

Luogo: Piattaforma TEAMS

Partecipanti:

- Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa (di seguito RCCM)
- Comune di Milano – Area Food Policy e Referenti di Municipio
- Milano Ristorazione

Ordine del Giorno:

1. Definizione menù estate 2026 nidi d'infanzia e scuole

Inizio lavori ore 16.54

Milano Ristorazione introduce l'incontro e proietta la bozza del menù scolastico Estate 2026 per analizzare punto per punto i commenti pervenuti tramite mail da RCCM.

Il primo punto dei commenti di **RCCM** sottopone alla valutazione per ruolo e competenze professionali (dietiste, nutrizioniste) di Milano Ristorazione la possibilità di potenziare la varietà delle verdure crude presenti in menù preferendo, in generale, le verdure fresche a quelle surgelate, nel rispetto della stagionalità (ove compatibile con le numeriche) e l'eliminazione dell'aceto come condimento dai contorni crudi. **Milano Ristorazione** conferma che il nostro impegno è quello di introdurre nuove varietà di verdure, come si può vedere dagli ultimi menù che vedono l'introduzione di melanzane, peperoni e cetrioli nella proposta del nuovo menù estate; il tutto sempre compatibilmente con le numeriche necessarie.

Milano Ristorazione si dimostra favorevole all'eliminazione dell'aceto dal condimento dei contorni crudi, pur riconoscendo che una parte dell'utenza lo gradisce come emerso dalla sperimentazione, e si riserva di definire con il Comune tale decisione.

Si passa alla richiesta di **RCCM** di inserire in menù legumi interi e non sempre sotto forma di "preparati" al fine di renderli maggiormente riconoscibili sia al gusto che alla vista e favorirne un avvicinamento progressivo da parte dei bambini. Si richiede di ridurre la frequenza dei burger con legumi che, come le crocchette di legumi, pare abbia un gradimento altalenante, sostituendolo ad esempio con la farinata di ceci. **Milano Ristorazione** risponde riportando l'esperienza del passato dove, in occasione di alcuni test, sono stati serviti legumi tal quali. Inoltre, un piatto del passato pomodori e ceci non aveva ottenuto un buon gradimento, pertanto il piatto è stato tolto.

Su questi risultati, Milano Ristorazione ha investito risorse per cercare un compromesso che potesse portare ad un consumo dei legumi difficili da far apprezzare ai bambini, proponendoli come crocchette, polpette o burger. Ad ogni modo non si esclude di riproporre sperimentazioni con legumi tal quali, tenendo in considerazione che una volta alla settimana deve essere presente in menù un secondo piatto a base di legumi con una grammatura sufficiente a coprire il fabbisogno nutrizionale proteico derivante dagli stessi.

Rispetto alla maionese **Milano Ristorazione** precisa che non viene prodotta nelle cucine a causa dei grandi volumi necessari che non permettono una resa ottimale, ma si tratta di un prodotto da fornitura, biologico a base di olio di semi di girasole e bevanda di soia. Non si promuove la maionese con i video di Chef Ambrogio, in quanto la stessa non viene prodotta da Milano Ristorazione, ma verrà promossa grazie ai nuovi video "In cucina con noi" girati nelle cucine. Di questi ultimi è stato già pubblicato il video della *Vellutata con cavolfiori con crostini con farina integrale bio* e al rientro delle festività natalizie sarà pubblicato il video dei *Burger con legumi* che avrà anche un focus sulla maionese. Nel mese di gennaio verrà pubblicata anche la puntata di Chef Ambrogio sull'Halibut.

Si prosegue con la richiesta di **RCCM** di diversificare la pasta, molto spesso al sugo o in bianco, introducendo anche differenti cereali quali orzo, farro, quinoa, avena tal quali o come cereale base per formati differenti. **Milano Ristorazione** risponde specificando che in passato è stato proposto l'orzo principalmente come minestra nel menu inverno e il farro come insalata o nella ricetta farro con pesto e pomodorini o con verdure, ma l'accettazione dei cereali in chicco risulta sempre molto difficile da parte dell'utenza. Per questo motivo si è sostituito il cereale in chicco e si è mantenuta la pasta di farro, che ha un gradimento paragonabile alla pasta normale. Non si escludono nuove sperimentazioni con ricette che prevedano cereali tal quali.

Passando alla nota relativa al tonno in scatola e alla richiesta avanzata da **RCCM** di destinarlo esclusivamente ai menù di emergenza, Milano Ristorazione ne comprende le motivazioni, tuttavia, si sottolinea come il tonno in scatola sia l'unico piatto di pesce con un gradimento molto alto pari al 78% ed è per questo che viene mantenuto nel menù estivo, mentre nel menù invernale sono presenti altre specie ittiche.

Milano Ristorazione riprende con l'analisi del menù settimanale partendo dalla prima settimana di somministrazione e rimanda il tema del chiarimento sulle segnalazioni circa la presenza di lische nell'Halibut ad un approfondimento successivo, in attesa che vengano concluse le verifiche effettuate e i risultati vengano condivisi con il Comune. **RCCM** richiede di riprendere alcuni temi prima esposti per la propria replica. In merito ai contorni vengono sollevati due punti: la presenza di verdure non prettamente di stagione – spinaci ed erbe – o anche di stagione – fagiolini e zucchine - ma surgelati e non freschi e, pur riconoscendo l'effettiva introduzione di nuove proposte, si sottolinea la presenza poco rappresentativa di altre proposte – peperoni – quali parte del sugo di condimento insieme ai pomodori. **Milano Ristorazione** precisa che la scelta di acquisto di verdure surgelate, oltre a garantire una sicurezza maggiore rispetto, ad esempio, al ritrovamento dei corpi estranei – in particolare per le verdure a foglia - è anche legata ai tempi operativi delle cucine. Viene a proposito sottolineata che, ove l'operatività lo consente vengono sempre utilizzati prodotti freschi, vedi pomodori, carote, finocchi. A fronte delle osservazioni espresse da **RCCM**, **Milano Ristorazione** chiede quali potrebbero essere altre verdure di stagione da introdurre. **RCCM** propone, oltre ai cetrioli già introdotti, peperoni da offrire crudi, tipo bastoncini, le taccole e fagiolini freschi. Per quanto riguarda la lavorazione dei fagiolini freschi **Milano Ristorazione** fa notare che, a fronte delle dotazioni attuali delle cucine, la cui implementazione andrebbe affrontata su altri tavoli, non è possibile ipotizzare una possibilità diversa dall'utilizzo attuale di prodotto surgelato, essendo operativamente impossibile la rimozione manuale delle punte di fagiolini freschi per un numero di pasti così elevato come avverrebbe a casa. Per **RCCM** resta comunque fondamentale il fatto di porre all'attenzione ogni ambito di possibile miglioramento e ogni scambio che renda possibile la comprensione reciproca delle tematiche e delle possibilità. **Milano Ristorazione** replica che ogni valutazione deve tenere conto anche dei volumi di prodotto fresco e delle possibilità di reperimento di tali volumi oltre, come detto, dei vincoli operativi e delle tempistiche delle attività di cucina. È comunque fondamentale condividere tutte le osservazioni. A questo proposito **RCCM** osserva come la proposta della ricetta a base di pesce spada e melanzane sarebbe stata più indicata per il menù estivo invece che per il menù invernale. **Milano Ristorazione** condivide e aggiunge che infatti le melanzane sono diventate parte della ricetta di un primo piatto che verrà servito il mercoledì della seconda settimana la pasta biologica con melanzane alla siciliana. **RCCM** solleva poi il tema della somministrazione dei legumi il cui consumo, nel menù scolastico, è da considerarsi nullo in formato tal quale mentre si predilige la somministrazione di piatti preparati con legumi. Questo tipo di preparazioni sono presenti anche nel menù nidi. Questo implica una sempre più scarsa conoscenza e una scarsa abitudine al consumo dei legumi, in formato tal quale, da parte dei bambini e questo a partire dalla più tenera età, quando in realtà sono più ricettivi. Si precisa che sarebbe necessario pensare a soluzioni che facilitino nei bambini il consumo di legumi tal quali ed anche alla loro conoscenza e questo anche nel rispetto dell'obiettivo comune di educare i bambini al gusto. **Milano Ristorazione** precisa, pur concordando con il principio di esposizione progressiva, che rispetto al consumo dei legumi tal quali nel menù dei nidi, si presentano alcune restrizioni legate al pericolo di soffocamento e questo per l'impiego di ceci, cannellini e piselli. Non si esclude di valutare la possibilità di elaborare nuove ricette utilizzando lenticchie tal quali. Al momento si potrebbe ipotizzare una ricetta di lenticchie in umido da valutare sia per i nidi sia per il menù scolastico, tenendo presente la base di legumi a disposizione che, come detto, sono ceci, lenticchie decorticate, piselli, fagioli cannellini e fagioli borlotti, questi ultimi ad uso dei menù diete, mentre non possono essere utilizzate le fave, per tutte le problematiche legate al favismo.

RCCM vorrebbe che venissero effettuate nuove prove con il farro o l'avena nonostante i risultati negativi passati. **Milano Ristorazione** conferma che ciclicamente vengono riproposti anche piatti che hanno avuto un risultato non positivo dato che nel tempo è possibile che la risposta dell'utenza cambi, così come le loro abitudini alimentari. **RCCM** solleva poi il tema della poca varietà presente nel menù dei nidi e della possibilità di introdurre l'insalata di farro e la quinoa. **Milano Ristorazione** fa notare l'impossibilità della prima richiesta in quanto non tutti i centri hanno gli abbattitori di temperatura. Sulla quinoa invece si impegna a effettuare i passaggi necessari per scoprire se è possibile introdurre questo ingrediente. **Milano Ristorazione** continua poi con la descrizione del menu a partire dalla seconda settimana confermando di aver effettuato l'inversione che era stata richiesta. Poi in merito alla possibilità di avere le uova strapazzate il mercoledì al posto della

frittata viene comunicato il gradimento che lo scorso anno era stato di 64,28% sulla pesatura degli scarti, 49% dalle indagini di gradimento e 60,4% dagli allegati E. Essendo in linea con il gradimento della frittata viene richiesta la preferenza a **RCCM** che afferma di non avere particolari rimozioni nel caso in cui siano state risolte le problematiche passate. **Milano Ristorazione** afferma quindi che porterà questo tema a confronto con il Comune di Milano. Poi si passa alla giornata di venerdì che viene spiegato voler essere una giornata tematica sui legumi. Le altre giornate tematiche presenti nel menu sono il giovedì della prima settimana come giornata menu milanese, il venerdì della seconda settimana con la giornata dedicata ai legumi e il venerdì della quarta settimana come giornata menu pesce. **RCCM** chiede che vengano evidenziate queste giornate tematiche in modo che i genitori comprendano le motivazioni degli abbinamenti. **Milano Ristorazione** conferma che verranno visualizzate graficamente sui menu e afferma di aver colto il suggerimento di spostare le zucchine che erano presenti due volte nella seconda settimana, invertendo il contorno del mercoledì della seconda settimana con quello della prima. Si passa alla terza settimana in cui **Milano Ristorazione** afferma l'impossibilità di cogliere il suggerimento di togliere la pasta al pomodoro il mercoledì, presente anche il venerdì, in quanto nella giornata del mercoledì sono presenti anche i burger con legumi e risulterebbe troppo complicato cambiare il primo. **RCCM** aveva anche richiesto di togliere i pomodori di contorno del martedì in quanto già presenti sulla pizza, preferendo altre verdure come l'insalata di cetrioli e carote. **Milano Ristorazione** ha declinato questo suggerimento poiché i pomodori in estate sono di stagione, e toglierli avrebbe creato delle difficoltà. **Milano Ristorazione** conclude la visione del menu descrivendo la quarta settimana. La ricetta di lunedì creata dall'Università degli Studi di Milano è ancora in fase di verifica di fattibilità nei centri cucina. A gennaio verranno effettuati i test in due centri cottura per verificare gli aspetti operativi per poter poi valutare l'attuabilità della ricetta e decidere se confermarla per il menu estivo. Sulla torta salata del martedì **Milano Ristorazione** sta ancora effettuando delle ricerche di mercato. **RCCM** chiede se verrebbe considerata piatto unico e **Milano Ristorazione** afferma che la torta salata prenderebbe il posto del secondo e del contorno, frittata con erbe all'olio. Si torna poi a parlare della ricetta UniMi e **Milano Ristorazione** afferma che il piatto ha una lunga preparazione e quindi non esclude la possibilità di sostituire il primo di gnocchi al pomodoro bio con una pasta in bianco più semplice. **RCCM** chiede se la torta salata verrà preparata nei centri cucina oppure verrà acquistata e **Milano Ristorazione** risponde che sarà eventualmente un prodotto pronto acquistato in quanto non c'è nei centri cucina l'attrezzatura adeguata per poter preparare la pasta sfoglia. **Milano Ristorazione** riprende l'analisi del menu chiarendo che per il tris di verdure c'è una gara d'appalto in corso e ci potranno essere tre verdure tra carote, zucchine, patate, fagiolini e piselli. Ritorna poi il tema del sugo come condimento troppo frequente. **Milano Ristorazione** afferma che è un condimento molto gradito e quindi sarebbe complicato da togliere. **RCCM** fa notare che il problema è la concentrazione del sugo sia il lunedì che il mercoledì della quarta settimana. A questo punto **Milano Ristorazione** spiega che la frequenza di un paio di volte a settimana del sugo è importante per poter proporre almeno una o due volte al mese gli spaghetti con il sugo, che sono una tipologia di pasta molto apprezzata ma che per i centri cucina più grandi è difficile da poter preparare per tutta l'utenza lo stesso giorno.

Milano Ristorazione procede con l'analisi delle note riguardanti il ragù di pesce e conferma la sua adozione insieme al tonno di secondo per le ragioni del menu a tema spiegate in precedenza. Viene accolta la richiesta di inversione del contorno per evitare una giornata con sovraesposizione di novità. Si passa quindi alla chiusura della presentazione del menu, lasciando come rivedibile a gennaio a seguito degli esiti relativi all'introduzione del piatto UniMi e della Torta salata. **Milano Ristorazione** passa quindi a trattare il tema delle merende, in seguito alla richiesta di **RCCM** di introdurre frutta fresca al posto di preparazioni dolci. Si propone di sostituire, nel menu scolastico, la merenda "polpa di frutta e cracker con riso" somministrate il giovedì e il mercoledì con la Banana, frutto che può essere facilmente sbucciato. Si precisa che in caso di non idoneità alla consumazione delle banane, per esempio perché non sufficientemente mature, possa essere effettuata una inversione delle merende. Per questo motivo la dicitura sul menu viene mantenuta come la dicitura Frutta fresca. **RCCM** chiede perché non vengono mantenuti i crackers in abbinamento alla frutta e se eventualmente non si possano mantenere e **Milano Ristorazione** replica che la sostituzione con la frutta è stata applicata sulla merenda giornata così come era composta, se la richiesta è di mantenere insieme alla frutta anche i crackers verrà fatta una valutazione dal punto di vista nutrizionale e verrà dato riscontro. Per quanto riguarda il menu merende nidi, **Milano Ristorazione** spiega che non è stato possibile effettuare l'introduzione in quanto la somministrazione della frutta potrebbe dover coinvolgere l'attività delle educatrici e questo non

rientra nelle possibilità di valutazione della società. Il menu Nidi non subirà quindi dei cambiamenti. **RCCM** precisa che le osservazioni fatte sul menu merende nidi riguardano una alta presenza di zuccheri, per esempio nelle torte, latte e biscotti comunque alla valutazione della introduzione di merende più salate. Interviene il Comune per precisare che i menù sono sottoposti alla validazione di ATS e che, a precedenti richieste di correzioni del menu merende nidi per i motivi sopra esposti, è sempre stato riscontrato dando evidenza di questo fatto e precisando che lo zucchero è stato progressivamente limitato in generale nei nostri menu e in particolare nelle merende dei nidi. **Milano Ristorazione** conclude con la condivisione del menu nidi per cui **RCCM** si era espressa lamentando la poca varietà di cereali, di cui però erano stati già dati chiarimenti in precedenza. **RCCM** chiede la separazione del piatto unico del mercoledì della prima settimana, Riso all'olio con brusciti di vitellone, in modo da aumentare il gradimento. **Milano Ristorazione** risponde affermando che il gradimento di questo piatto è del 100% e quindi vorrebbe mantenere tale formula. **RCCM** aveva poi chiesto chiarimenti circa il tris di verdure presenti il giovedì della seconda settimana e **Milano Ristorazione** afferma essere un mix di patate, carote e zucchine fresche cotte al forno. Dichiara poi che il risotto primavera del venerdì della seconda settimana contiene zucchine. **RCCM** per la quarta settimana aveva suggerito di sostituire il contorno del martedì con quello del giovedì. **Milano Ristorazione** conferma di non avere problemi ad accettare tale richiesta. **RCCM** chiede se sia possibile proporre anche nelle primarie la pasta con sugo di cannellini. **Milano Ristorazione** ricorda di aver avuto un piatto simile nel menu delle primarie ma con fagioli cannellini interi, si riserva quindi di segnarsi la possibilità di reintrodurli a menu frullati ma ricorda che la vera sfida riguarda l'introduzione di legumi che piacciono come secondo piatto. Conclusa la visione del menu nidi **Milano Ristorazione** chiude la condivisione e chiede un commento del Comune che si esprime ricordando che nel menu vigente sono già presenti molte più novità rispetto al passato e anche per il menu estivo ci saranno delle proposte sfidanti e mai testate prima per venire incontro alla richiesta di **RCCM** degli ultimi anni. La riunione si conclude con lo scambio degli auguri e la promessa di organizzare in futuro un incontro di persona.

Fine lavori ore 18.23

ALLEGATI:

1. Bozze menu e menu merende estate 2026 Nidi d'Infanzia e Scuole
2. Osservazioni RCCM su bozze menu e menu merende estate 2026 Nidi d'Infanzia e Scuole
3. Menu e merende estate 2026 Nidi d'Infanzia e Scuole con osservazioni RCCM accolte

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

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

Milano, 22/12/2025

ALLEGATO 1_Bozze menu e menu merende estate 2026 Nidi d'Infanzia e Scuole

	BOZZA MENÙ NIDI D'INFANZIA ESTATE 2026	Data emissione: xx/xx/xxxx
---	---	----------------------------

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Risotto al pomodoro biologico e basilico* Frittatina  Erbette* all'olio Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al pesto* Sformato   di nasello* Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione 	Riso all'olio Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica con crema di zucchine Sformato   con lenticchie Pomodori Frutta fresca di stagione 
2° SETTIMANA	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico* Frittatina  Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione 	Pasta integrale biologica con crema di verdure Rustichelle di pollo biologico  Pomodori Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica agli aromi Sformato con legumi  Zucchine* brasate Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al pesto Ricotta biologica Tris di verdure (fresco) NEW Frutta fresca di stagione 	Risotto primavera Polpettine di nasello gratinate Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione 
3° SETTIMANA	Pasta biologica al pomodoro biologico /pomodoro fresco se disponibile NEW Formaggio (primo sale biologico) Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione 	Cous cous Polpettine   di nasello* al sugo di verdure Frutta fresca di stagione 	Risotto allo zafferano Frittatina   con erbetto* Purè di carote NEW Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica agli aromi Sformato  con legumi ed erbetto* Pomodori Frutta fresca di stagione 	Pasta di farro biologica con crema di zucchine Platessa gratinata*  Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 
4° SETTIMANA	Pasta biologica agli aromi Formaggio (Crescenza biologica) Purè di zucchine Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al pomodoro biologico Sformato   con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione 	Risotto con zucchine Bocconcini di pollo bio agli aromi NEW Erbette* all'olio Frutta fresca di stagione 	Insalata di stagione Pasta con sugo di cannellini NEW Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica alla pizzaiola Sformato   di nasello* Pomodori Frutta fresca di stagione 

 A rotazione secondo disponibilità

 Cottura al forno

 Con utilizzo di uova biologiche

* Prodotto surgelato

Validità: dal

	MENÙ MERENDE NIDOI D'INFANZIA ESTATE 2026	Data emissione: XX/XX/XXXX
--	--	----------------------------

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



con utilizzo di uova biologiche

*Polpa di frutta biologica salvo indisponibilità di mercato

Validità: dal

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta biologica integrale al pomodoro biologico Burger di legumi * con maionese Spinaci all'olio* Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Frittata Pomodori Frutta fresca di stagione	Carote julienne Pizza margherita * Gelato	(giornata del menù milanese) Risotto allo zafferano Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro* olio e salvia Halibut olio e limone Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta di farro al pesto con crema di zucchine * Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta biologica con melanzane* alla siciliana NEW Bastoncini di pesce * Fagiolini all'olio* Frutta fresca di stagione	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Uova strapazzate Cruditè di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione	Insalata di stagione Riso all'olio Bocconcini di tacchino alla romana Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al ragù di soia Hummus di ceci NEW Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Pasta integrale biologica al pesto* Pepite di merluzzo* Spinaci* e patate saporiti Frutta fresca di stagione	Pomodori Pizza margherita * Gelato	Pasta biologica al pomodoro biologico Burger di legumi con maionese* Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Riso olio e parmigiano Bocconcini di tacchino senape e limone NEW Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con peperoni* Frittata Fagiolini all'olio* Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Gnocchi* al pomodoro bio Ricetta UNIMI NEW oppure crocchette con legumi NEW Carote julienne Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Torta salata NEW (ipotesi) oppure Frittata Erbette all'olio* Frutta fresca di stagione	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico * Formaggio (primo sale biologico) Tris di verdure al forno* NEW Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro* olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Insalata, mais e carote Frutta fresca di stagione	Malloreddus con ragù di pesce (specie ittica in valutazione) NEW Tonno Pomodori e cetrioli NEW Frutta fresca di stagione

 Cottura al forno

 Produzioni Sammartini

 Prodotto surgelato

Validità: dal xx/04/2026 al xx/11/2026

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pane e confettura di frutta	Torta al cacao senza glutine 	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
2° SETTIMANA	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Focaccia	Torta morbida senza glutine 	Budino al cacao equosolidale biologico
3° SETTIMANA	Focaccia	Yogurt biologico	Torta margherita senza glutine 	Pane e confettura di frutta	Polpa di frutta e crackers di riso biologico
4° SETTIMANA	Budino al cacao equosolidale biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Torta alle mele senza glutine 	Focaccia



Con utilizzo di uova biologiche

Validità: dal

ALLEGATO 2

OSSERVAZIONI RCCM SU BOZZE MENU ESTATE 2026

Generale

Nel riportarvi un generale apprezzamento per gli sforzi di rendere sempre maggiore la varietà degli alimenti e delle ricette presentate, segnaliamo che alcune delle nostre osservazioni si ripetono e trovano molto spazio anche negli incontri con i centri cottura dove avete sentito dalla viva voce di vari commissari quanto le nostre osservazioni siano generalmente condivise dai genitori di diversi municipi.

Segnaliamo inoltre che l'analisi e le proposte sono incomplete, dato che non abbiamo ricevuto i dati sugli indici di gradimento promessi entro fine novembre e poi richiesti in bimestrale. Ci riserviamo di esprimere ulteriori valutazioni nel momento in cui ci saranno resi disponibili.

Menù SCUOLE PRANZO

osservazioni/proposte per **tutto il menù**:

- verdure: si chiede di incrementare la varietà, e di preferire verdure fresche alle surgelate, nel rispetto della stagionalità, ove compatibile con numeriche. Come condimento dell'insalata si richiede di togliere l'aceto.
- legumi: sono sempre proposti come preparati che non li rendono riconoscibili né al gusto né alla vista, si suggerisce di inserire legumi interi, anche per un discorso di avvicinamento progressivo ai legumi di anno in anno (es: pasta e legumi, insalate con legumi). Questo permetterebbe anche di allineare le diete e gli altri pasti. In particolare, si richiede di ridurre la frequenza del burger di legumi, che come le crocchette paiono di gradimento altalenante, sostituendoli con preparazioni più gradevoli (es: farinata di ceci).
- maionese: si richiede se viene preparata da mi.ri. e di valorizzare la novità mostrando la preparazione in un video (es.chef Ambrogio)
- pasta: è molto ricorrente, sempre con sugo o in bianco, si chiede di introdurre anche differenti cereali quali orzo, farro, quinoa, avena, tal quali o come cereale base per formati diversi di pasta.
- tonno in scatola: destinarlo soltanto ai menu di emergenza

settimana 1

venerdì: chiediamo l'esito dei monitoraggi effettuati sulla presenza di spine in Halibut, viste le numerose segnalazioni ricevute

settimana 2

martedì: pasta in bianco dal posto della nuova pasta melanzane

mercoledì: pasta alle melanzane al posto della pasta in bianco, per evitare di avere il primo in bianco sia mercoledì che giovedì

mercoledì: uova strapazzate: chiediamo aggiornamenti su livelli di gradimento rispetto al menu precedente in cui erano inserite.

venerdì: abbinamento soia nel primo e legumi (hummus) nel secondo da evitare

Nella seconda settimana sono presenti due volte le zucchine (pasta e contorno) e mai presenti nella prima e nella quarta. Si propone di distribuirle meglio nel menù.

settimana 3

mercoledì: sostituire pasta al sugo con altro condimento, il pomodoro è troppo frequente in questa settimana. Si propone di invertire i primi tra lunedì seconda settimana e mercoledì 3a settimana.

martedì: evitare di abbinare pizza con i pomodori (già presenti sulla pizza), preferendo altre verdure, per esempio insalata, cetrioli, carote.

settimana 4

lunedì: chiediamo di specificare la ricetta UNIMI.

martedì: chiediamo chiarimenti su torta salata, in particolare sulla sfoglia

mercoledì: chiediamo chiarimenti sul contenuto del tris di verdure. Variare il condimento della pasta, essendo proposti gli gnocchi al sugo lunedì

venerdì: evitare ragù di pesce nel primo e tonno come secondo. Si propone di scambiare il secondo di pesce (evitando il tonno) con il formaggio del mercoledì della stessa settimana e di portare i cetrioli come contorno al giovedì e l'insalata mais e carote al venerdì

SCUOLE MERENDA

osservazioni/proposte per tutto il menù: Si tratta di una proposta non del tutto allineata alle linee guida nazionali e ai CAM, soprattutto per l'assenza di frutta fresca e l'eccesso di prodotti da forno e dolci. Proponiamo di sostituire almeno metà delle "polpe di frutta" con frutta di stagione intera. Nella seconda e nella quarta settimana ci sono per due volte proposte dolci,

torta e budino, proponiamo di ridurre torte e budino a 1 volta a settimana complessiva, convertendo le altre merende in pane e olio, pane e pomodoro o frutta fresca + yogurt.

NIDI PRANZO

Si aggiungono solo le questioni specifiche nidi, ricalcando molte osservazioni quelle della primaria.

In particolare, in questo menù i cereali proposti sono solo riso, grano duro e una sola volta mais: la pasta è presente 14 volte (di cui una di mais e una integrale), il riso 5 volte e il cous cous 1 volta. come già fatto in passato, soprattutto per la fascia dei piccolissimi, crediamo sia importante introdurre altri cereali come miglio, orzo, farro, quinoa, grano.... è importante potenziare consumo legumi a partire da nidi e materne, per renderli elementi noti fin da piccoli; nei prossimi anni se ne osserverà il beneficio anche sulle primarie di conseguenza

settimana 1

mercoledì: richiamiamo l'importanza di servire il riso e il bruscitt in piatti separati per una migliore fruizione da parte dei piccoli.

settimana 2

giovedì: chiarire cos'è il tris di verdure

venerdì: chiarire cosa contenga il risotto primavera.

settimana 4

giovedì: si suggerisce di invertire il contorno di questo giorno con quello del martedì della stessa settimana.

NIDI MERENDE

Osservazioni/proposte per tutto il menù: come già evidenziato in passato, crediamo che sia più opportuno proporre un menù con alimenti meno zuccherini e più frutta fresca.

ALLEGATO 3_Menu e merende estate 2026 Nidi d'Infanzia e Scuole con osservazioni RCCM accolte

	MENÙ NIDI D'INFANZIA ESTATE 2026	Data emissione: xx/xx/xxxx
---	---	----------------------------

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Risotto al pomodoro biologico e basilico* Frittatina  Erbette* all'olio Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al pesto* Sformato   di nasello* Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione 	Riso all'olio Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica con crema di zucchine Sformato   con lenticchie Pomodori Frutta fresca di stagione 
2° SETTIMANA	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico* Frittatina  Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione 	Pasta integrale biologica con crema di verdure Rustichelle di pollo biologico   Pomodori Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica agli aromi Sformato con legumi   Zucchine* brasate Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al pesto Ricotta biologica Tris di verdure NEW Frutta fresca di stagione 	Risotto primavera Polpettine di nasello gratinate Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione 
3° SETTIMANA	Pasta biologica al pomodoro biologico (pomodoro fresco se disponibile NEW) Formaggio (primo sale biologico) Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione 	Cous cous Polpettine   di nasello* al sugo di verdure Frutta fresca di stagione 	Risotto allo zafferano Frittatina   con erbe* Purè di carote NEW Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica agli aromi Sformato  con legumi ed erbe* Pomodori Frutta fresca di stagione 	Pasta di farro biologica con crema di zucchine Platessa gratinata*  Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 
4° SETTIMANA	Pasta biologica agli aromi Formaggio (Crescenza biologica) Purè di zucchine Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al pomodoro biologico Sformato   con lenticchie Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 	Risotto con zucchine Bocconcini di pollo bio agli aromi NEW Erbette* all'olio Frutta fresca di stagione 	Carote trite o julienne Pasta con sugo di cannellini NEW Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica alla pizzaiola Sformato   di nasello* Pomodori Frutta fresca di stagione 

 A rotazione secondo disponibilità

 Cottura al forno

 Con utilizzo di uova biologiche

 Prodotto surgelato

Validità: dal

	MENÙ MERENDE NIDOI D'INFANZIA ESTATE 2026	Data emissione: XX/XX/XXXX
--	--	----------------------------

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



con utilizzo di uova biologiche

*Polpa di frutta biologica salvo indisponibilità di mercato

Validità: dal

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta biologica integrale al pomodoro biologico Burger di legumi * con maionese Spinaci all'olio* Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Frittata Pomodori Frutta fresca di stagione	Cruditè di carote e zucchine con mais Pizza margherita * Gelato	(giornata menù milanese) Risotto allo zafferano Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro* olio e salvia Halibut olio e limone Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta di farro al pesto con crema di zucchine * Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Bastoncini di pesce * Fagiolini all'olio* Frutta fresca di stagione	Pasta biologica con melanzane* alla siciliana NEW Uova strapazzate /frittata? Carote julienne Frutta fresca di stagione	Insalata di stagione Riso all'olio Bocconcini di tacchino alla romana Frutta fresca di stagione	(giornata menù legumi) Pasta biologica al ragù di soia Hummus di ceci NEW Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Pasta integrale biologica al pesto* Pepite di merluzzo* Spinaci* e patate saporiti Frutta fresca di stagione	Pomodori Pizza margherita * Gelato	Pasta biologica al pomodoro biologico Burger di legumi con maionese* Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Riso olio e parmigiano Bocconcini di tacchino senape e limone NEW Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con peperoni* Frittata Fagiolini all'olio* Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Gnocchi* al pomodoro bio Ricetta UNIMI NEW oppure crocchette con legumi NEW * Carote julienne Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Torta salata NEW (ipotesi) oppure Frittata Erbette all'olio* Frutta fresca di stagione	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico * Formaggio (primo sale biologico) Tris di verdure al forno* NEW Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro* olio e parmigiano Rustichelle di pollo biologico Pomodori e cetrioli NEW Frutta fresca di stagione	(giornata menù pesce) Malloreddus con ragù di pesce (specie ittica in valutazione) NEW Tonno Insalata, mais e carote Frutta fresca di stagione

 Cottura al forno

 Produzioni Sammartini

* Prodotto surgelato

Validità: dal xx/04/2026 al xx/11/2026

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pane e confettura di frutta	Torta al cacao senza glutine 	Yogurt biologico	Banana	Focaccia
2° SETTIMANA	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta morbida senza glutine 	Budino al cacao equosolidale biologico
3° SETTIMANA	Yogurt biologico	Focaccia	Banana	Pane e confettura di frutta	Torta margherita senza glutine 
4° SETTIMANA	Budino al cacao equosolidale biologico	Torta alle mele senza glutine 	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia



Con utilizzo di uova biologiche

Validità: dal