

Verbale n. 3 del 09/07/2024

Inizio riunione: ore 17.37

Fine riunione: ore 19.38

Luogo: Piattaforma TEAMS

Partecipanti:

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

Ordine del Giorno:

1. DEFINIZIONE MENU INVERNO 2024/25

Inizio lavori ore 17.37

Milano Ristorazione dà avvio all'incontro rispondendo punto per punto alle osservazioni anticipate via e-mail dalla Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa dopo condivisione con i Commissari Mensa delle bozze di menù inverno 2024/25 inviate loro.

MENU SCUOLE:

La prima osservazione posta da RCCM verte sui secondi piatti di pesce quali nasello gratinato e chicche di filetti di merluzzo che vengono ampiamente rifiutate, a cui si risponde che una possibile soluzione alla criticità delle chicche di merluzzo sia proporre il prodotto in una forma più accattivante, come i nuggets. Quindi sin dall'inizio del menù inverno vengono introdotte le pepite di merluzzo (con copertura di pan grattato e non una panatura pre-fritta) come nuovo piatto, previste al venerdì della prima settimana. Rispetto al nasello, sono in corso delle sperimentazioni che potrebbero portare all'introduzione di nuove ricette a base di pesce in sostituzione del nasello gratinato inserito due volte nel menù. RCCM chiede se sia possibile cambiare il tipo di pesce, ma **Milano Ristorazione** conferma che al momento il contratto verte sulla fornitura di questa referenza. **RCCM** chiede che Milano Ristorazione si adoperi al massimo per creare dei piatti a base di pesce che siano gradevoli sia dal punto di vista nutrizionale che sensoriale per l'utenza delle scuole. Le sperimentazioni, pertanto, dovranno essere pensate anche con altre tipologie di pesce, onde favorirne il possibile inserimento nei prossimi contratti di approvvigionamento. **RCCM** chiede, inoltre, che le sperimentazioni vengano programmate in periodi di massima utenza e con la massima possibilità di ispezione da parte dei commissari mensa e se possibile di comunicarlo per tempo alla RCCM. **Milano Ristorazione** non esclude in futuro la possibilità di inserire altri tipi di prodotti, se disponibili sul mercato e con caratteristiche idonee alle lavorazioni per i volumi e le esigenze delle utenze scolastiche.

Tutti i nuovi piatti saranno comunque monitorati per valutarne il gradimento e i futuri miglioramenti.

Viene poi portato all'attenzione di tutti, un progetto interno in corso che coinvolge tutto il personale delle cucine in un concorso chiamato "Contest" per raccogliere nuove ricette che possano essere inserite in sostituzione di tutti quei piatti con minor gradimento, sia del menù invernale sia estivo (considerando, oltre agli aspetti produttivi, anche l'impatto sulle diete speciali, ambiente e sostenibilità). Per lo scolastico sono stati considerati critici 18 piatti, tra cui le preparazioni a base di legumi, i piatti a base di pesce e uova, e i

contorni di verdura. La seconda fase prevede la formazione di un gruppo di valutatori per l'assaggio dei piatti, per il quale si propone il coinvolgimento di RCCM e Comune. La selezione dei piatti migliori sarà necessaria per procedere con la parte di sperimentazione nei refettori. Le ricette che raccoglieranno un gradimento adeguato verranno introdotte nei menù stagionali.

In seguito, si risponde all'osservazione di RCCM sulle crocchette di legumi e di lenticchie, servite troppo spesso e comunque da migliorare o trovare alternative perché ritiene che i legumi siano importanti e che è necessario fare ogni possibile sforzo per proporli all'utenza scolastica con ricette che permettano di imparare a conoscerli e ad apprezzarli. **Milano Ristorazione** fa presente che i legumi sono serviti in coerenza con i dettami di ATS e Linee Guida della Ristorazione Scolastica. La sperimentazione di piatti alternativi – come hummus o altre minestre con legumi – potrà essere effettuata durante il periodo invernale così da poterli eventualmente inserire nel menù successivo. A settembre verrà sperimentata la farinata di ceci, servita monoporzione tipo frittata e potrebbe sostituire una variante delle crocchette. Si ricorda nuovamente che, con il contest che coinvolge tutte le cucine, ci saranno anche altre proposte a copertura della tematica.

RCCM solleva un punto critico sulla proposta del martedì seconda settimana, poiché il primo pasta di farro con crema di broccoli e pesto e il secondo nasello gratinato vengono ritenuti una combinazione rischiosa. Si risponde che il gradimento della pasta di farro, già presente nel menù inverno precedente, è molto alto e pari al 78%. **RCCM** chiede che il cereale farro non venga proposto sotto forma di pasta ma nella sua forma originale, in modo da favorire nell'utenza scolastica la capacità di distinguere i diversi cereali e i loro gusti. Se il gradimento di questo cereale in passato è stato basso, non significa che non si possa riproporre, magari sperimentando ricette diverse, esattamente come per il contorno insalata verde che, pur avendo un gradimento basso, viene costantemente inserito in menù. Inoltre, chiede di inserire la sperimentazione di altri cereali come orzo, miglio, ecc.

Milano Ristorazione risponde che l'insalata verde è stata mantenuta solo una volta al mese. Il farro inserito tal quale nel menu estate ha sempre avuto un gradimento basso, pertanto, essendo disponibile l'alternativa "pasta" di farro, si ritiene possa essere una scelta vincente per proporre un cereale diverso. Un altro punto di **RCCM** verte sulla presenza della frittata per 4 volte al mese, mentre, sarebbe preferibile mantenere una variante con le uova strapazzate. Si motiva la scelta della sola variante frittata poiché le uova strapazzate registrano gradimenti agli estremi, che variano molto da scuola a scuola. Si concorda sul prevedere le uova strapazzate 1 volta al mese per il menù invernale e si conferma la volontà di mantenere l'offerta del piatto anche nel menù estivo corrente, che riprenderà a settembre.

L'argomento successivo verte sulla richiesta di inserire un'alternativa alle carote julienne per evitare carote e tortino alla carota del lunedì della terza settimana. **Milano Ristorazione** propone l'inversione del contorno tra lunedì e giovedì, sebbene siano presenti le carote anche nel contorno del venerdì. **RCCM** chiede di valutare un'alternativa che non siano carote o finocchi, ma per ragioni produttive si conclude invertendo i finocchi in insalata al lunedì e le carote julienne al giovedì della terza settimana.

RCCM fa poi presente che il menù del giovedì terza settimana resta comunque rischioso, poiché l'abbinamento vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica e crocchette con legumi non sono molto graditi e si chiede l'inversione con il primo piatto a base di pasta al ragù di soia del venerdì. Si specifica che la vellutata raggiunge un gradimento del 68% e che, alla luce del fatto che non si voglia il prevedere il piatto unico al venerdì, non è possibile invertire i primi piatti fra i due giorni, poiché il menù del

venerdì con pasta, legumi e uova è una combinazione nutrizionale perfetta. Oltre al fatto che non sarebbe operativamente possibile preparare la vellutata con zucca in nessun altro giorno della terza settimana.

RCCM segnala che il ragù di soia del venerdì terza settimana è poco gradito e chiede di valutare l'opportunità di sostituirlo con un ragù di vitellone oppure di proporre sugo più semplice come un pesto di verdure. In alternativa, si chiede di riflettere anche su un menù che invece della pasta preveda le patate arrosto (contorno molto gradito, non presente nella proposta di menù). Nella discussione, le parti concordano che pasta e patate non sono un abbinamento corretto, ma possono essere proposte solo in abbinamento a un primo piatto con verdure (minestre o vellutate). Le parti sanno bene che la riduzione della carne rossa è stato un punto di lavoro voluto e richiesto da ATS, oltre che da tutte le linee guida internazionali in tema di riduzione delle emissioni. Considerato che il gradimento del ragù di soia è soddisfacente e pari al 67% nell'ultimo menù inverno 2023/24 la richiesta di **RCCM** non viene accolta.

Si affronta poi il tema dell'insalata di stagione come contorno poco gradito e **RCCM** sottolinea come essa sia il piatto con il gradimento più basso in assoluto; **Milano Ristorazione** motiva la sua presenza una volta al mese con il fatto che potrebbe rappresentare l'occasione per sperimentare in quella giornata nuovi mix di ortaggi crudi, poiché ci si è resi conto che in abbinamento ad altri ingredienti viene consumata maggiormente.

RCCM ritiene rischioso anche l'abbinamento del mercoledì quarta settimana, ovvero passato di verdura con crostini con farina integrale biologica e formaggio caciotta biologica, ma si riprendono i dati di gradimento e viene evidenziato come non risultino in realtà critici (rispettivamente gradimento del 64% per il passato di verdura e del 72% per la caciotta).

MENU MERENDE PRIMARIA E INFANZIA:

L'osservazione di **RCCM** verte sulla riduzione della somministrazione di focaccia in generale, a favore di torte o pane e cioccolato. Si motiva la scelta della focaccia poiché in precedenza era stata chiesta la riduzione di dolci e zuccheri nelle merende. Si ricorda che il contest in corso prevede anche lavorazioni su questa tematica.

MENU NIDI:

Si affronta il punto sulla presenza nella quarta settimana di molte giornate con primo piatto a base di pasta, che si risolve proponendo la crema di lenticchie con pasta di farro biologica al mercoledì.

Per la sostituzione dello sformato di nasello il giovedì della prima settimana con altra pietanza, si risponde innanzitutto che lo sformato è stato studiato per far fronte a un tema legato alla sicurezza, ovvero ridurre al massimo la possibilità di ritrovamento delle lische per un'utenza così piccola. Il piatto risulta essere gradito e non presenta criticità di tipo operativo o altro genere, quindi, non si ritiene opportuno toglierlo dal menù.

In merito al suggerimento di **RCCM** di accoppiare il pesce con piatti a elevato gradimento e che danno maggiore sensazione di sazietà, come pasta/riso in bianco o al sugo, per il venerdì della terza settimana, si ritiene che, poiché il menù del pranzo prevede passato di verdura con pasta di farro biologica, platessa gratinata e patate prezzemolate, l'apporto di carboidrati con farro e patate sia adeguata per raggiungere il senso di sazietà.

MENU MERENDE NIDI:

L'osservazione sulla frequenza delle focacce fa riferimento a quanto già discusso per le merende dello scolastico.

Infine, per quanto riguarda lo yogurt RCCM suggerisce di tornare a quello alla frutta e viene fatto presente come sia preferibile lo yogurt bianco naturale poiché non contiene ulteriori zuccheri, come da suggerimenti già precedentemente accolti. RCCM chiede se sia possibile abbinare lo yogurt a crackers di riso o altro, ma, poiché la quantità di yogurt è superiore a quanto raccomandato, si ritiene che sia una merenda già completa senza integrazioni.

VARIE ED EVENTUALI:

RCCM vorrebbe avere chiarimenti dal Comune circa la surroga o la rielezione dei Rappresentanti per il Municipio 3. Il **Comune di Milano** suggerisce di inviare loro una richiesta formale con una proposta, affinché possa fornire una risposta dopo una valutazione esaustiva sulla tematica.

RCCM chiede se, rispetto alle diete speciali, sia possibile introdurre nuove ricette come, ad esempio, le crocchette di legumi. **Milano Ristorazione** sottolinea che la ricerca di nuovi prodotti per le diete speciali è costante, ma al momento non sono state individuate ulteriori novità, e ricorda l'importanza della sicurezza per cui i prodotti somministrati agli utenti con dieta speciale devono sempre essere ben riconoscibili da quelli presenti nel menu ordinario. L'inclusione è uno dei temi a cui viene data ampia importanza, laddove non ci siano margini perché si verifichi l'errore.

In conclusione, **Milano Ristorazione** comunica una variante sulle voci dell'Allegato E, ovvero, verrà modificata la dicitura del pane in base alla fornitura in corso dove è previsto sempre biologico.

Fine lavori ore 19.38

ALLEGATI:

1. Osservazioni RCCM su bozze menu inverno 24-25 scuole e nidi
2. Menu inverno 2024/25 nidi 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, 09/07/2024

ALLEGATO 1_OSSERVAZIONI RCCM SU BOZZE MENU INVERNO 2024/25 NIDI E SCUOLE

PRANZO PRIMARIA/INFANZIA

- PESCE: non risulta più proponibile il nasello gratinato e le chicche di merluzzo. Vanno cambiate con altro pesce (e/o altra ricetta) che non sia necessariamente in scatola (ad esempio il tonno fresco). La sperimentazione durante i centri estivi (si veda nasello allo zafferano) rende questa prova poco significativa che potrebbe portare a risultati fuorvianti come per le uova strapazzate (a settembre/ottobre 2023 avevamo fatto stessa osservazione sulla sperimentazione fatta a ridosso dell'apertura delle scuole, con pochi istituti che avevano già attivato l'orario completo)
- Crocchette di legumi/lenticchie: vanno migliorate e vanno trovate e sperimentate alternative (ad esempio hummus o più passati con varietà di legumi e non solo pasta) e sono servite troppo spesso.
- No frittata 4 settimane, sarebbe auspicabile che venisse alternata almeno con uova strapazzate (come mai non le ritroviamo più nel menù?)
- Il venerdì si chiede di sostituire il ragù di soia con ragù di vitellone, magari con patate arrosto.
- III settimana - lunedì: sostituire alle carote i finocchi (le carote vengono già assunte con il tortino alla carota)
- III settimana - giovedì: abbinamento poco felice, abbinare a un piatto poco gradito (crocchette di legumi) con un piatto che riempie di più, come la pasta, spostando la vellutata ad altro giorno.
- si chiede di rispettare la stagionalità delle verdure: perché non proporre sedano rapa?
- variare maggiormente frutta in base alla stagione.
- rimane la questione dell'esiguità delle porzioni di carne e la criticità del piatto unico soprattutto se servito in un unico piatto.
- Si ritiene rischioso l'abbinamento passato di verdure con formaggio (per il gradimento delle due pietanze).

Questione gradimento cestino freddo/cestino gita.

MERENDA PRIMARIA/INFANZIA

- no focaccia due volte a settimana. I bambini non amano tutta questa focaccia, preferirebbero torte o pane e cioccolato.
- ci sembra opportuno una redistribuzione delle merende in base al pranzo, ovvero se a pranzo ci sono gli gnocchi evitare la focaccia a merenda, magari meglio lo yogurt
- evitare di avere nella stessa settimana budino e yogurt, i bambini che non gradiscono cibi "morbidi" non mangiano questi due alimenti

PRANZO NIDI

- I settimana - lunedì: porzione di carne giudicata ridotta
- I settimana - giovedì: sostituire lo sformato di nasello (poco gradito) con altra pietanza
- III settimana - venerdì: accoppiare il pesce con piatti a elevato gradimento e che danno maggiore sensazione di sazietà, come pasta/riso in bianco o al sugo

- IV settimana: si mangia pasta 4 giorni su 5, si potrebbe variare almeno con la pasta di farro? Perché non proporre il miglio?

MERENDA NIDI

- lo yogurt naturale (bianco) non è gradito dai bambini del nido. In alternativa, si propone di tornare allo yogurt alla frutta
- Focacce proposte 2 volte la settimana siano un po' eccessive, si suggerisce invece di variare con una merenda più appetibile come pane e marmellata

ALLEGATO 2_Menu inverno 2024/25 nidi e scuole con osservazioni RCCM accolte

	MENÙ SCUOLE INVERNO 2024/2025					Data emissione: 15/07/2024
INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
1° SETTIMANA	Gnocchi❄ al pomodoro biologico Crocchette con lenticchie 🍳🕒🏠 Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione 🍏	Passato di verdura❄ con pasta biologica Uova strapazzate 🕒 Patate e fagiolini❄ in insalata Frutta fresca di stagione 🍏	Risotto alla parmigiana Rustichelle di pollo biologico 🍳🕒 Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione 🍏	Carote a troncetto Pizza margherita ❄🍳 Budino al cacao equosolidale	Ravioli di magro❄ olio e salvia Pepite di merluzzo ❄🍳 Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 🍏	
2° SETTIMANA	Pasta biologica agli aromi Polpette con soia 🍳🕒🏠 con pomodoro biologico Fagiolini❄ all'olio Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta di farro biologica con crema di broccoli❄ e pesto❄ Nasello❄ gratinato 🍳 Carote julienne Frutta fresca di stagione 🍏	Finocchi in insalata Riso all'olio Straccetti di tacchino alla romana Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori❄ gratinati 🍳 Frutta fresca di stagione 🍏	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata 🍳🕒 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍏	
3° SETTIMANA	Finocchi in insalata Pizza margherita ❄🍳 Tortino biologico alla carota	Risotto allo zafferano Nasello❄ gratinato 🍳 Spinaci❄ all'olio Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta biologica olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese🍳🕒 Broccoli❄ al parmigiano Frutta fresca di stagione 🍏	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Crocchette con legumi🍳🕒🏠 Carote julienne Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta biologica al ragù di soia biologica Frittata 🍳🕒 Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione 🍏	
4° SETTIMANA	Ravioli di magro❄ olio e parmigiano Crocchette con lenticchie 🍳🕒🏠 Fagiolini❄ agli aromi Frutta fresca di stagione 🍏	Carote julienne Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatore Frutta fresca di stagione 🍏	Passato di verdura❄ con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate❄ arrosto🍳 Frutta fresca di stagione 🍏	Risotto al pomodoro biologico Frittata 🍳🕒 Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione 🍏	Pasta integrale biologica con crema di broccoli❄ e pesto❄ Bastoncini di pesce ❄🍳 Insalata e carote julienne Frutta fresca di stagione 🍏	

🍏 A rotazione secondo disponibilità 🍳 Cottura al forno 🕒 Con utilizzo di uova biologiche 🏠 Preparate e surgelate dal Centro di Produzione Sammartini ❄ Prodotto surgelato

Mele, pere, arance, clementine, banane, carote, insalata di stagione (quota parte), uva e zucca (quota parte) sono prodotti biologici, 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, l'olio utilizzato per il condimento a crudo dei contorni è biologico.
Il pane bianco è biologico, il mercoledì viene servito pane integrale biologico e il venerdì viene proposto pane multicereali biologico.
Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime sono disponibili sul sito alla sezione "Cosa si mangia".

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta biologica agli aromi Formaggio (crescenza biologica) Zucchine* trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica con crema di broccoli* Tortino con patate e piselli* Carote brasate Frutta fresca di stagione	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Sformato di nasello* Fagiolini* e patate all'olio Frutta fresca di stagione	Pastina biologica in brodo con verdure Frittatina Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta biologica al pomodoro biologico Rustichelle di pollo biologico Cavolfiori* all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Sformato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pesto* Polpettine di nasello* Erbette* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Ministra d'orzo biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Carote trite o julienne Pasta biologica al ragù di vitellone Frutta fresca di stagione	Pasta biologica con crema di cavolfiori* Formaggio (crescenza biologica) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Sformato con lenticchie Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto con erbe* Frittatina Carote all'olio Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con pasta di farro biologica Platessa* gratinata Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Risotto allo zafferano Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico* Sformato di nasello* Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione	Carote brasate Crema di lenticchie con pasta di farro biologica Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pesto* Polpettine di nasello* Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Frittatina con patate Broccoli* all'olio 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 broccoli, cavolfiori e sedano, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A. Il pane bianco è biologico, il mercoledì viene servito pane integrale biologico e il venerdì viene proposto pane multicereali biologico. 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.

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime sono disponibili sul sito alla sezione "Cosa si mangia".

Validità: dal 11/11/2024 al 13/04/2025

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

 con utilizzo di uova biologiche

Validità: dal 11/11/2024 al 13/04/2025

INVERNO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine 	Yogurt naturale biologico	Focaccia
2° SETTIMANA	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Polpa di frutta biologica* e biscotti	Focaccia	Torta alle mele senza glutine 
3° SETTIMANA	Focaccia	Torta alle mele senza glutine 	Latte biologico e biscotti	Yogurt naturale biologico	Focaccia
4° SETTIMANA	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine 

 con utilizzo di uova biologiche

*Polpa di frutta biologica salvo indisponibilità del mercato