

Verbale n. 2 del 20/12/2022

Inizio riunione: ore 17.25

Fine riunione: ore 19.01

Luogo: Piattaforma TEAMS

#### Partecipanti:

- Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa
- Comune di Milano – Area Food Policy e Agricoltura - Direzione Educazione e Referenti di Municipio
- Milano Ristorazione

#### Ordine del Giorno:

##### 1. DEFINIZIONE MENÙ ESTATE 2023

*Inizio lavori ore 17.25*

**Milano Ristorazione** che dà avvio all'incontro rispondendo punto per punto alle osservazioni anticipate via mail dalla Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa dopo condivisione con i commissari mensa delle bozze di menù estate 2023 inviate loro.

Il primo punto riguarda la richiesta di associare paste più "complicate" come quella integrale o al mais con piatti graditi ai bambini, suggerendo degli spostamenti tra pasta integrale al pomodoro con la pasta bianca olio e parmigiano. **Milano Ristorazione** spiega che la richiesta non è attuabile perché innescherebbe una serie di modifiche all'impianto del menù (primi piatti con pasta) con ripercussioni anche dal punto di vista produttivo. In ogni caso, il gradimento della pasta integrale al pomodoro ha un buon livello (70%). In merito alla pasta di mais, che si ritiene non tenga la cottura, sono stati predisposti accorgimenti per migliorarne il gradimento, abbinandola anziché al pesto come nel menù precedente (il condimento che viene aggiunto sul centro cucina comporta un assorbimento del condimento con l'eventualità, data la struttura-porosità di questo tipo di pasta, nel tempo che passa per arrivare al refettorio che la pasta scuocia) con il sugo di pomodoro, che viene invece aggiunto all'arrivo nel refettorio, assicurando un risultato migliore al momento del consumo. Viene anche indicata la difficile cottura dei malloreddus, spesso troppo duri, per via della quale si propone di sostituire i malloreddus con sugo con fagioli borlotti con la pasta con sugo con lenticchie.

Il secondo punto è relativo alla presenza del riso due volte nella 1<sup>a</sup> settimana: si propone di invertire il menù del lunedì della 1<sup>a</sup> settimana, che prevede riso all'olio, con quello del giovedì della 3<sup>a</sup> settimana, che prevede pasta bio con olio e parmigiano, in modo che il riso risulti presente 1 volta ogni settimana.

Relativamente ad alcune perplessità sulla soia, si fa presente che il ragù di soia non è presente nel menù estate, in ogni caso si precisa che è, tra i legumi, quello più ricco di aminoacidi essenziali. Come presenza di legumi, si precisa che sono presenti tutte le settimane: venerdì 1<sup>a</sup> settimana crocchette legumi ed erbe, martedì 2<sup>a</sup> settimana crocchette con lenticchie e mercoledì 2<sup>a</sup> settimana risotto pomodoro bio e piselli, venerdì 3<sup>a</sup> sett pasta bio con pomodoro bio e lenticchie (*ndr: inserimento di ricetta definito sopra*), venerdì 4<sup>a</sup> settimana polpette con soia.

**Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa (RCCM)** anticipa qui il punto successivo sulla cucinatura delle polpette, che sono sempre troppo asciutte. **Milano Ristorazione** conferma che sarà necessario monitorare il prodotto e la sua cottura nelle cucine affinché sia servito in modo adeguato.

Il punto successivo riguarda la richiesta di inserire una vellutata di verdure anche in estate. Si conferma di essere disponibili a inserirla, come crema di fagioli cannellini con riso il mercoledì della 2<sup>a</sup> settimana al posto del riso al pomodoro con piselli, solo si chiede di valutare insieme se non rischi di essere poco gradita nel caso di un'estate molto calda come l'ultima. Sia **Comune di Milano** sia **RCCM** condividono le perplessità e preferiscono evitare l'inserimento e, quest'ultima, chiede se sia possibile prevedere un riso freddo, ma **Milano Ristorazione** spiega che dal punto di vista produttivo e della sicurezza alimentare sarebbe di difficile attuazione, perché richiederebbe l'abbattimento che non in tutte le cucine è attuabile, inoltre in passato erano già stati proposti piatti come l'insalata di riso ma non erano stati graditi. **RCCM** chiede se sia necessario condire il riso sia con pomodoro sia con piselli, **Milano Ristorazione** ricorda che è una ricetta inserita nel menu estate 2022 per sostituire il riso con crema di piselli che non era gradito. **RCCM** coglie l'occasione per segnalare che fare la valutazione su dati di gradimento bassi come alcuni di quelli registrati ha poca utilità. Chiede anche se si possa inserire il cous-cous (da inserire al posto della pasta e non del riso), magari con una sperimentazione: dato il successo dei broccoli si vorrebbe che prima dell'introduzione di nuove ricette venissero condotte sperimentazioni. **Milano Ristorazione** condivide pienamente l'approccio, ma precisa che la sperimentazione, così come è stata effettuata, non può essere considerata un test di gradimento vero e proprio e non può essere considerata statisticamente rappresentativa, dato che un piatto potrebbe essere gradito in una zona e non nelle altre per tanti fattori legati alle diverse aree cittadine. Occorre anche tener presente il rischio che il bambino gradisca la novità, ma poi si stufi o, al contrario, che all'inizio non gradisca il nuovo piatto ma abituandosi possa apprezzarlo di più. Relativamente al cous-cous, si precisa che la sperimentazione si potrà fare tra aprile e ottobre, nel corso dell'erogazione del menù estate, per poter poi eventualmente predisporre l'acquisto delle derrate per prevedere l'inserimento nel menù estate 2024.

**RCCM** passa al tema pizza, dicendo che si sono resi conto che il suo gradimento dipende dal centro cottura, perché a seconda delle zone ci sono giudizi negativi e altri buoni. Sostiene anche che la porzione di pizza prevista per i bimbi più grandi della primaria è troppo scarsa e chiedono perché vengano serviti due panini con la pizza. Lamentano anche la somministrazione dei pomodori insieme alla pizza. **Milano Ristorazione** risponde che anche secondo le linee guida ATS le grammature previste sono le medesime per tutta la fascia 6-11 anni. Precisa anche che quando è servita la pizza viene servito alla primaria un solo panino e non 2. Riguardo al contorno, suggerisce di sostituire i pomodori previsti il giovedì 1<sup>a</sup> settimana con la rapa rossa julienne, spostando i pomodori il mercoledì della 1<sup>a</sup> settimana ed eliminando così un contorno di carote al mese come richiesto in un punto successivo e aumentando la varietà di verdure. **RCCM** obietta che la rapa rossa però non è gradita. **Milano Ristorazione** risponde che le carote sono tra le verdure con gradimento maggiore e spiega che non è semplice trovare altre verdure gradite; in passato si sono fatte diverse proposte, ad esempio peperoni brasati, melanzane, ratatouille, ma, purtroppo, hanno sempre dato risultati di gradimento scarsi. **Comune di Milano** conferma che l'abbinamento pizza e carote non è male, anche se conviene sul fatto che le carote sono servite spesso. Conferma anche che la rapa rossa non piaceva quindi non sarebbe opportuno inserirla. Propone di migliorare le carote. **RCCM** segnala anche che l'insalata è spesso troppo dura e chiede di valutare diverse varietà; in particolare è critico il radicchio, che risulta amaro. **Milano Ristorazione** conferma che scaduto il contratto per il prodotto attuale si cercheranno varietà più tenere, non amare e che non si ossidino appena tagliate. Relativamente al cambio contorno con la pizza del lunedì, sono necessarie alcune verifiche e verranno poi fatti gli opportuni spostamenti. Riguardo alla cottura nelle diverse cucine verranno condotti monitoraggi per risolvere le problematiche. Sulle grammature differenziate tra prime e ultime classi della primaria purtroppo non è possibile intervenire.

Rispetto alla richiesta di ridurre il tonno, **Milano Ristorazione** propone di sostituire il sugo di tonno previsto il venerdì 1<sup>a</sup> settimana con un sugo di pomodoro bio e merluzzo. **Comune di Milano** precisa che il tonno era stato inserito in menù qualche anno fa su richiesta di una precedente RCCM.

Passando alle perplessità sulla frittata con i porri, **Milano Ristorazione** spiega che in passato ha registrato un gradimento in linea con quello della frittata con zucchine, e quindi si è pensato, a parità di gradimento, di proporre un ortaggio diverso, dato che le zucchine sono già presenti come contorno e come ingrediente nel risotto con zucchine.

Circa la richiesta di sostituire le erbe con gli spinaci, conferma che accoglie la richiesta.

Per quanto riguarda la possibilità di proporre come dessert torte artigianali prodotte dalle cucine, purtroppo non è possibile dal punto di vista produttivo. Si precisa in ogni caso che i dessert serviti sono biologici, fair trade e con ingredienti semplici.

In merito alle merende, **RCCM** chiede come facciano i bambini a consumare pane e confettura di frutta e **Milano Ristorazione** conferma che il personale in somministrazione consegna cucchiaini usa e getta.

In merito alla perplessità relativa alla presenza di due merende al cacao in due giorni consecutivi in 4<sup>a</sup> settimana, **Milano Ristorazione** conferma che invertirà la torta al cacao del lunedì della 4<sup>a</sup> settimana con la torta alle mele del martedì della 1<sup>a</sup> settimana.

Sulla richiesta di **RCCM** di valutare la reintroduzione della cioccolata e dei biscotti e di ridurre lo yogurt, **Milano Ristorazione** risponde che non è opportuno servire il cioccolato in estate per esigenze di conservazione e di temperatura, mentre lo yogurt si precisa che è previsto solo 1 volta a settimana, ed è un prodotto fresco ed è consigliabile mantenerlo nel menù merende anche per le sue caratteristiche nutrizionali. **RCCM** interviene portando all'attenzione lo scarso gradimento della pasta pasticciata al ragù di soia del menù inverno in corso e chiede se a coloro che non amano il ragù di soia si possa dare la pasta bianca, prima che venga condita nel rigoverno. **Milano Ristorazione** risponde che non è possibile perché non verrebbe rispettato l'apporto nutrizionale del pasto. **Comune di Milano** aggiunge che terrà monitorato anche nei loro sopralluoghi il gradimento di questo piatto. **RCCM** sottolinea che questo fatto riporta alla luce il problema dei piatti unici, perché quando previsti, se non piacciono, i bambini non mangiano. **Milano Ristorazione** risponde che ATS e le diverse linee guida caldeggiavano i piatti unici e che comunque non li inseriamo spesso, massimo 1 volta a settimana. Rispetto alla richiesta di servire la pasta non condita, sottolinea anche che per la sicurezza degli utenti con dieta speciale non è possibile servire in refettorio piatti diversi da quelli previsti, perché potrebbero causare somministrazioni errate. In ogni caso, conviene sul fatto che occorra fare opportune verifiche e miglioramenti per rendere i piatti unici più apprezzati.

Passando alle osservazioni sul menu nidi, in merito alle perplessità espresse da **RCCM** sull'abbinamento previsto in 3<sup>a</sup> settimana tra riso e patate, **Milano Ristorazione** propone di sostituire le patate arrosto con spinaci all'olio.

Riguardo alla sostituzione del latte a merenda, non è invece possibile sostituirlo. **RCCM** chiede se sia possibile allineare il menù nidi con quello scolastico per semplificare il menù serale per chi ha bimbi sia al nido sia all'infanzia, ma **Milano Ristorazione** risponde che sarebbe molto complicato.

**RCCM** chiede poi se nelle cucine ci siano diete in bianco già pronte in caso arrivassero richieste oltre l'orario previsto, **Milano Ristorazione** risponde di no, ma conferma che le cucine fanno sempre il possibile per soddisfare anche le richieste che arrivano all'ultimo momento.

**RCCM** riprende il discorso dell'importanza di fare più sopralluoghi e di ricevere più allegati compilati dalle segreterie per avere dati di gradimento più affidabili e **Comune di Milano** sottolinea che soprattutto nei nidi sono pochi anche per via delle regole più stringenti.

**Milano Ristorazione** conclude confermando che alla luce delle modifiche condivise nel corso dell'incontro verrà inviata a RCCM per conoscenza la versione definitiva dei menù estate così definiti e approvati.

Si rimanda al giorno successivo l'invio via mail delle slide sull'esito della sperimentazione condotta sul contorno broccoli, che verranno poi commentate nel corso della bimestrale di gennaio.

*Fine lavori ore 19.01*

#### **ALLEGATI:**

1. Menù e merende Estate 2023 nidi e scuole (approvato)
2. Osservazioni RCCM su bozze menù

#### **LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO**

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

Milano, 20/12/2022

# ALLEGATO 1



## MENU' SCOLASTICO ESTATE 2023

Data emissione: 09/01/2023

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>1° SETTIMANA</b>	Pasta biologica olio e parmigiano Pollo 🌿 marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino 🌿 Carote julienne Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello 🌿 gratinato 🍳 Patate e fagiolini 🌿 in insalata Frutta fresca di stagione 🍏	Risotto allo zafferano Frittata 🍳 🍳 Pomodori Frutta fresca di stagione 🍏	Carote julienne Pizza margherita 🍳 🌿  Gelato	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo 🌿 Crocchette con legumi ed erbe 🌿 🍳 🍳 🍳 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍏
<b>2° SETTIMANA</b>	Carote julienne Pasta biologica pasticciata con ragù di vitellone Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Crocchette con lenticchie 🌿 🍳 🍳 🍳 Spinaci 🌿 all'olio Frutta fresca di stagione 🍏	Risotto pomodoro biologico e piselli 🌿 Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta integrale biologica al pesto 🌿 Arrosto di tacchino agli aromi 🍳 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍏	Gnocchi 🌿 al pomodoro biologico Bastoncini di pesce 🌿 🍳 Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione 🍏
<b>3° SETTIMANA</b>	Carote julienne Pizza margherita 🍳 🌿  Gelato	Ravioli 🌿 di magro olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese 🍳 🍳 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta integrale biologica al pesto delle Lipari Tonno Zucchine al forno 🍳 Frutta fresca di stagione 🍏	Riso all'olio Bocconcini di tacchino con crema di verdure 🌿 miste Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta biologica pomodoro biologico e lenticchie Frittata 🍳 🍳 Fagiolini 🌿 agli aromi Frutta fresca di stagione 🍏
<b>4° SETTIMANA</b>	Risotto e zucchine Formaggio (primo sale biologico) Patate 🌿 arrosto 🍳 Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta di mais al pomodoro biologico e basilico 🌿 Frittata con porri 🍳 🍳 Carote julienne Frutta fresca di stagione 🍏	Ravioli 🌿 di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico 🍳 🍳 Taccole 🌿 agli aromi Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta biologica al pesto 🌿 Nasello 🌿 olio e limone biologico 🍳 Pomodori Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Polpette con soia 🌿 🍳 🍳 🍳 🏠 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍏

🔄 A rotazione secondo disponibilità

🍳 Cottura al forno

🍳 Con utilizzo di uova biologiche

🏠 Produzione Sammartini

🌿 Prodotto surgelato

Arance, carote, insalata di stagione, mele, pere ed uva sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.

<b>ESTATE</b>	<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
<b>1° SETTIMANA</b>	Pane e confettura di frutta	Torta al cacao ☺	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
<b>2° SETTIMANA</b>	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta allo yogurt biologico ☺	Budino al cacao equosolidale
<b>3° SETTIMANA</b>	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta margherita ☺	Yogurt biologico	Pane e confettura di frutta
<b>4° SETTIMANA</b>	Torta alle mele ☺	Budino al cacao equosolidale	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

☺ Con utilizzo di uova biologiche

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>1° SETTIMANA</b>	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Ricotta biologica Pomodori Frutta fresca di stagione (🌱)	Riso all'olio Bruscitt di vitellone con verdure  Frutta fresca di stagione (🌱)	Pasta biologica al pesto Nasello al gratinato (🌱) Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione (🌱)	Risotto alla parmigiana Sformato con lenticchie (🌱) (🍲) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione (🌱)	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina (🌱) (🍲) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione (🌱)
<b>2° SETTIMANA</b>	Pasta biologica agli aromi Formaggio (scaglie di parmigiano) Taccole all'olio Frutta fresca di stagione (🌱)	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione (🌱)	Pasta integrale biologica al pesto Nasello al limone (🌱) Pomodori Frutta fresca di stagione (🌱)	Risotto al pomodoro biologico e basilico Bocconcini di pollo biologico al forno Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione (🌱)	Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini Frittatina (🌱) (🍲) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione (🌱)
<b>3° SETTIMANA</b>	Risotto con piselli Nasello gratinato (🌱) Insalata di stagione (iceberg) Frutta fresca di stagione (🌱)	Pasta biologica al pesto Rustichelle di pollo biologico (🌱) (🍲) Pomodori Frutta fresca di stagione (🌱)	Orzotto biologico allo zafferano Platessa alla mugnaia (🌱) Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione (🌱)	Pasta biologica al pomodoro biologico Sformato con legumi ed erbe (🌱) (🍲) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione (🌱)	Risotto con zucchine Formaggio (primo sale biologico) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione (🌱)
<b>4° SETTIMANA</b>	Pasta biologica agli aromi Frittatina (🌱) (🍲) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione (🌱)	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione (🌱)	Risotto alla parmigiana Polpettine di pollo biologico con verdure (🌱) (🍲)  Frutta fresca di stagione (🌱)	Pasta biologica alla pizzaiola Tortino con patate e piselli (🌱) (🍲) Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione (🌱)	Cous-cous Nasello al pomodoro biologico (🌱) Carote brasate Frutta fresca di stagione (🌱)

(🌱) A rotazione secondo disponibilità

(🍲) Cottura al forno

(🥚) Con utilizzo di uova biologiche





(🍲) Prodotto surgelato

Burro, olio extravergine di oliva e polpa di pomodoro sono prodotti biologici. Ortofrutta biologica, eccetto sedano e taccole, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico. Non è prevista l'aggiunta di sale per il pasto dei bambini.

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Latte e biscotti	Polpa di frutta e biscotti	Yogurt biologico	Focaccia	Torta alle mele 
2° SETTIMANA	Yogurt biologico	Polpa di frutta e biscotti	Focaccia	Latte e biscotti	Torta alle mele 
3° SETTIMANA	Polpa di frutta e biscotti	Torta alle mele 	Latte e biscotti	Focaccia	Yogurt biologico
4° SETTIMANA	Yogurt biologico	Torta alle mele 	Polpa di frutta e biscotti	Latte e biscotti	Focaccia



con utilizzo di uova biologiche



## ALLEGATO 2

Bozze Menù Estivi 2023: considerazioni RCCM

Premesso che, come più volte esplicitato durante le nostre riunioni, fare delle considerazioni sui menù con gli indici di gradimento ricavati, partendo dal concetto che tutto ciò che non è segnalato è considerato totalmente accettato, ci sembra lavoro inutile che si riduce ad essere il risultato di valutazioni molto personali di alcuni commissari mensa che, in maniera seppur puntuale, esprimono il loro punto di vista rispetto appunto a quanto essi stessi appurano durante le ispezioni.

Gli esempi eclatanti sono riso all'olio, ai piselli e alle zucchine che sono stati valutati UNA SOLA VOLTA o le erbe all'olio che fortunatamente sono state valutate ben due volte...

Ciò premesso, proponiamo le nostre considerazioni che come sempre racchiudono le tantissime altrettante ricevute dai commissari mensa che attendono sempre con favore la possibilità di potersi esprimere al riguardo:

- Si chiede di valutare la possibilità di associare **paste** più "complicate" come quella integrale o al mais con piatti graditi ai bambini. Ad esempio, il giovedì della terza settimana si propone: "Pasta integrale biologica al pomodoro biologico con Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino", mentre il venerdì della quarta settimana "Pasta biologica olio e parmigiano con le polpette di soia". Si fa presente che la **pasta di Mais**: non mantiene la cottura, forse più idonea alle insalate di pasta, i **malloreddus** hanno di contro una difficile cottura e pertanto rimangono "più duri".
- In prima settimana due volte il **riso** e mai in terza si chiede la possibilità di uno spostamento in modo da avere il riso un giorno per ogni settimana.
- **La soia** sappiamo suscitare molte perplessità si propone di sostituire il ragù di soia con il ragù di lenticchie ciò anche in relazione al fatto che sembrano scomparire i legumi. In merito **ai legumi**, infatti, ricordiamo che tutti i documenti ufficiali, dalle linee guida per una sana alimentazione del Ministero della Salute al piatto sano dell'università di Harvard sottolineano l'importanza di sostituire le proteine animali con quelle vegetali, possibilmente abbinate a cereali per assicurare un apporto di amminoacidi essenziali adeguato. A fronte delle indicazioni di mangiare i legumi 2/3 volte a settimana non si può pensare di lasciare la somministrazione di questo alimento ad esclusiva discrezione delle famiglie posto che non tutte utilizzano legumi con facilità.
- **Minestre**: Sempre molto gradite, si chiede di valutare l'inserimento di una vellutata a settimana anche in estate magari a base di fagioli cannellini e verdure.
- **Pizza**: permangono criticità anche su questa versione pizza poiché anche se in alcuni centri cottura il problema sembra quasi risolto, ci sembra per lo più che la criticità sia legata proprio alla cottura della stessa (forse forni un po' datati), la grammatura risulta assolutamente insoddisfacente e non si comprende perché vengano distribuiti due panini (abituamente con la pizza non si consuma il pane che evidentemente viene sprecato) chiediamo, inoltre, l'inserimento di un contorno più sostanzioso, Si chiede di evitare i pomodori in abbinamento alla pizza.
- **Tonno**: si richiede di mantenerlo come pasto "di emergenza", sappiamo tutti che il tonno è ricco di mercurio e quindi sconsigliato per i bambini in crescita (oltre al tema della pesca sostenibile);
- Apprezziamo la variazione della ricetta della **frittata** come richiesto in precedenza, ma il porro ci sembra un ingrediente rischioso seppur in assenza di elementi per una corretta valutazione. Qualora non fossero presenti altri dati a vostre mani chiediamo la possibilità di procedere ad una sperimentazione. Si sarebbe preferito frittata con zucchine o con spinaci forse (piatti ai quali i bambini sono più abituati).
- **Polpette/Crocchette**: risultano sempre molto asciutte.

- **Erbette:** l'indice di gradimento non è incoraggiante, ed hanno un sapore molto particolare, si propone la sostituzione con degli spinaci (previsti in altri menù).
- **Carote:** sempre molto presenti nei menù, una nota sulle carote a tronchetto che risultano spesso visivamente poco appetibili (sembrano secche) e poco saporite; le carote julienne sono da ripensare, meglio cotte e condite con aromi e poco olio o crude ma sempre condite.
- Stante i risultati della sperimentazione dei **broccoli** come “modus operandi” chiediamo di valutare l’inserimento di nuove verdure con la stessa modalità di test.
- **Dessert:** si chiede la valutazione di produzione di torte artigianali presso le cucine con basso contenuto di zuccheri al posto di alimenti processati, in monoporzioni di plastica.

#### **Merende:**

- Pane e confettura di frutta, come dovrebbe essere consumato? Chi farcisce il panino? I bambini non hanno il cucchiaino.
- In quarta settimana ci sono due merende al cioccolato si può spostare una in altra giornata?
- Si chiede di valutare la reintroduzione della cioccolata e dei biscotti e di ridurre lo yogurt che sembra una merenda troppo presente.

#### **Nidi:**

- Il venerdì della terza settimana abbiamo riso e patate insieme forse impegnativi per un bambino così piccolo.
- Latte a merenda? Molti bimbi ne consumano già tanto e tendono a berlo anche la sera e la notte. Si chiede una possibile sostituzione.

Suggeriamo di fornire ogni scuola o asilo di almeno due o tre porzioni di diete leggere da somministrare eventualmente a bambini che non hanno fatto in tempo a segnalare il loro malessere alle segreterie o sono stati poco bene durante la mattinata.

Si ricordano le richieste avanzate già in passato relative alla definizione di nuovi piatti unici, ricordando che laddove il piatto non fosse gradito per il bambino lo stesso rimarrebbe completamente a digiuno.

Si rinnova la richiesta di un confronto più continuativo con ATS sui temi ancora aperti e la possibilità della partecipazione costante di ATS alla riunione sui menù, come da verbale n. 2 del 27/05/2022.