

Verbale n. 1 del 26/9/2023 **Inizio riunione:** ore 16.49 **Fine riunione:** ore 18.08

Luogo: Sala Commissioni Palazzo Marino + Piattaforma TEAMS

Partecipanti:

- Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa:
- Comune di Milano – Direzione Educazione Area Food Policy Unità Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione e Referenti di Municipio
- Milano Ristorazione

Ordine del Giorno:

1. **Risultati indagine di gradimento bambini sul menu 2022/23**
2. **Avvio servizio as 2023/24**

Inizio lavori ore 16.49

Aprire la riunione la **Vicesindaco Scavuzzo** che, augurando a tutti un buon inizio di anno scolastico, presenta alla Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa Davide Dell'Acqua, confermato nel pomeriggio nella carica di Presidente di Milano Ristorazione, e annuncia la nomina di Attilio Borra che entrerà a far parte del CdA di Milano Ristorazione. Spiega che quanto verrà raccontato nel corso della riunione anticipa ciò che verrà esposto alla stampa il giorno successivo ed è il frutto del grande lavoro che si sta facendo a livello nazionale e internazionale sulla refezione scolastica. Sottolinea ad esempio la crescente attenzione sull'approvvigionamento delle materie prime (biologico, km0, qualità) e la creazione di menù equilibrati. Milano è capofila di "Città Sane" riconoscendo l'importanza di Milano in ambito di cibo e alimentazione. Continua il forte impegno anche sulla diffusione delle buone e sane abitudini alimentari, alla base di un servizio così fondamentale come quello di refezione scolastica.

Prende poi la parola il **Presidente di Milano Ristorazione Davide Dell'Acqua** che sottolinea l'aspetto umano dell'azienda e la passione delle persone che ci lavorano, che vorrebbe fosse alla base di un dialogo e di un rapporto di fiducia e costruttivo con l'utenza. Sottolinea poi l'importanza nel fornire un cibo buono e sano e quanto sia fondamentale anche la collaborazione delle famiglie nell'accompagnare i bambini ad accettare anche le pietanze più "difficili" per i loro gusti.

Prende la parola **Milano Ristorazione** che illustra i risultati dell'indagine di gradimento svolta nell'anno scolastico 2022/23. Spiega che dopo la sospensione degli ultimi anni a causa della pandemia, riprende la consuetudine di indagare ogni anno il gradimento dei bambini delle scuole primarie in merito ai menu inverno ed estate offerti. Vengono condivise le slide con i risultati dell'indagine condotta da BVA Doxa nel corso dell'anno scolastico 2022/23, coinvolgendo 77 classi di 20 scuole primarie a copertura di tutti i 9 Municipi della città. Il campione è stato valutato come statisticamente significativo ed equilibrato sia in termini di genere (50% maschi e 50% femmine), sia di classi. Viene mostrato l'elenco delle scuole coinvolte e la distribuzione dei relativi centri cucina sul territorio cittadino. È stato chiesto nel corso di 4 settimane di menu inverno 22/23 e 4 settimane di menu estate 23 a bambine e bambini dalla 2^a alla 5^a primaria di

esprimere il proprio gradimento relativamente al pasto del giorno, attraverso la compilazione di una semplice scheda cartacea. È stata spiegata la scala di valutazione che considera il piatto totalmente accettato con valutazioni positive da 75% a 100%, parzialmente accettato con valutazioni positive da 50% a 74%, parzialmente rifiutato con valutazioni positive da 25% a 49% e totalmente rifiutato con valutazioni positive sotto il 24%. I questionari compilati e analizzati sono stati 12.168.

I risultati emersi dalle valutazioni dei bambini restituiscono un quadro complessivo positivo in quanto primi piatti e piatti unici, secondi piatti, pane, frutta/dessert superano tutti ampiamente la soglia del 50% di gradimento. Meno positivo è il risultato dei contorni che, purtroppo, sia nella loro versione invernale sia in quella estiva, non vanno oltre un gradimento medio del 48%, come rilevato anche dalle indagini precedenti. Rispetto alla media, il menu inverno è leggermente più gradito rispetto a quello estivo.

I primi piatti registrano un gradimento medio del 69% e in particolare è significativo il gradimento di minestre e vellutate che supera il 50%, mentre in passato non raggiungeva la sufficienza. Ai primi posti, tra i primi piatti, ci sono la pasta biologica agli aromi (88%) dalla pasta biologica olio e parmigiano (85%). La pizza margherita (84%) trascina in alto il valore di gradimento di tutti i piatti unici, sia nel menu invernale sia nel menu estivo, anche se in ogni caso anche gli altri piatti unici hanno un buon grado di accettazione: pasta biologica pasticciata al ragù di soia bio (55% nel menù inverno), pasta biologica con ragù di vitellone (61% menù estate).

Risi e risotti ottengono buoni risultati (72%) appena sotto di un punto percentuale il gradimento delle paste ripiene (73%). I primi piatti meno graditi sono quelli con legumi e verdure, però si considera un buon esito dell'indagine che solo 5 proposte di primi piatti siano sotto la soglia di accettazione del 50%.

Buoni i risultati di gradimento dei secondi in piatti, in particolare della carne, ma anche quelli del pesce sono positivi. I legumi restano i più complicati da far apprezzare, anche perché un alimento poco familiare ai bambini, è però importante nella dieta e da anni Milano Ristorazione lavora per trovare ricette che riescano ad avvicinarli ai bambini. Essere arrivati vicino al 50% di gradimento è già un buon risultato, migliorativo rispetto all'indagine precedente, sebbene ci sia ancora lavoro da fare. Come carne in cima alla classifica ci sono cotolette e rustichelle, come pesce è molto apprezzato il tonno nel menu estate e i bastoncini sono più apprezzati nel menu invernale, le polpette di soia hanno un risultato sufficiente, mentre legumi e chicche di filetti di merluzzo sono sotto il 50%. Anche i formaggi sono graditi, in particolare la mozzarella, forse anche grazie all'abbinamento "estivo" con i pomodori.

Il valore di gradimento dei contorni è trainato dalle patate, mentre le verdure hanno un gradimento più basso. Al di sopra del 50% ci sono carote e pomodori, gli altri sono tutti sotto il 50% ma sopra il 35%. Nessuno è quindi totalmente rifiutato. Si continuerà a lavorare a nuove ricette per migliorare il gradimento delle verdure, pur considerando che questa "ostilità" è da sempre diffusa tra i bambini, a scuola come a casa. Si nota dai dati che le taccole hanno cambiato ricetta tra il menu inverno e il menu estate registrando un passaggio dal 36 al 40% di gradimento.

Passando a frutta e dessert, questi ultimi sono molto apprezzati, il gelato in particolare, ma anche la frutta ha ottenuto buoni risultati. Da un approfondimento è emerso che il gradimento della frutta nelle scuole in cui è attivo il progetto "Frutta a metà mattina" passa dal 70 al 75%, a conferma dell'utilità del progetto.

RCCM chiede una precisazione sulla frase riportata nella slide 8 "Le valutazioni di gradimento dei piatti consumati sono state calcolate al netto dei non rispondenti" e **Milano Ristorazione** riferisce che avrebbe chiesto approfondimenti a Doxa e fatto sapere loro in seguito.

Milano Ristorazione procede con la presentazione delle novità sul servizio per il nuovo anno scolastico, che è partito il 5 settembre nelle infanzie comunali e il 12 nelle infanzie, primarie e secondarie statali. Saranno previste occasioni di incontro dentro e fuori dai refettori per incentivare il dialogo con i bambini e le loro

famiglie. Per esempio, tornerà l'iniziativa "Un cuoco per amico", che durante il Forum del Cibo 2023 ha visto più di 200 visite tra Infanzie, Primarie e Secondarie. Saranno organizzate occasioni in cui aprire i Centri cottura alle famiglie, oltre che ai commissari mensa, e saranno previste giornate con menù speciali. Saranno anche realizzati nuovi libretti (come "Una mela al giorno", "A tavola senza sprechi" e "Milano Mangia locale") per raccontare i valori del cibo, della sostenibilità alimentare e di una sana alimentazione. Il menu inverno quest'anno entrerà in vigore il 13 novembre per equiparare la sua durata con quella del menu estate e allinearla anche alle nuove temperature. Verrà distribuito il menu in versione cartacea come sempre a tutti i bambini. I nuovi piatti previsti dal menu inverno sono quelli condivisi insieme negli incontri dedicati, ma la principale riguarda sicuramente l'introduzione dei broccoli dopo le sperimentazioni fatte lo scorso anno. Altra importante novità è che tutte le torte delle merende saranno realizzate senza glutine e potranno quindi essere consumate anche dagli utenti che non consumano il glutine. Prosegue così la collaborazione con AIC e il continuo impegno nel rendere sempre più vario il menu senza glutine.

Si passa poi a parlare dei progetti, per l'adesione ai quali è sempre preziosa la collaborazione di RCCM nel sollecitare le scuole. Frutta a metà mattina, che dal 2016 prevede di anticipare a metà mattina la frutta prevista alla fine del pasto, è dedicato alle scuole primarie ma da quest'anno si sta valutando di estenderlo anche alle secondarie. Le adesioni sono aperte fino al 2 ottobre, con attivazione del servizio a partire dal 16 ottobre. Si valuterà poi una seconda fase di raccolta adesioni.

Si conferma anche il sacchetto salvamerenda, dedicato anch'esso alle scuole primarie, dove può essere usato per portare a casa, oltre al pane, anche la frutta che viene ricevuta integra e non sbucciata. Nel caso in cui, però, dovessero pervenire richieste dalle scuole dell'infanzia non abbiamo problemi a soddisfarle. Nell'anno scolastico 2022/23 sono stati consegnati 30.500 sacchetti in 117 scuole, un dato in continua crescita che conferma l'interesse da parte delle scuole per questa iniziativa. Infine, è sempre attiva anche la collaborazione con associazioni del Terzo settore e in particolare con l'Associazione Banco Alimentare della Lombardia – Siticibo che, grazie al lavoro dei volontari, recuperano le eccedenze di frutta e pane nelle scuole che lo richiedono o in quelle dove loro stessi lo propongono. Lo scorso anno scolastico questa rete contava sui ritiri delle eccedenze in 50 scuole permettendo di raccogliere 17000 kg di pane e 39000 di frutta, ridistribuiti presso bisognosi ed enti caritatevoli. Quest'anno la raccolta è partita già il 18 settembre e cercherà di coinvolgere quest'anno un numero maggiore di scuole.

È sempre intensa poi la collaborazione con l'Area Food Policy del Comune di Milano anche in ambito internazionale. Grazie anche ai progetti europei come School Food 4 Change e Food Trails, siamo stati coinvolti in formazione, scambi e confronti con diverse realtà internazionali sull'innovazione dei sistemi alimentari. Diverse delegazioni estere hanno visitato i nostri centri cucina che rappresentano un modello molto interessante e innovativo, e anche per noi questi confronti sono molto utili e offrono spunti di miglioramento.

Si ricordano diversi risultati raggiunti grazie anche a queste collaborazioni e confronti, come la riduzione del 42,9% delle emissioni di CO₂e tra 2015 e 2021; il progetto "Frutta a metà mattina"; la riduzione di plastica e utilizzo di acqua pubblica; la preparazione di piatti che predilige cottura a vapore; la realizzazione, nell'ambito del programma Horizon 2020, di materiali per sensibilizzare i bambini e le bambine sull'importanza di un'alimentazione sana e sostenibile.

La presentazione si conclude parlando dell'impegno continuo di Milano Ristorazione nella sostenibilità, che è trasversale e strategico per l'azienda, essendo alla base di tutte le scelte economiche, ambientali e sociali. Questo impegno è rendicontato ogni anno volontariamente nel Bilancio di sostenibilità, che per l'anno 2022 è stato pubblicato, nel mese di luglio, nella sezione Amministrazione Trasparente del sito di Milano

Ristorazione. I principali risultati sono anche raccontati in un breve video che sarà a breve pubblicato sul sito.

RCCM chiede che gli incontri tra i Commissari Mensa e i Centri Cottura siano tutti più concentrati all'inizio dell'anno scolastico, ma **Milano Ristorazione** risponde che quest'anno sono già stati calendarizzati più incontri prima di Natale rispetto all'anno scorso, ma più di così non è operativamente possibile organizzarli per via del fatto che coinvolge tante persone dell'azienda, molte delle quali presenti sempre ad ogni incontro. È dunque necessario distribuirle durante l'anno scolastico anche se siamo riusciti a terminarle in aprile quest'anno, un po' prima dell'anno scorso.

RCCM poi sottolinea che le sperimentazioni delle nuove ricette sono partite a inizio anno scolastico quando poche scuole avevano iniziato la refezione e quindi i dati raccolti sono poco attendibili. **Milano Ristorazione** precisa che l'unica sperimentazione sino ad ora svolta è stata organizzata il 19 settembre e tutte le scuole della cucina coinvolta (Cittadini) erano a regime, tranne le secondarie. Si avrà però cura di riproporre questa sperimentazione a pieno regime, magari con una variante di ricetta, dato che il gradimento raccolto supera di poco il 50%, e per le prossime sperimentazioni si attenderà che tutte le utenze siano a regime. Conclude **Comune di Milano** spiegando che per le prossime riunioni bimestrali verrà valutato se proseguire in modo ibrido, prevedendo l'uso anche della sala del Municipio 1 per chi parteciperà in presenza, oppure se riportarle tutte online.

Fine lavori ore 18.08

ALLEGATI:

1. MiRi_Risultati Indagine DOXA 2023
2. MiRi_Novità servizio refezione_as 2023-24

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano – Direzione Educazione Area Food Policy Unità Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione e Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

Milano, 26/09/2023

Dimmi come mangi

Indagine di gradimento sui menu offerti dal servizio di refezione offerto
da Milano Ristorazione
Anno scolastico 2022 - 2023




1

L'INDAGINE

2

BVA DOXA
 menu estate & inverno
 Milano Ristorazione



Premessa

Milano Ristorazione, società partecipata del Comune di Milano che gestisce il servizio di refezione scolastica nei nidi d'infanzia, nelle scuole pubbliche dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado della città, ha intrapreso **durante l'anno scolastico 2022 – 2023** una indagine di gradimento del menu scolastici proposti nella loro versione invernale ed estiva.

Sono state coinvolte, con partecipazione su base volontaria, **77 classi di 20 scuole primarie a copertura di tutti i 9 Municipi della città**, chiedendo a bambine e bambini di esprimere il proprio gradimento relativamente al pasto del giorno attraverso la compilazione di una semplice scheda cartacea.

La rilevazione è stata affidata a BVA DOXA, con l'obiettivo di realizzare un'indagine sul gradimento dei menu stagionali con il coinvolgimento dei soli bambini.

Il campione individuato è stato valutato come statisticamente significativo per distribuzione territoriale ed età della popolazione scolastica delle scuole primarie a Milano.


Gli aspetti presi in considerazione per la costruzione del campione:

- per ciascun municipio sono state reclutate da 2 a 3 scuole primarie;
- generalmente e salvo diversa scelta da parte dell'istituzione scolastica, in ciascuna scuola sono state coinvolte classi dalla 2^a alla 5^a, che sono state intervistate a turno nel corso delle 4 settimane di rilevazione invernale e delle 4 di rilevazione estiva.

Copyright © BVA Doxa - 2023
 3


3

BVA DOXA
 menu estate & inverno
 Milano Ristorazione




Caratteristiche del campione

BAMBINE
50%



BAMBINI
50%




Classe 2^a 21

Classe 3^a 29


Classe 4^a 28

Classe 5^a 22



n° questionari = 12.168

Alcune scuole hanno effettuato, durante la rilevazione estiva, giornate di attività extra scolastiche, non consumando quindi il menu ordinario

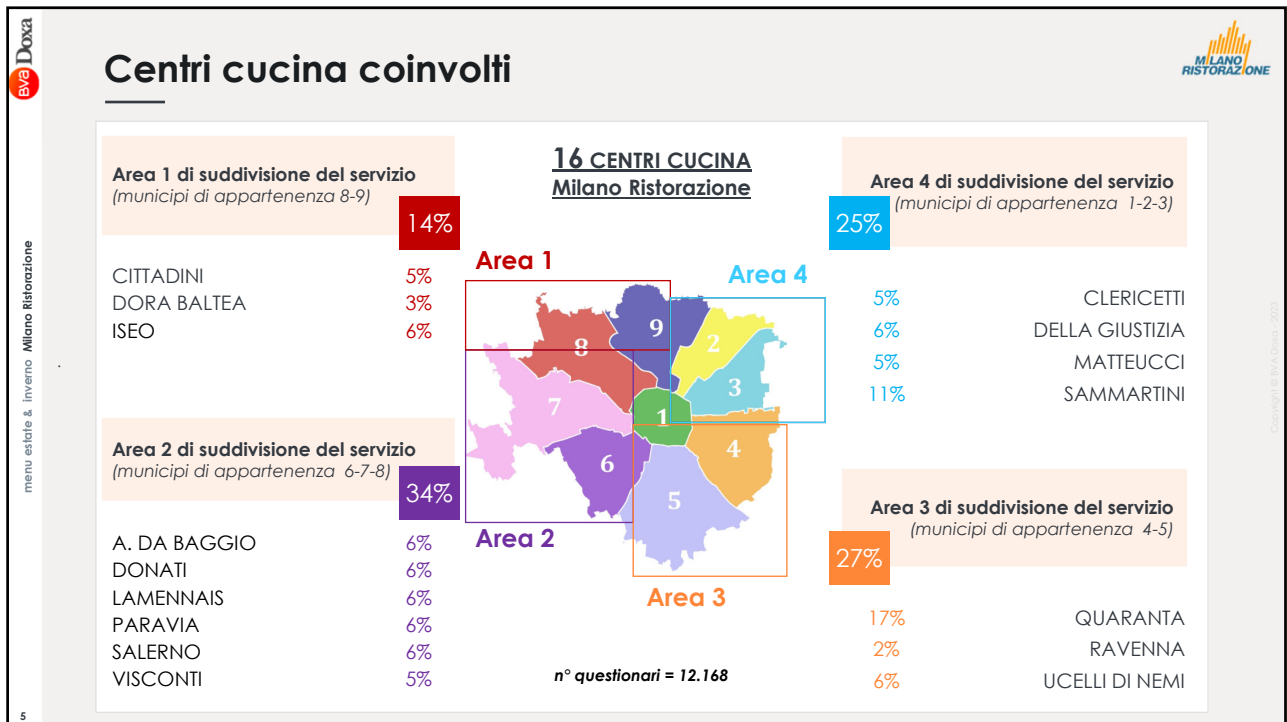


**20 SCUOLE PRIMARIE
COMUNE DI MILANO**
(12.168 questionari)

	N°		N°
IC CAVALIERI - Via Ariberto	754	IC ILARIA ALPI - Via Salerno	674
IO MUSICALE STATALE - Via Corridoni	810	IC TOLSTOJ - Via Zuara	696
IC LOCATELLI - QUASIMODO - Via Bottelli	687	IC IQBAL MASIH - Via Forze Armate	700
IC PAOLO E LARISSA PINI - Via Cesalpino	562	IC LUCIANO MANARA - Via Lamennais	320
IC PZZA L. DA VINCI - Piazza Leonardo da Vinci	615	IC RICCARDO MASSA - Via Quarenghi	697
IC STOPPANI - Via Carlo Matteucci	668	ICS BORSI - Via Viscontini	646
IC FABIO FILZI MILANO - Via Ravenna	230	IC CONSOLE MARCELLO - Via Console Marcello	621
IC MADRE TERESA DI CALCUTTA - Via Ucelli di Nemi	734	IC SORELLE AGAZZI - Piazza Gasparri	409
IC VIA PALMIERI - Via Palmieri	629	IC DON ORIONE - Via Fabriano	692
IC THOUAR GONZAGA - Via Gentilino	671	IC LUCIANO MANARA - Via S. Giusto	353

Copyright © BVA Doxa - 2023
 4

4




5



6

menu estate & inverno Milano Ristorazione




Il menu estate 2023

Valutazione menu estate attraverso 5.820 schede auto-compilate

MENÙ SCOLASTICO ESTATE 2023

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado





Validità dal 17 agosto 2023


Arco 1 Inizio 2^a settimana
Arco 2 Inizio 4^a settimana
Arco 4 Inizio 3^a settimana


PRIMA SETTIMANA	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
LUNEDÌ Pasta biologica olio e parmigiano Riso con insalata alla cipolla, carote di limone biologico e pomodoro Carote julienne Frutta fresca di stagione	MARTEDÌ Pasta biologica al pomodoro biologico Naselli gratinati Zucche e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione	MERCOLEDÌ Risootto allo zafferano Frittata Pomodori Frutta fresca di stagione	GIOVEDÌ Carote julienne Pizza margherita Cacio Frutta fresca di stagione	VENERDÌ Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo Crocchette con fagiolini ed erbette Insalata di stagione Frutta fresca di stagione
LUNEDÌ Carote julienne Pasta biologica partecipata con sugo di selezione Frutta fresca di stagione	MARTEDÌ Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Crocchette con lenticchie Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione	MERCOLEDÌ Risootto pomodoro biologico e piselli Formaggio mozzarella biologica Pomodori Frutta fresca di stagione	GIOVEDÌ Pasta integrale biologica al pesto Aneto di tachino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	VENERDÌ Crocchette di pomodoro biologico Bastoncini di pesce Canele a tronchetto Frutta fresca di stagione
LUNEDÌ Carote julienne Pizza margherita Insalata	MARTEDÌ Ravoli di magro olio e parmigiano Colestiferi di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	MERCOLEDÌ Pasta integrale biologica al pesto della liguri Tonno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	GIOVEDÌ Riso olio e parmigiano Biscottini di tachino con crema di vaniglia Frutta fresca di stagione	VENERDÌ Pasta biologica pomodoro biologico e lenticchie Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione
LUNEDÌ Risootto a zucchini Formaggio primo sale biologico Frutta Frutta fresca di stagione	MARTEDÌ Pasta di semola biologica al pomodoro biologico e basilico Frittata con pomori Carote julienne Frutta fresca di stagione	MERCOLEDÌ Ravoli di magro olio e parmigiano Naschiette di polta biologica Biscotti agli aromi Frutta fresca di stagione	GIOVEDÌ Pasta biologica al pesto Nasello olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione	VENERDÌ Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpettine con salsa Insalata di stagione Frutta fresca di stagione


Arance, carote, insalata di stagione, mele, pane a casa sono di origine biologica salvo indicazione di diversità. A scuola viene svolta attività del Comune di Milano in cui si promuove la cultura dell'ortaggio MiRi. Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale integrale. Una volta alla settimana viene preparato pane di farina biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene preparato pane di farina biologica.


 Alimento vegetale di origine

 Cereale di forno

 Con salotto di uova biologiche

 Alimento a base di frutta


 Alimento a base di latte

 Alimento a base di carne

NB: Il menu può essere soggetto a sostituzioni di piatti con inversioni delle giornate di somministrazione.

Tutte queste variazioni sono state regolarmente registrate e tutti i piatti in menu sono stati oggetto di rilevazione.

menu estate & inverno Milano Ristorazione



Scale di valutazione

Al fine di poter disporre di un'informazione sintetica sulla soddisfazione del menu, il punteggio è stato suddiviso in quattro macro categorie che tengono conto delle valutazioni positive (% molto + abbastanza) date ai singoli piatti, precisamente:

DIMMI COME MANGI Valutazione del menù giornaliero

La tua scuola è in via _____ Data: ____/____/2023

Genere Maschio Femmina

In che classe sei? Classe 2^a Classe 3^a Classe 4^a Classe 5^a

QUANTO TI È PIACIUTO?

COSA HAI ASSAGGIATO OGGI?

<input type="checkbox"/>	Primo piatto o piatto unico	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="checkbox"/>	Secondo piatto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="checkbox"/>	Contorno	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="checkbox"/>	Frutta/Dessert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="checkbox"/>	Pane	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Da 75% a 100% di valutazioni positive

Da 50% a 74% di valutazioni positive

Da 25% a 49% di valutazioni positive

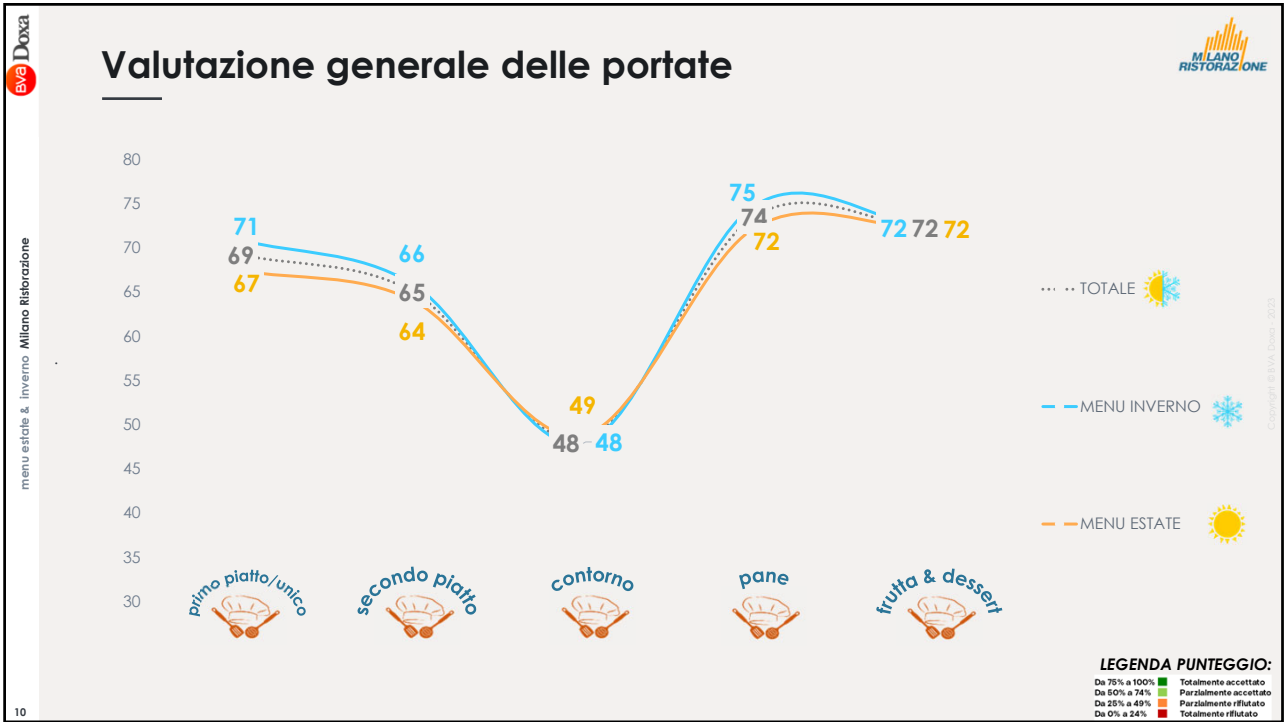
Da 0% a 24% di valutazioni positive

	Totalmente accettato
	Parzialmente accettato
	Parzialmente rifiutato
	Totalmente rifiutato

Le valutazioni di gradimento dei piatti consumati sono state calcolate al netto dei non rispondenti

VALUTAZIONE GENERALE

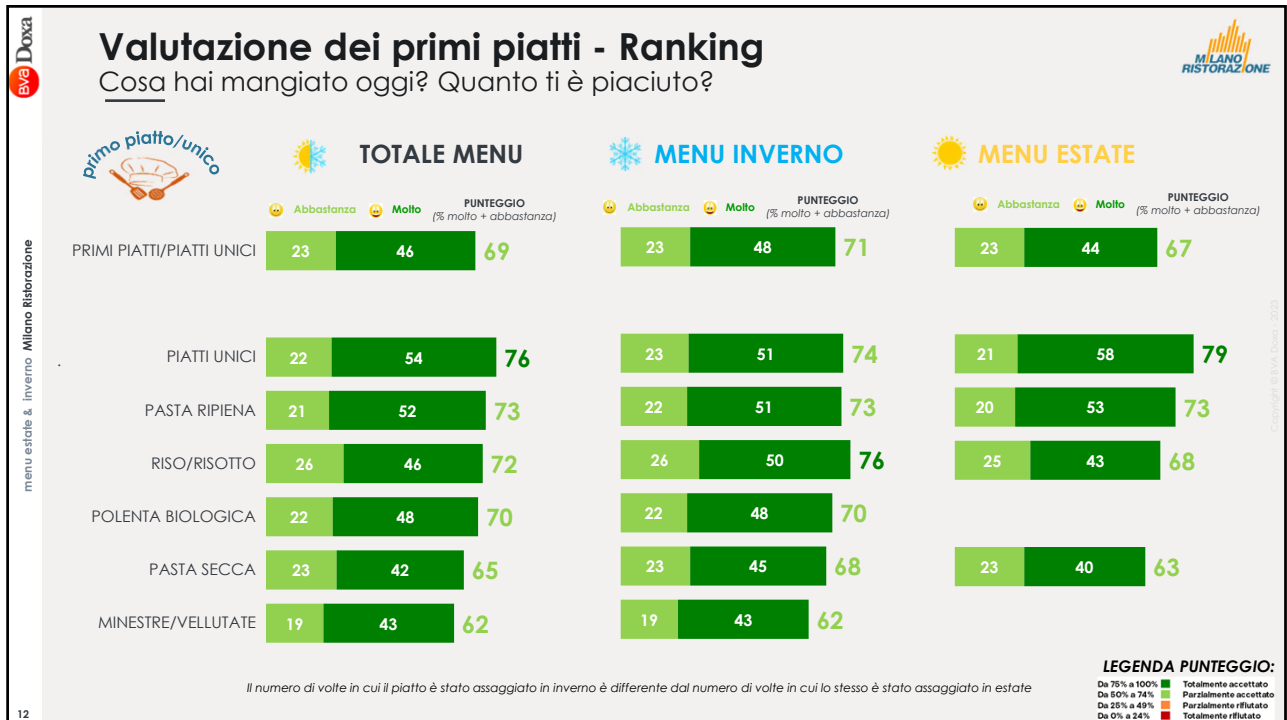
9



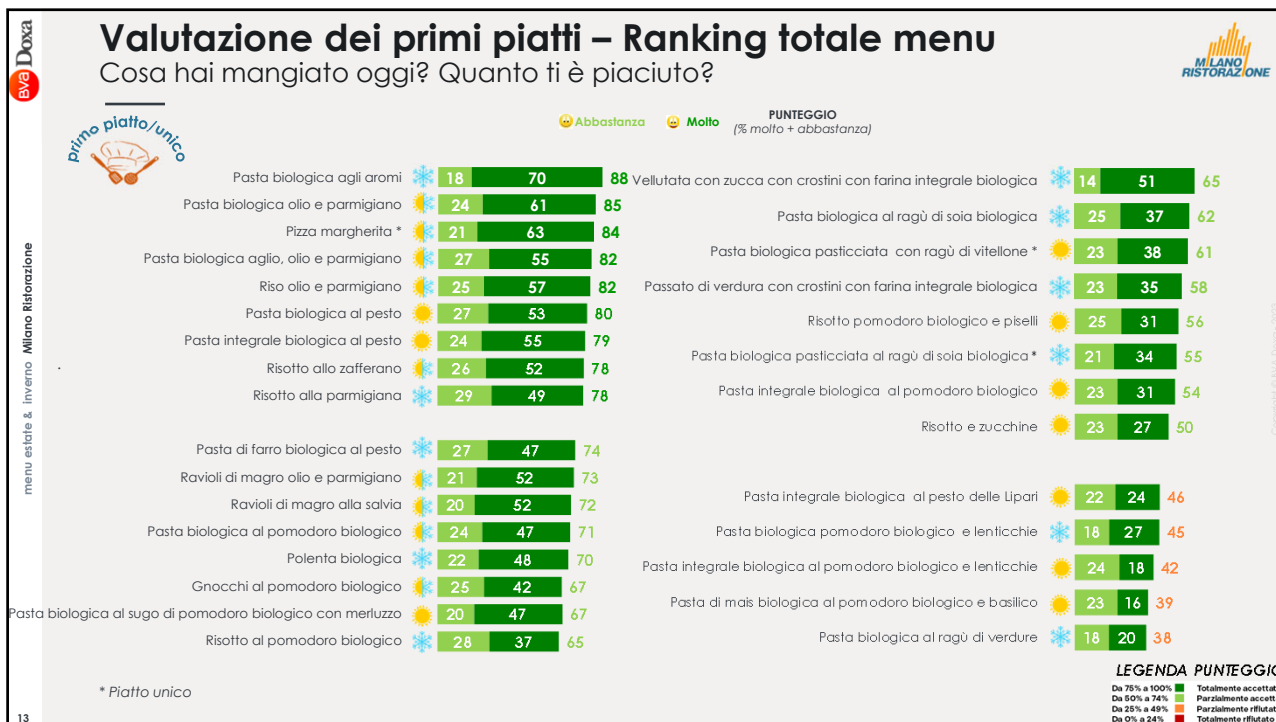
10

PRIMI PIATTI

11



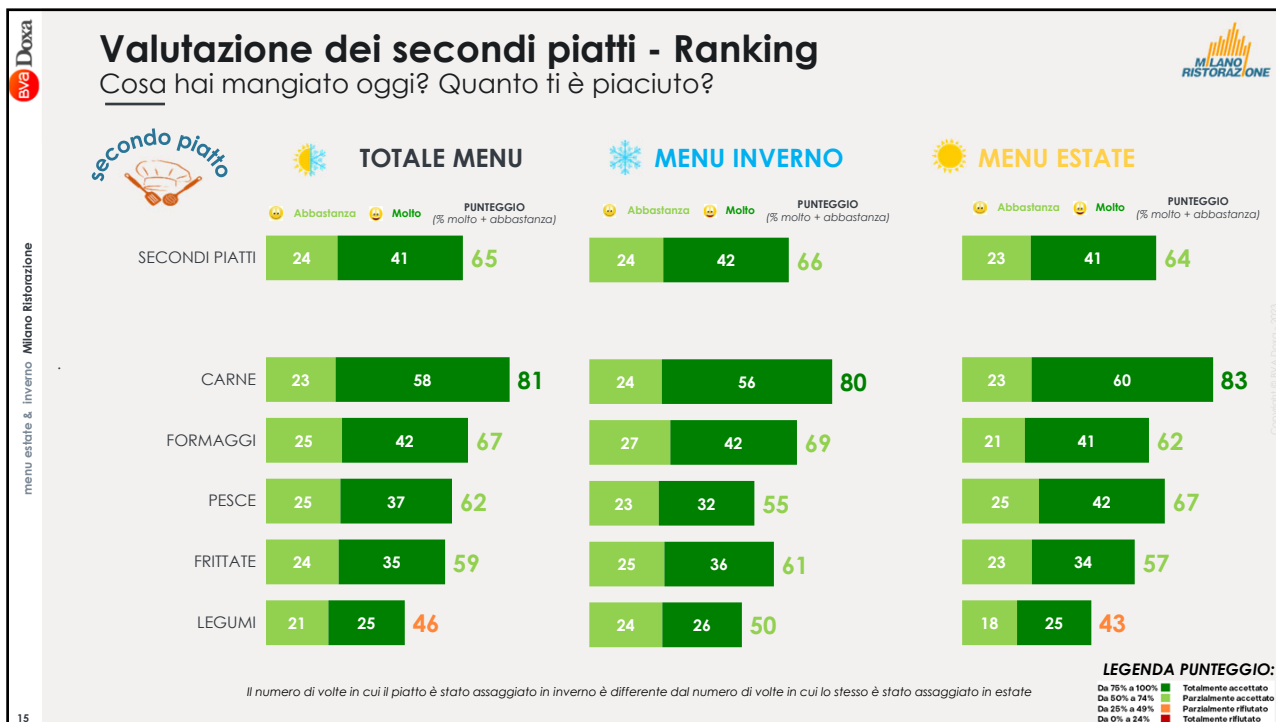
12



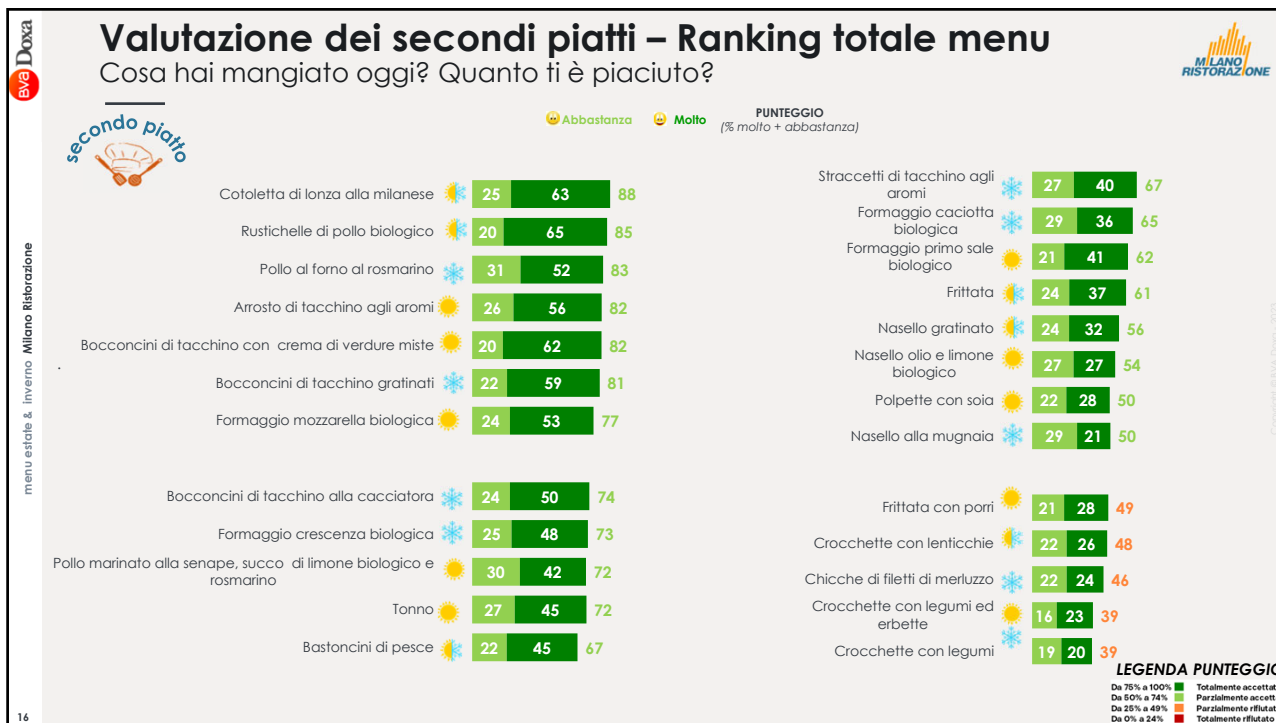
13



14



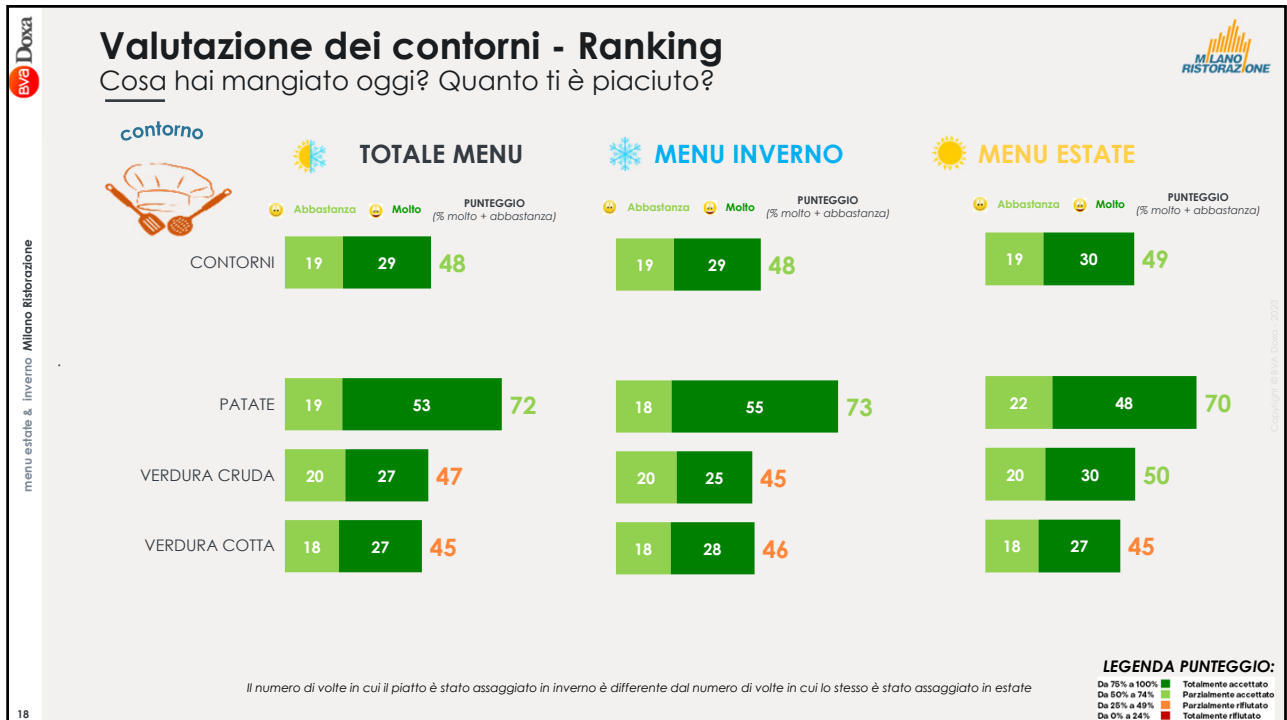
15



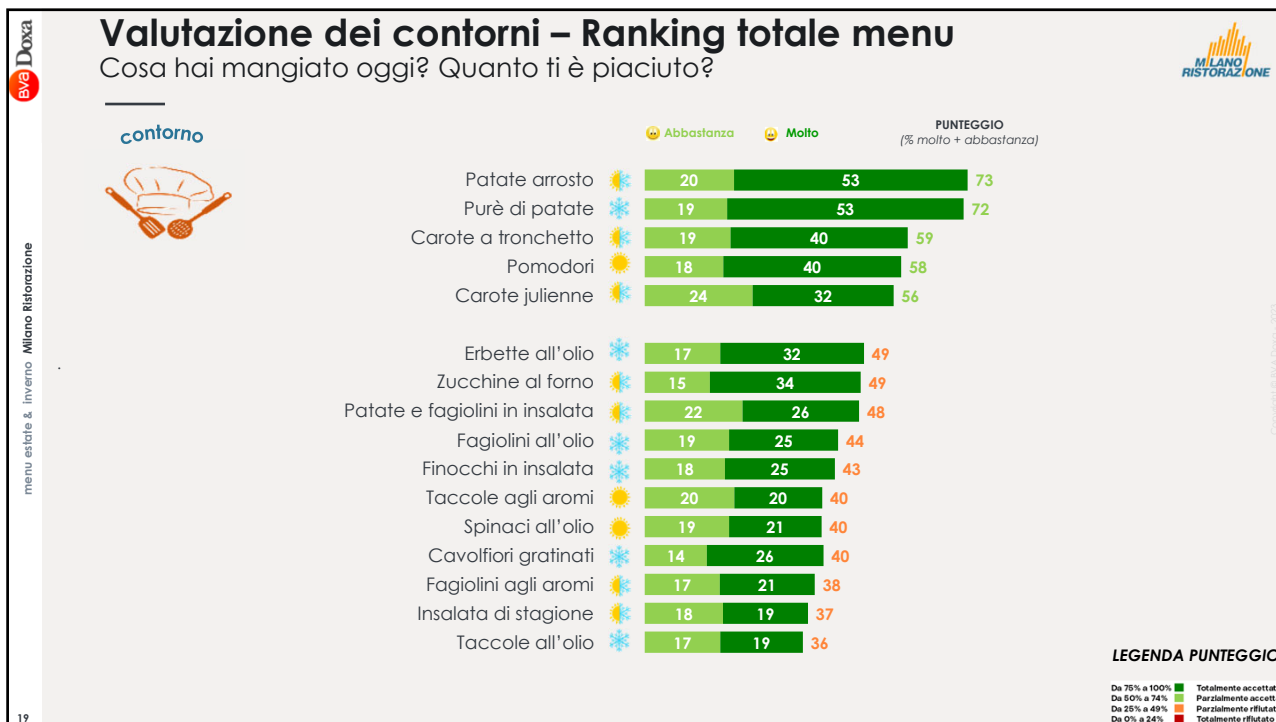
16

CONTORNI

17



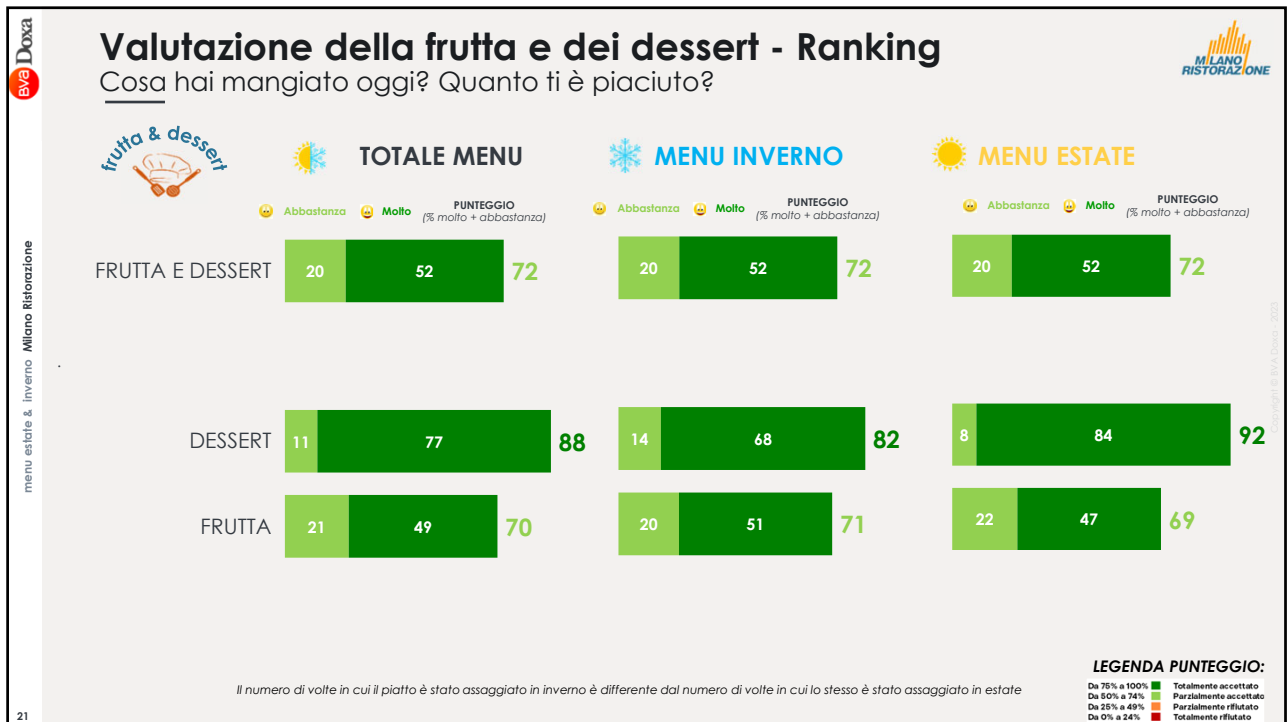
18



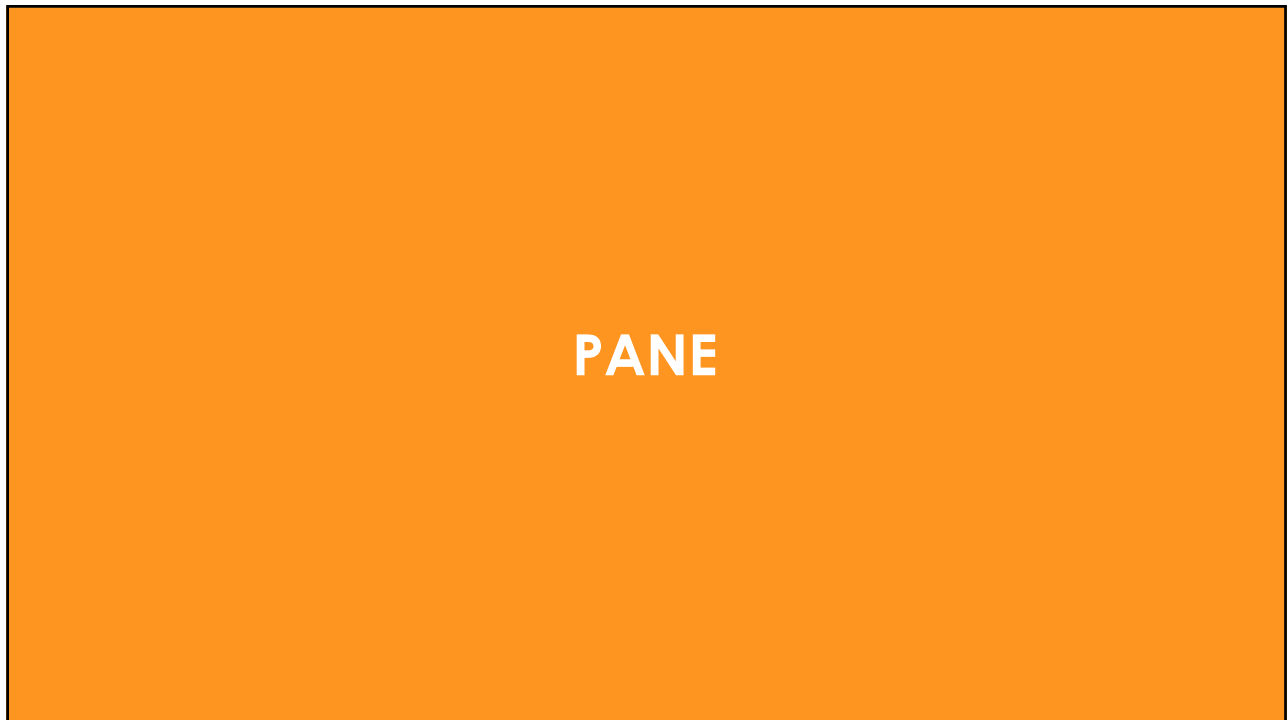
19



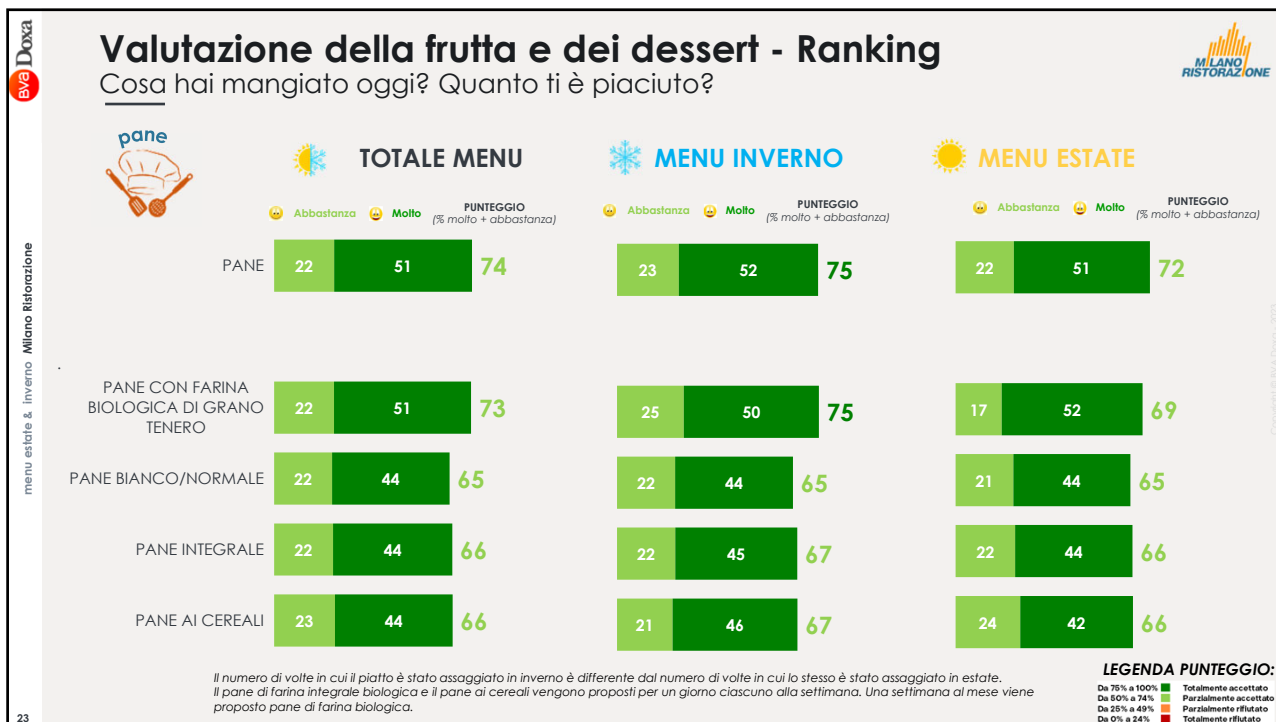
20



21



22



GRAZIE PER L'ATTENZIONE



WWW.BVA-DOXA.COM

Copyright © BVA-DOXA

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2023/24 NUMERI, NOVITÀ E INIZIATIVE



1

Il servizio di refezione 2023/24

Il servizio di refezione scolastica ha preso avvio il **5 settembre nei Nidi e nelle Scuole dell'infanzia del Comune di Milano** e a partire dal **12 settembre**, in base alle esigenze organizzative dei Dirigenti scolastici, **nelle Scuole dell'Infanzia statali, nelle Primarie e nelle Secondarie di I grado.**

Anche nel corso di questo anno scolastico saranno previste **occasioni di incontro dentro e fuori dai refettori** che verranno organizzate da Milano Ristorazione, insieme all'Area Food Policy del Comune di Milano, per **incentivare il dialogo con i bambini e le loro famiglie**: i cuochi torneranno a scuola nella nuova edizione dell'iniziativa «Un cuoco per amico», che durante il **Forum del Cibo 2023** ha permesso di organizzare più di 200 visite tra Infanzie, Primarie e Secondarie.

Saranno anche aperti i **Centri cottura** per visite delle famiglie, oltre che dei commissari mensa; verranno proposte **giornate con menù speciali** e realizzati **nuovi libretti** - come "Una mela al giorno" (2021), "A tavola senza sprechi" (2022) e "Milano Mangia locale" (2023) -, per accompagnare bambine e bambini alla scoperta del mondo di Milano Ristorazione, della Food Policy e dei valori del cibo, della sostenibilità alimentare e di una sana alimentazione.



2

I numeri del servizio al 31 agosto 2023

CENTRI CUCINA: 24

C.C. Anselmo da Baggio	C.C. Iseo
C.C. Balsamo Crivelli	C.C. Lamennais
C.C. Bottego	C.C. Matteucci
C.C. C. Da Castello	C.C. Paravia
C.C. Cittadini	C.C. Quaranta
C.C. Clericetti	C.C. Ravenna
C.C. Colleoni	C.C. Salerno
C.C. Della Giustizia	C.C. Sammartini
C.C. Donati	C.C. Ucelli di Nemi
C.C. Dora Baltea	C.C. Val d'Intelvi
C.C. Foppette	C.C. Visconti
C.C. Forze armate	C.C. Giusti (in ristrutturazione)

CUCINE NIDI: 79

NIDI SERVITI:

179 e 1 Centro Prima Infanzia (merenda)

REFETTORI SERVITI: 416

Scuole d'infanzia comunali e statali: 203

Scuole primarie: 150

Scuole secondarie: 57

Altri servizi privati: 6

NUMERO MEDIO PASTI/GIORNO: 75.000



3

Il menu inverno 2023/24

Una delle novità di quest'anno riguarderà l'avvio posticipato del **menu invernale**, sia per andare incontro alle preferenze di bambini e bambine emerse in questi anni con le rilevazioni sia per i cambiamenti delle temperature medie stagionali.

Il **menu inverno 2023/24** entrerà in vigore **lunedì 13 novembre** e la sua durata sarà allineata a quella del menu estate.

L'avvio del menu inverno sarà accompagnato dalla distribuzione dell'**Infomenu cartaceo in tutte le Scuole**, che fornisce alle famiglie non solo le informazioni su cosa mangeranno i bambini, ma anche suggerimenti per la cena ed altri contenuti realizzati in collaborazione con l'Area Food Policy del Comune di Milano.

Sempre disponibile, inoltre, la **App di Milano Ristorazione** da scaricare sul cellulare e dentro cui è possibile selezionare la Scuola frequentata e rimanere aggiornati quotidianamente.



4

I nuovi piatti del menu inverno 2023/24

MENU INVERNO SCUOLE

- Minestra di lenticchie con pasta biologica
- Passato di verdura con riso
- Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto
- Bocconcini di pollo con crema di verdure miste serviti con purè
- Spinaci al parmigiano
- Broccoli al parmigiano
- Insalata, mais e carote julienne

MENU INVERNO NIDI

- Crema di cannellini con pasta biologica
- Polpettine di pollo biologico con verdure servite con purè



5

Novità senza glutine: dopo pane e panatura, arrivano le torte

Da alcuni anni Milano Ristorazione collabora con AIC (Associazioni Italiana Celiachia) sia in occasione della Settimana Nazionale della Celiachia (a maggio), con una giornata di menu completamente gluten free, sia per trovare soluzioni da inserire nel menu stabilmente.

L'importante novità di quest'anno, che prenderà avvio con il menu inverno 2023/24, riguarderà **le torte delle merende**, che saranno **tutte senza glutine**: le nuove ricette prevedono l'utilizzo esclusivo di **farina di riso e amido di mais** per la preparazione di torta margherita, torta al cacao, torta allo yogurt, per le Scuole, e torta alle mele per Scuole e Nidi. Tutte saranno **rigorosamente preparate nelle cucine di Milano Ristorazione**.

Va così avanti il **percorso di miglioramento dell'offerta gastronomica dei menu senza glutine**, che durante l'a.s. 2022/23 ha portato all'introduzione prima delle gallette di riso e poi del **pane senza glutine**, nonché di nuove ricette realizzate con una **panatura preparata con farina di mais tostato**: bocconcini di tacchino gratinati, cotoletta di lonza alla milanese, rustichelle di pollo biologico e nuggets di pesce.



6

I PROGETTI



7

Frutta a metà mattina

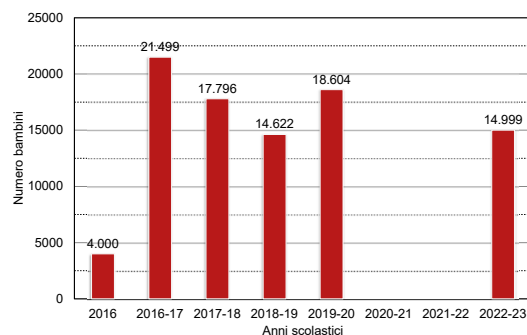
Torna anche quest'anno l'iniziativa **Frutta a metà mattina**, il progetto nato nel 2016 in collaborazione con il Comune di Milano, in attuazione della Food Policy, che invita le Scuole Primarie a sostituire la merenda portata da casa dai bambini con **la frutta consegnata da Milano Ristorazione, anticipando quella prevista a fine pasto.**

Nell'a.s. **2022/23** l'iniziativa ha coinvolto **55 plessi per un totale di circa 15.000 bambine e bambini.**

Gli obiettivi:

- ✓ **migliorare l'equilibrio** della giornata alimentare;
- ✓ **abituare il gusto**, rinforzando i comportamenti positivi;
- ✓ adottare un **corretto stile alimentare**;
- ✓ favorire un **maggior consumo degli alimenti del pranzo**, riducendo così gli sprechi alimentari.

Fino al 2 ottobre sono aperte le adesioni da parte delle Scuole, in vista del primo **avvio dell'iniziativa il 16 ottobre.** Seguirà un secondo periodo di adesioni.



8

Il Sacchetto Salvamerenda

Torna a grande richiesta anche il **Sacchetto Salvamerenda**, realizzato in collaborazione con l'Area Food Policy del Comune di Milano e **Fondazione Cariplo**.

Lavabile, riutilizzabile e riciclabile, è adatto a contenere gli alimenti, può essere portato in refettorio per portare a casa **pane, frutta o dessert non consumato durante il pranzo**.

Nel corso dell'a.s. 2022/23 sono stati consegnati circa **30.500 sacchetti** in **117 Scuole**.



9

La raccolta del cibo non consumato nei refettori

Prosegue anche per l'a.s. 2023/24 la **collaborazione con associazioni del Terzo settore** (in particolare con l'Associazione Banco Alimentare della Lombardia – Siticibo), attiva dal 2003 e finalizzata alla **raccolta delle eccedenze di pane e frutta** nelle Scuole aderenti al progetto.

Nell'a.s. 2022/23 sono state coinvolte oltre **50 Scuole**, per oltre **17.000 kg di pane e quasi 39.000 kg di frutta** non consumata, che sono stati **redistribuiti** tra enti caritatevoli e strutture di accoglienza.

In questo anno scolastico, insieme all'Associazione Banco Alimentare della Lombardia – Siticibo, l'obiettivo è quello di aumentare il numero di scuole per rendere più capillare la raccolta e accogliere le richieste di raccolta anche di associazioni di volontariato che operano vicine alle Scuole.



10

SOSTENIBILITÀ E CONFRONTO INTERNAZIONALE



11

Sostenibilità e confronto internazionale

È sempre più intensa la **sinergia** di Milano Ristorazione con l'Area Food Policy del Comune di Milano volta a sviluppare **azioni dedicate alla sostenibilità e alla promozione di un'alimentazione sana per le scuole.**

Un impegno promosso anche dalla partecipazione a diversi **progetti europei** che incentivano il confronto e lo **scambio internazionale sull'innovazione dei sistemi alimentari.**

Nel corso dell'**a.s. 2022/23**, abbiamo aperto le porte dei Centri cucina Quaranta e Sammartini a **delegazioni provenienti da Bordeaux, Singapore, Bangkok**, a rappresentanti delle città coinvolte nel **Milan Pact Awards** (New York, Addis Abeba, Rosario, Rourkela, Yeosu, Londra) e a una **delegazione Bloomberg.**



12

Sostenibilità e confronto internazionale

Negli anni sono state introdotte una serie di novità e modifiche, grazie anche agli scambi e ai confronti nazionali e internazionali, che hanno permesso di ottenere importanti risultati:

- ✓ riduzione del **42,9%** delle emissioni di CO₂e tra 2015 e 2021;
- ✓ progetto “**Frutta a metà mattina**”;
- ✓ **riduzione di plastica e utilizzo di acqua pubblica**;
- ✓ preparazione di piatti che predilige **cottura a vapore**;
- ✓ realizzazione, nell’ambito del programma Horizon 2020, di materiali per sensibilizzare i bambini e le bambine sull’importanza di un’**alimentazione sana e sostenibile**.



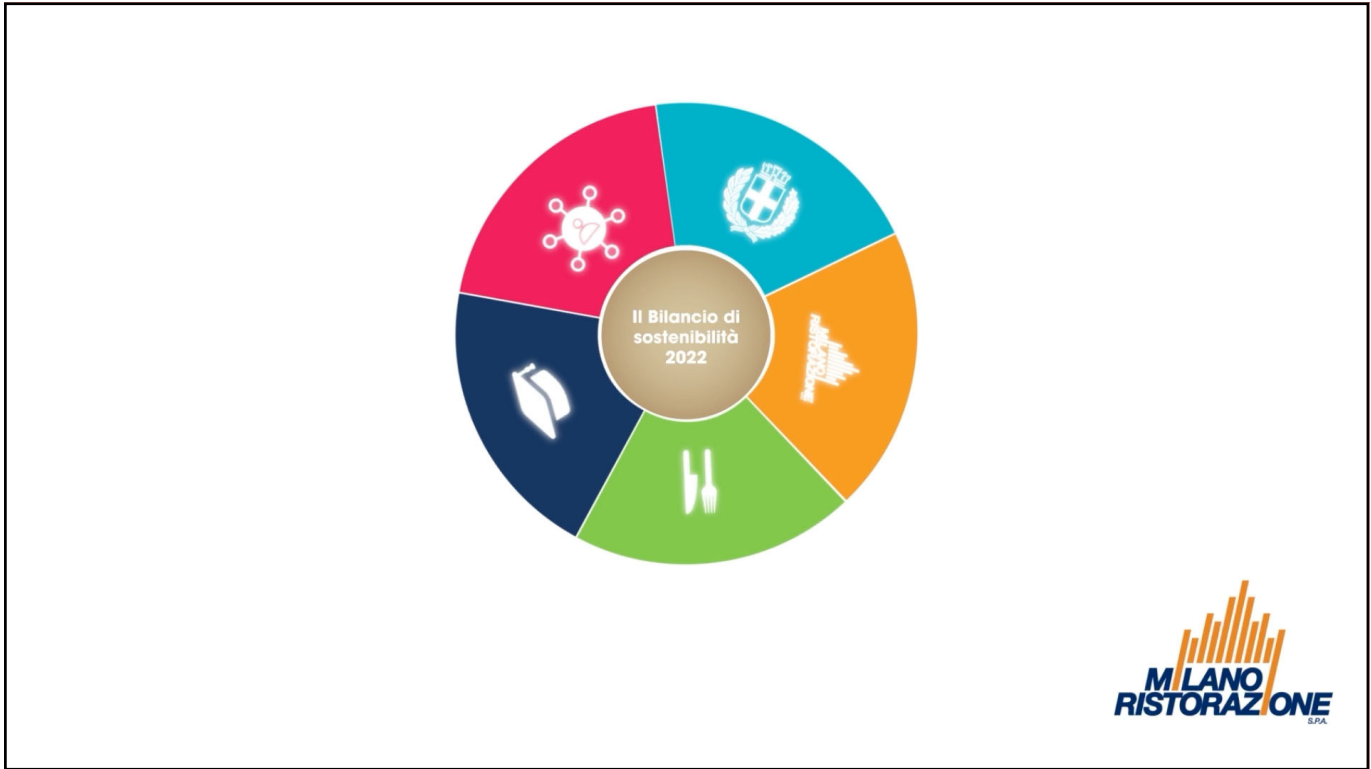
13

Il Bilancio sociale di Milano Ristorazione

L’impegno crescente di Milano Ristorazione nel perseguire una **cultura aziendale fondata sui criteri ESG** – e quindi sull’integrazione delle scelte economiche, ambientali e sociali – è rendicontato nel **Bilancio di sostenibilità 2022**, che è disponibile sul sito di Milano Ristorazione, sezione «Amministrazione Trasparente/Bilanci».



14



15

GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Milano Ristorazione S.p.A.
Via Quaranta,41
20139 Milano

Telefono : +39 02 884 63200

www.milanoristorazione.it

16