta o cruda • Frutta fresca

2° Settimana

LUNEDÌ

Pasta al pomodoro
Formaggio*
Zucchine trifolate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Crema di legumi (una porzione abbondante esclude il secondo) • Pesce • Verdura cotta o cruda • Frutta fresca

MARTEDÌ

Riso allo zafferano
Pollo al forno
Fagiolini all'olio
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Primo asciutto, al sugo o con verdure • Formaggio • Verdura cotta o cruda • Frutta fresca

MERCOLEDÌ

NUOVO PIATTO
Passato di verdura con crostini
Polpettine al sugo con verdure
Carote al rosmarino
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Risotto • Tortino di patate • Frutta fresca

GIOVEDÌ

NUOVO PIATTO
Tortellini di carne in brodo
Uovo, tonno e insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Piatto unico di cereali con legumi • Insalata • Frutta fresca e piccola dose di frutta secca

VENERDÌ

Malloreddus pomodoro e basilico
Bastoncini di pesce°
Purè di patate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Primo asciutto o in brodo con verdure • Formaggio • Insalata • Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDÌ

Gnocchi al pomodoro
Prosciutto cotto
Fagiolini all'olio
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Piatto unico a base di pesce o primo in brodo • Pesce • Verdura cotta o cruda • Frutta fresca

MARTEDÌ

Minestra d'orzo
Bocconcini di vitellone alla cacciatora
Patate arrosto
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Primo asciutto, al sugo o con verdure • Secondo composto (es. polpettine di ricotta) • Insalata • Frutta fresca

MERCOLEDÌ

Pasta agli aromi
Rusticelle di pollo
Finocchi in insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Piatto unico di cereali con legumi • Verdura cotta o cruda • Gelato alla frutta

GIOVEDÌ

Riso al pomodoro
Pesce al forno
Insalata di stagione
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Primo asciutto o in brodo con verdure • Carne bianca • Verdura cotta o cruda • Frutta fresca

VENERDÌ

Misto finocchi e carote
Pizza Margherita
Gelato

Consigli per la sera: • Risotto • Carne rossa • Verdura cotta o cruda • Frutta fresca

4° Settimana

LUNEDÌ

Pasta al ragù di carne
Bocconcini di mozzarella
Zucchine trifolate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Primo in brodo • Frittata • Verdura cruda o cotta • Frutta fresca

MARTEDÌ

Riso alla parmigiana
Fesa di tacchino al forno
Purè di patate
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Pizza • Pinzimonio • Macedonia con gelato

MERCOLEDÌ

NUOVO PIATTO
Pasta al tonno
Cotoletta di lonza alla milanese°
Carote julienne
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Piatto unico di cereali con legumi o pesce • Verdura cotta o cruda • Frutta fresca e piccola dose di frutta secca

GIOVEDÌ

Minestrone con pasta
Pollo al forno
Misto finocchi e carote
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Ravioli di verdura • Tortino di patate • Frutta fresca

VENERDÌ

Pasta pomodoro e pesto
Nastrini di totano impanati°
Insalata di stagione
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Primo asciutto o in brodo con verdure • Prosciutto o bresaola • Verdura cruda o cotta • Frutta fresca

° Piatto cotto al forno.

*A rotazione e secondo disponibilità.

▼ Con l'aggiunta di grana o altro formaggio può diventare un piatto unico.