

Verbale n. 3 del 11/07/2023

Inizio riunione: ore 17:25

Fine riunione: ore 19:14

Luogo: 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. CONFRONTO SULLE BOZZE E DEFINIZIONE DEL MENÙ INVERNO 2023/24

Inizio lavori ore 17:25

Aprire la riunione il **Comune di Milano** complimentandosi con la nuova Rappresentanza Cittadina dei Commissari Mensa per il percorso di selezione che ha portato all'individuazione di due rappresentanti per ogni Municipio, in due turni elettivi. Negli incontri bimestrali e nei tavoli tecnici che seguiranno per il prossimo anno e mezzo si auspica un reciproco dialogo costruttivo con l'obiettivo comune di migliorare il servizio, di osservarlo e di favorire ogni occasione di confronto e scambio. Il ruolo della Rappresentanza è appunto quello di facilitare il dialogo tra gli utenti del servizio, il gestore e l'amministrazione della società. L'intervento del Comune si conclude con la presentazione dell'Unità di Coordinamento e Controllo, dell'Area Food Policy e dei Rappresentati di Municipio.

Milano Ristorazione apre l'ordine del giorno presentando il menù scolastico inverno 2023/24, rivisto in funzione delle osservazioni poste dalla Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa (RCCM) e in parte accolte.

Per quanto riguarda la parte su infanzia e primaria la prima osservazione posta da RCCM verte sulla proposta di *“non dare la frittata in tutte e quattro le settimane: le uova sarebbero da proporre sotto altre forme”* a cui si risponde che la frequenza di una volta a settimana è prevista dalle linee guida di ATS. La quarta frittata è stata inserita in sostituzione del piatto unico non gradito pasta pasticciata con ragù di soia. Si specifica che la frittata è la preparazione a base di uovo più gradita e sarà valutato l'inserimento di varianti di frittate nel prossimo piano di sperimentazione (ad es. prevedendo delle frittate con altri ingredienti o altre forme), per cui occorre valutarne sia il gradimento sia la fattibilità operativa, prima dell'introduzione in menù. **RCCM** chiede che venga tenuta in miglior considerazione la rotazione della frittata, poiché nella seconda e terza settimana viene data a distanza di 4 giorni, mentre le altre volte è a distanza di 9/10 giorni. **Milano Ristorazione** accoglie l'osservazione per una distribuzione più equa delle giornate.

La seconda osservazione riguarda lo scarso gradimento dell'insalata a cui si risponde che è già partito un piano di sperimentazione che prevede diverse varianti da proporre. Nel nuovo menù inverno le insalate sono di varietà verde, poiché l'insalata rossa incontra poco il gradimento dell'utenza, e sono più facilmente gestibili per l'intercettazione di eventuali corpi estranei. L'insalata rossa verrà proposta in abbinamento ad altri ingredienti e in nuove ricette da sperimentare. Le sperimentazioni promosse sono state l'insalata di mais e carote julienne (inserita nel menù inverno il mercoledì della terza settimana), l'insalata crudités (da inserire nel prossimo menù estate 2024) e i pomodori alla mediterranea (da inserire sempre nel prossimo menù estivo).

In merito all'osservazione *“si chiede di introdurre altri tipi di formaggi (ad esempio ricotta o parmigiano)”*, viene spiegato che al momento non è possibile accogliere questo cambio, in quanto non ci sono referenze contrattualizzate differenti. I formaggi proposti e previsti a contratto sono quelli già inseriti in menù: caciotta e crescenza biologiche sono graditi dai bambini e non ci sono criticità. Verrà comunque valutata la possibilità di inserire formaggi differenti per il futuro. Interviene la **RCCM** chiedendo se non sia già presente la ricotta nei menù e di estenderla allo scolastico, ma viene spiegato che essendo solo nel menù nidi, il contratto prevede quantitativi e capienza solo per questa fascia di utenza.

Il punto successivo riguarda l'introduzione di *“altri tipi di legumi (ceci, fagioli) come vellutata. Perché, ad esempio, non viene riproposta anche alla primaria e all'infanzia la pasta alla crema di cannellini, che riscuote buon gradimento nei nidi?”*, cui si risponde che un buon gradimento nei nidi potrebbe non essere corrisposto nella scuola primaria. Si è optato per inserire altre due minestre, tornando a 4 minestre nel menù inverno, dato il loro buon gradimento. L'inserimento della minestra di lenticchie è stato dettato dall'elevato gradimento del piatto in passato. Verrà valutato l'inserimento di minestre con un legume differente per qualche giornata a tema o per il prossimo menù inverno.

All'osservazione *“si chiede di introdurre altri tipi di cereali in abbinamento alle minestre (farro, orzo) anche come sperimentazione”* viene spiegato come, in passato, orzo e farro nelle minestre non hanno riscosso un buon gradimento e viene accolta l'ipotesi di una nuova sperimentazione, proponendo delle varianti.

Al punto *“si chiede un giorno speciale con cous-cous, falafel, ecc. per tutti”* si risponde che anche il cous-cous entrerà in sperimentazione per valutarne il gradimento. **RCCM** interviene per avere chiarimenti sulle tempistiche delle sperimentazioni e **Milano Ristorazione** risponde che nella prossima pianificazione delle sperimentazioni verranno proposti dei piatti suddividendoli in funzione del menù di attinenza. Il programma delle sperimentazioni non è ancora disponibile e verrà stilato in funzione degli ordini, della disponibilità dei prodotti, ecc.

All'osservazione *“sarebbe auspicabile un miglioramento qualità della pizza, sia in termini di cottura sia in termini di trasporto (il cartone trasmette umidità)”* **Milano Ristorazione** replica spiegando che ha già effettuato un monitoraggio sul processo di produzione della pizza osservando due centri cottura, al termine del quale è emerso come le due cucinature dello stesso prodotto abbiano dato risultati diversi. Quando si tornerà a pieno regime col numero di pasti, saranno estesi dei monitoraggi affinché eventuali criticità segnalate dall'utenza possano essere ricondotte alle cause e risolte mediante azioni di miglioramento e/o azioni correttive. Precisiamo che il gradimento della pizza resta comunque elevato.

Si è proceduto con l'analisi di alcune osservazioni puntuali sul menù inverno, la prima delle quali verte sul lunedì della 1^a settimana dove **RCCM** *“chiede di migliorare ricetta crocchette o provare sperimentazione con nuove modalità perché a volte il rifiuto è a prescindere dall'assaggio”*. Si è risposto che, consapevoli dello scarso gradimento delle crocchette di legumi, si stanno valutando le possibili azioni migliorative per renderle più appetibili.

L'osservazione successiva verte sul giovedì della seconda settimana, dove si indica che *“il purè come primo piatto viene ritenuto a rischio, soprattutto considerando i bocconcini di pollo con crema di verdure. Sarebbe da aumentare la porzione del purè, si propone una sperimentazione”*. **Milano Ristorazione** spiega come la sperimentazione nasca con l'obiettivo di valutare piatti che non siano mai stati assaggiati, mentre il purè è uno dei piatti forti del menù. In merito al purè, come sostituto del primo piatto, si conferma che si sta modificando la ricetta affinché sia equiparata a un primo piatto, in termini calorici, nutrizionali e quantitativi.

Interviene **RCCM** ricordando che in passato era già stato richiesto di non prevedere il purè come primo piatto e per questo è stata richiesta una sperimentazione, poiché si teme che questo piatto unico abbinato ai bocconcini di pollo con crema di verdure possa essere contestato. **Milano Ristorazione** specifica che sarà un piatto monitorato e, se ci sarà necessità di correzioni, verranno apportati gli opportuni interventi. Prende parola anche il **Comune di Milano**, suggerendo il 31 gennaio come data per valutarne il gradimento e, qualora negativo, si può valutare la modifica della ricetta o la sostituzione del piatto. **RCCM** chiede se, in caso di gradimento negativo, l'alternativa è di facile e rapida implementazione o si possa tradurre in tempi molto lunghi. **Comune di Milano** risponde che, anche in passato, a seguito della valutazione complessiva del piatto, la modifica di una ricetta o la sostituzione di un piatto può avvenire in tempi molto brevi, data anche la grande disponibilità di prodotti e pietanze già presenti in menù.

Al punto successivo, sul giovedì della terza settimana, si evidenzia un *“abbinamento rischioso, perché sarebbero tre piatti poco graditi ai bambini. Si suggerisce di sostituire la pasta di farro con una normale con la sola crema di broccoli (magari con un po' di formaggio grattugiato) e si propone di sostituire le taccole (non di stagione) con altra verdura di stagione (spinaci, erbette, biette)”*. Il menù del giorno prevede pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto, un piatto portato in sperimentazione che ha avuto un gradimento dell'80%, aiutato dal pesto che piace molto ai bambini e maschera un po' il broccolo. Sono state fatte una serie di modifiche sui contorni della terza settimana che prevedono il lunedì carote julienne al posto dei finocchi in insalata, il giovedì finocchi in insalata anziché taccole e patate in insalata (quindi le taccole escono dal menù) e il venerdì zucchine trifolate che vengono reintrodotte in menù.

RCCM chiede, in riferimento alla sperimentazione del primo piatto pasta con crema di broccoli e pesto, di conoscere il numero di ispezioni tramite cui si è giunti a determinare il gradimento dell'80% del piatto. **Milano Ristorazione** risponde che è stato sperimentato su un Centro Cucina pilota che serve scuole d'infanzia, primarie e secondarie per rendere il più rappresentativo possibile il campione (11.698 bambini con un gradimento di circa l'89%). **RCCM** precisa che la preoccupazione sul gradimento di questo piatto è riferita al menù complessivo della giornata in cui oltre alle taccole, è presente il Nasello alla mugnaia, che ha un indice di gradimento basso del 38% (*Ndr: dai dati di gradimento inviati dal Comune in data 14/06 il gradimento del Nasello alla mugnaia risulta essere del 48%*). **Comune di Milano** risponde che in vista dell'incontro di gennaio saranno monitorati tutti i piatti di nuovo inserimento e i risultati dei primi mesi determineranno le scelte di ritocco della ricetta o al limite dell'eliminazione del piatto. **RCCM** inviterà i Commissari, nelle giornate individuate come critiche, ad effettuare un maggior numero di ispezioni per avere un massimo di dati a disposizione.

In riscontro al punto successivo *“Venerdì 4^a settimana. Abbinamento rischioso, perché sarebbero tre piatti poco graditi ai bambini. Si suggerisce di sostituire la pasta al ragù di soia con del ragù di vitellone, al posto delle chicche di merluzzo mettere i bastoncini (più graditi) e al posto dell'insalata altra verdura di stagione (spinaci, erbette, biette), Milano Ristorazione* risponde che nel menù proposto sono già presenti 6 secondi a base carne. Non è possibile in questo menù inserirne un altro. Viene invece accolta l'inversione del secondo piatto venerdì della 4^a settimana con il venerdì della 1^a settimana (chicche di merluzzo con bastoncini di pesce) e l'inversione delle carote a tronchetto del giovedì della 1^a settimana con il contorno del venerdì della 1^a settimana per evitare sul lunedì della 1^a settimana un menu tutto “bianco” e poco accattivante cromaticamente.

Sul punto relativo alle scuole secondarie *“2^a settimana Martedì/Mercoledì Evitare due primi al pomodoro per due giorni di seguito”*, **Milano Ristorazione** propone inversione di tutto il menu tra mercoledì e giovedì.

Relativamente alla *“Pizza al lunedì della 3^a settimana si richiede di spostare la pizza dal lunedì, evitando in genere di proporla a ridosso del weekend”*, **Milano Ristorazione** risponde che spostare la pizza dal lunedì – giornata di grande frequenza scolastica – scontenterebbe molti utenti e quindi non è possibile accoglierla.

RCCM chiede di tenere in considerazione che ci sono delle merende molto gradite, quali pane e cioccolato, budino cioccolato e tortino alla carota e che sarebbe bene fossero offerte come merenda nelle giornate di minor gradimento del menù. Suggerisce poi di inserire carne rossa al posto del ragù di soia. **Comune di Milano** precisa che da anni si lavora per avere dei menù sempre più sani e sostenibili e le evidenze dimostrano che la carne rossa ha tutta una serie di impatti ambientali e sulla salute molto negativi. Per questo si è lavorato per limitarla e sostituirla con la carne bianca. **RCCM** obietta che una volta al mese la carne rossa non faccia male. La carne bianca indubbiamente fa meglio, ma sarebbe necessario conoscere la provenienza degli animali (polli). **Milano Ristorazione** conferma che è presente la carne rossa una volta al mese (lonza di suino) e conclude dicendo che i menù si attengono alle linee guida nazionali e regionali e OMS, oltre a usare carne avicola biologica, proveniente da allevamenti con requisiti superiori sul benessere animale e un'alimentazione priva di farine animali.

Passando poi alle osservazioni sul menù per i nidi, **Milano Ristorazione** fa presente che diversi punti sono già stati affrontati con il menù scolastico (quali: purè, cereali, zucchine e finocchi). Si passa quindi al punto sul *“dividere pietanze molto gradite e suddividerle in giorni meno graditi come abbinamenti (es. ravioli+nasello meno gradito; minestrone + rustichelle gradite)”* spiegando come queste scelte vengono già effettuate, tenendo in considerazione quelle che sono le criticità operative, così da gestire agilmente la preparazione del pasto nelle cucine. Sono quindi state redistribuite le pietanze che erano già previste in menù, prevedendo la crema di cannellini con pasta biologica come nuovo piatto e le polpettine di pollo biologico con verdure. **RCCM** chiede che vengano condivise le date delle sperimentazioni così da poter organizzare i sopralluoghi.

L'osservazione successiva verte sulla richiesta di reinserimento della lasagna. **Milano Ristorazione** risponde che la lasagna è un piatto con un gradimento un po' altalenante nel tempo, anche a fronte dei diversi tipi di ricette fatte. La reintroduzione della lasagna implica però delle valutazioni produttive a lungo termine; quindi, si sperimenterà nel prossimo periodo estivo, per poterla inserire nel successivo menù inverno 2024/25. **RCCM** chiede spiegazioni su quale sia il tipo d'impatto sulla produzione e **Milano Ristorazione** risponde che sono sia sul gradimento sia sui costi di produzione del piatto. Anche il **Comune di Milano** chiede maggiori spiegazioni in merito e **Milano Ristorazione** ripercorre il gradimento storico sulla lasagna nelle sue varianti a partire dal menù inverno 2014/15. Le indagini interne condotte con il coinvolgimento dell'utenza, come “il laboratorio dei sapori” prima e i sondaggi fatti tramite le aziende di indagine del gradimento quali Doxa e Piepoli poi, hanno evidenziato che la “lasagna alla bolognese” e la “lasagna alla genovese” (con pesto) avevano un gradimento rilevato di circa l'80% per la prima e del 60% per la seconda. Mantenendo la lasagna alla bolognese in menù nell'anno successivo, il gradimento rilevato era sceso al 66%. L'introduzione della lasagna primavera nel menù estate 2016 aveva rilevato un gradimento del 51%. Nel menù inverno 2016/17 la lasagna alla bolognese registrava gradimenti del 65% e nel menù estate 2017 la lasagna primavera si attestava intorno al 54%. Le indagini della società Doxa fatte nel 2017/18 hanno rilevato un gradimento del 67% per la lasagna alla bolognese e del 62% per la lasagna alla genovese. Nel 2018/19, le rilevazioni della società Piepoli mostravano gradimenti per la lasagna alla bolognese del 63%, contro un dato emerso dagli Allegati E del 75%. Infine, la lasagna con ragù di soia biologica del menù inverno 2019/20 ha registrato un gradimento dato solo da Allegati E compilati dai Commissari Mensa del 69%. In generale, i dati sulla lasagna non si sono mai attesati al di sotto del 50%. **RCCM** interviene commentando che comunque la lasagna rientra

nel piatto unico, quindi considerato critico. Considerando però che i gusti degli utenti cambiano nel tempo, suggerisce una prova di reintroduzione della lasagna, augurandosi che piaccia. Interviene anche il **Comune di Milano** spiegando che il carico produttivo del piatto – data la produzione completamente interna all’Azienda –, generava un monte ore-lavoro necessario molto alto, a scapito di tante altre produzioni. **Milano Ristorazione** conferma la complessità della produzione della lasagna, oltre al fatto che il piatto è stato sostituito per una naturale rotazione del gradimento. L’impatto a livello organizzativo è misurato nel fatto che servono 3 giorni di lavoro per produrre 21.000 porzioni di lasagne, ovvero la copertura di 1 settimana di un’Area. Le Aree sono 4 per circa 20.000 pasti ciascuna, quindi l’impegno produttivo è molto alto. Oltre alla programmazione che ne consegue di acquisti, confezionamento, ecc. Data la sua complessità, serve tempo per riuscire a programmare la sperimentazione, ma se il risultato che ne deriva sarà buono si è favorevoli all’inserimento di nuovi piatti: l’obiettivo è trovare il maggior gradimento dei bambini.

A seguire viene discussa la richiesta di parificazione delle merende per le sezioni primavera e la materna, spiegando che si tratta di menù e materie prime diversi, quindi la richiesta non viene accolta.

RCCM chiede di *“aggiungere pesce in umido perché c’è un problema con la panatura al forno”* specificando che il problema risiede nella preparazione fatta dal centro cucina, i piatti piacciono o meno per come vengono preparati. Trattandosi di fatti legati alla cucinatura, **Milano Ristorazione** replica quanto sia importante contattare direttamente il centro cottura per segnalare le panature non adeguate o qualsiasi criticità.

RCCM auspica che tutti i Commissari facciano le visite ai Centri Cucina che permettano di verificare le modalità di preparazione e la tipologia di prodotti utilizzati, come ad esempio le verdure surgelate. **Milano Ristorazione** conferma che le visite nei Centri Cucina sono sempre possibili previo accordo con il Responsabile di Zona e in tal senso un invito viene sempre rinnovato a tutti i Commissari durante gli incontri dedicati.

RCCM chiede la pianificazione di un tavolo tecnico a tema diete in cui coinvolgere oltre a Milano Ristorazione e il Comune anche ATS. Chiede quando saranno disponibili tali menù diete affinché si possa fissare una data per un incontro. **Milano Ristorazione** risponde che i menù diete vengono elaborati una volta definito il menù di base: ci vuole almeno un mese e mezzo forse due dopo l’approvazione di questo menù per elaborarli tutti. Sono disponibili quindi in prossimità della partenza del menù. È comunque necessario sottolineare che, in riferimento alle diete, non ci sono dei grandi margini operativi per poter valutare le eventuali richieste in quanto partendo dal menu di base, si lavora sulle sostituzioni, e queste non possono essere infinite per la complicazione della gestione dal punto di vista operativo. **RCCM** concorda di rimandare questo argomento ad un incontro dedicato, in cui si auspica la presenza di ATS. **Comune di Milano** indica la possibilità di incontrarsi in presenza in un centro cucina.

RCCM chiede informazioni sulla merenda del mattino nelle scuole dell’infanzia domandando se i bandi europei possano supportare il costo di una sua eventuale introduzione. **Comune di Milano** risponde che si tratta di un tema molto delicato in quanto, rispetto alla scuola primaria, ha un costo notevole e, inoltre, il tema non viene seguito direttamente da Food Policy e Milano Ristorazione ma in collaborazione o con gli Istituti Comprensivi o con l’Area Infanzia. Le educatrici dell’Area Infanzia non erano unitariamente convinte della bontà dell’iniziativa perché, in base a come è costruito il servizio, una parte di loro lamentava l’interruzione dell’attività educativa. Questo tema era emerso in una prima sperimentazione e anche negli incontri successivi. Il Comune lavorerà ad un questionario rivolto alle educatrici dell’Area Infanzia per raccogliere opinioni, punti di vista e disponibilità. In seguito all’analisi dei dati raccolti, sarebbe auspicabile un incontro anche con il Direttore dell’Area servizi all’infanzia. Risorse europee non ce ne sono, le uniche

inerenti a questo ambito sono quelle gestite dai singoli Governi e in Italia è rappresentato dal programma Frutta e verdura nelle scuole che ha un numero limitato nelle giornate di distribuzione della frutta, non quotidiano come Frutta a metà mattina. **RCCM** precisa che il tema non verte solo sulla frutta ma anche sulla possibilità di introdurre una merenda da casa. **Comune di Milano** risponde che su questo argomento in questa sede non può esprimersi.

RCCM chiede cosa pensa ATS dell'assenza dello spuntino per i bambini che sono a scuola dal mattino presto (pre-scuola) e restano digiuni per diverse ore. La medesima questione era stata sollevata per i nidi presso i quali si è anticipato l'orario del pranzo. È giusto sentire il parere delle educatrici ma contestualmente è necessario sentire e approfondire questo tema con ATS per la valutazione dei benefici della somministrazione di pasti più frequenti. **Comune di Milano** conferma che l'intenzione è quella di trovare una soluzione congiunta. È noto cosa pensa ATS in merito, che è quanto si trova scritto in tutte le Linee guida in modo esplicito. Il servizio comunque deve poi essere organizzato, deve avere la copertura economica ed è necessario avere la capacità operativa di gestirlo. La survey verrà somministrata con l'inizio dell'anno educativo, si potrà mettere questo argomento nell'ordine del giorno del primo incontro con RCCM, per poi decidere il da farsi verso la fine dell'anno 2023 (ovvero anno solare). Si precisa che non sarà facile, ma sulla scorta del successo di Frutta a metà mattina si farà il possibile per fare qualcosa con le scuole d'infanzia. **Milano Ristorazione** riferisce che, in seguito alle osservazioni sulla presenza di troppi dolci nelle merende, si è proceduto alla revisione di tali menù, sia scolastici che nidi, attraverso l'introduzione di qualche focaccia al posto di alcune merende dolci. **RCCM** segnala che nella scuola primaria la mousse di frutta non è assolutamente gradita e lo yogurt non sufficiente. Inoltre, nelle primarie sarebbe molto gradito pane e cioccolato. Si precisa che la segnalazione riferita alle merende dolci era comunque da intendersi relativa alle merende dei nidi. **Milano Ristorazione** replica che lo yogurt è una merenda completa e quindi non si prevede di somministrarlo con altro in aggiunta. L'introduzione della focaccia, prodotto fresco e non confezionato, ha portato a una diminuzione delle merende dolci e l'aggiunta di una merenda a base di pane e cioccolato comunque andrebbe contro questa scelta.

Milano Ristorazione conclude dicendo che prossimamente avverrà la condivisione dei menù inverno e dei menù merende rivisti secondo le osservazioni accolte. E, a seguire, verrà comunicata una data d'incontro per le diete. Si ringrazia per la partecipazione e l'interessante scambio. **Comune di Milano** saluta e invita RCCM a partecipare alla prossima riunione in presenza a Palazzo Marino in Sala Commissioni per iniziare insieme tutto il percorso delle bimestrali e degli incontri tecnici.

Fine lavori ore 19:14

ALLEGATI:

Allegato 1: Bozze Menù inverno 23-24 inviate a RCCM

Allegato 2: Commenti RCCM ai menù invernali 23-24

Allegato 3: Menù scuole inverno 23-24 condiviso in riunione (*con le revisioni seguite ai commenti RCCM*)

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, 11/07/2023

ALLEGATO 1_Bozze Menù inverno 23-24 inviate a RCCM

	MENÙ SCUOLE INVERNO 2023/2024	Data emissione: 09/06/2023
--	--------------------------------------	----------------------------

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi ❄️ 📅 🕒 🏠 Carote julienne Frutta fresca di stagione 🌿	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata 🕒 📅 Patate e fagiolini ❄️ in insalata Frutta fresca di stagione 🌿	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Bocconcini di tacchino gratinati 📅 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🌿	Carote a tronchetto Pizza margherita ❄️ 📅 Budino al cacao equosolidale	Risotto alla parmigiana Bastoncini di pesce ❄️ 📅 Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione 🌿
2° SETTIMANA	Ravioli di magro ❄️ olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico 📅 🕒 Carote julienne Frutta fresca di stagione 🌿	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori ❄️ gratinati 📅 Frutta fresca di stagione 🌿	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello ❄️ gratinato 📅 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🌿	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure ❄️ miste Frutta fresca di stagione 🌿	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata 📅 🕒 Fagiolini ❄️ all'olio Frutta fresca di stagione 🌿
3° SETTIMANA	Finocchi in insalata Pizza margherita ❄️ 📅 Tortino biologico alla carota	Gnocchi ❄️ al pomodoro biologico Frittata 🕒 📅 Spinaci ❄️ al parmigiano Frutta fresca di stagione 🌿	Passato di verdura ❄️ con riso Cotoletta di lonza alla milanese 📅 🕒 Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione 🌿	Pasta di farro biologica con crema di broccoli ❄️ e pesto ❄️ Nasello ❄️ alla mugnaia 📅 Taccole ❄️ e patate in insalata Frutta fresca di stagione 🌿	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie ❄️ 📅 🕒 🏠 Carote julienne Frutta fresca di stagione 🌿
4° SETTIMANA	Ravioli di magro ❄️ alla salvia Frittata 📅 🕒 Fagiolini ❄️ agli aromi Frutta fresca di stagione 🌿	Finocchi in insalata Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Frutta fresca di stagione 🌿	Passato di verdura ❄️ con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate ❄️ arrosto 📅 Frutta fresca di stagione 🌿	Risotto allo zafferano Rusticelle di pollo biologico 📅 🕒 Broccoli ❄️ al parmigiano Frutta fresca di stagione 🌿	Pasta biologica al ragù di soia biologica Chicche di filetti di merluzzo ❄️ 📅 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🌿

🌿 A rotazione secondo disponibilità

📅 Cottura al forno

🕒 Con utilizzo di uova biologiche

🏠 Produzione Sammartini


































❄️ Prodotto surgelato

Mele, pere, arance, clementine, carote, insalata di stagione, uva e zucca 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.

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.

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Risotto alla parmigiana Frittatina  Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello* gratinato  Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione 	Purè di patate Polpettine di pollo biologico con verdure  Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al pesto * Formaggio (crescenza biologica) Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione 	Passato di verdura con riso Platessa* alla mugnaia  Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione 
2° SETTIMANA	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico* Nasello* al limone  Fagiolini* e patate all'olio Frutta fresca di stagione 	Risotto allo zafferano Sformato con lenticchie  Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione 	Polenta biologica Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica agli aromi Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 	Passato di verdura con pasta di farro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione 
3° SETTIMANA	Risotto al pomodoro biologico e basilico* Frittatina con erbe *  Finocchi gratinati  Frutta fresca di stagione 	Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbe * all'olio Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica agli aromi Sformato con lenticchie  Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 	Fagiolini* all'olio Pasta biologica al ragù di vitellone Frutta fresca di stagione 	Minestra d'orzo biologico Nasello* al pomodoro biologico  Carote brasate Frutta fresca di stagione 
4° SETTIMANA	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico* Nasello* gratinato  Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione 	Finocchi gratinati  Crema di cannellini con pasta biologica Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli *  Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al pomodoro biologico Bocconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione 	Risotto con zucca Ricotta di pecora Erbe * 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 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..b


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.

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

 con utilizzo di uova biologiche

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

 con utilizzo di uova biologiche

ALLEGATO 2_Commenti RCCM ai menù invernali 23-24

INFANZIA - PRIMARIA

Si propone di non dare la frittata in tutte e quattro le settimane: le uova sarebbero da proporre sotto altre forme

L'insalata viene gradita sempre poco

Si chiede di introdurre altri tipi di formaggi (ad esempio ricotta o parmigiano)

Si chiede di introdurre altri tipi di legumi (ceci, fagioli) come vellutata. Perché, ad esempio, non viene riproposta anche alla primaria e all'infanzia la pasta alla crema di cannellini che riscuote buon gradimento nei nidi?

Si chiede di introdurre altri tipi di cereali in abbinamento alle minestre (farro, orzo) anche come sperimentazione

Si chiede un giorno speciale con cous cous – falafel etc per tutti

Sarebbe auspicabile un miglioramento qualità della pizza, sia in termini di cottura che in termini di trasporto (il cartone trasmette umidità)

Segnalazioni Critiche

Settimana Giorno

1 Lunedì si chiede di migliorare ricetta crocchette o provare sperimentazione con nuove modalità perché a volte il rifiuto è a prescindere dall'assaggio

2 Giovedì Purè come primo piatto viene ritenuto a rischio, soprattutto considerando i bocconcini di pollo con crema di verdure. Sarebbe da aumentare la porzione del puré, si propone una sperimentazione

3 Giovedì Abbinamento rischioso, perché sarebbero tre piatti poco graditi ai bambini. Si suggerisce di sostituire la pasta di farro con una normale con la sola crema di broccoli (magari con un po' di formaggio grattugiato) e si propone di sostituire le taccole (non di stagione) con altra verdura di stagione (spinaci, erbe, biette).

4 Venerdì Abbinamento rischioso, perché sarebbero tre piatti poco graditi ai bambini. Si suggerisce di sostituire la pasta al ragù di soia con del ragù di vitellone, al posto delle chicche di merluzzo mettere i bastoncini (più graditi) e al posto dell'insalata altra verdura di stagione (spinaci, erbe, biette)

Segnalazioni Medie

Settimana Giorno

2 Martedì/Mercoledì Evitare due primi al pomodoro per due giorni di seguito

3 Lunedì Spostare la pizza dal lunedì, evitando in genere di proporla a ridosso del weekend (quindi anche di venerdì) poiché in famiglia viene spesso mangiata nel weekend anche se ci potrebbero rimettere i ragazzi delle medie

1 Giovedì Abbinare budino a un altro giorno con gradimento altri piatti più basso

3 Lunedì Abbinare tortino alla carota a un altro giorno con gradimento altri piatti più basso

NIDI

Note

"sono perplessa relativamente ai finocchi gratinati in quanto essendo i bambini piuttosto piccoli credo potrebbero risultare un po' difficili da mangiare e forse anche poco graditi"

"Si chiede di sostituire il PURE' COME PRIMO PIATTO.

L'utenza media lo considera un contorno, inoltre per garantire di essere un sostitutivo deve essere servito

in quantità circa 3 volte superiore ad un normale primo. Lo scorso anno (vedasi verbale) la stessa proposta fu respinta.

Le proposte di sostituzione pervenute sono:

- inserimento di un cereale, pasta o riso (con patate o in bianco)
- inserimento di un primo con vellutata di verdure mantenendo i bocconcini/polpettine di pollo e inserendo il purè come contorno.

È necessario, qualora si voglia introdurre il purè come primo piatto, procedere prima con una sperimentazione"

CONSIDERAZIONI generiche

fornire la merenda di metà mattina all'infanzia

introdurre crema di verdure miste (simil minestrone ma frullata); perché no zucchine alla materna e lasciarle al nido? (ok zucchine es.trifolate o in frittata); dividere pietanze molto gradite e suddividere in giorni meno graditi come abbinamenti (es.ravioli+nasello meno gradito; minestrone+rustichelle gradite); lasagne introdurre

parificare merende materna/primavera; agg. pesce in umido; problema panature al forno

Pizza non il lunedì o venerdì visto che molte famiglie la mangiano nel fine settimana

Auspicabile un aumento della frequenza dei legumi. Sulle 4 settimane sono presenti solo 2 volte, con conseguente sbilanciamento a favore di carne e frittata. auspicherei presenza almeno settimanale in maniera equivalente al menù nidi

MERENDE

forse troppi zuccheri per i nidi

i bimbi preferiscono pane e cioccolata. La mousse per i bambini più grandi viene tendenzialmente rifiutata

il solo yogurt non è una merenda sufficiente, andrebbe accompagnata da una piccola fonte di carboidrati (cereali, pane...)

Non si è d'accordo sull'eliminazione del budino a cioccolato a merenda, in quanto era gradito dai bambini.

DIETE

Note

Sarebbe auspicabile discutere i menù delle diete con gli stessi tempi dei menù normali

"È necessario variare il formato di pasta nello specifico in alcune diete (Priva di Glutine, Favismo) sia perché sarebbe opportuno provare a valutare la tenuta di cottura di formati differenti sia perché è necessario, così come avviene nel menù standard, che i bambini VEDANO anche un tipo di pasta diverso. Alcuni formati di pasta possono piacere di più e altri di meno: la varietà di cui si parla tanto in tema alimentazione, è e deve riguardare anche il formato di pasta. Perché abbiamo, ad esempio, sia carote a julienne che carote a tronchetto?"

"Ravioli di magro che presumibilmente nel Menù Privo di Glutine saranno con Verdure invece che con olio e parmigiano: il differente condimento usato è qualcosa di necessario/obbligatorio e/o previsto per legge?"

"Si propone di introdurre i tortellini di magro senza glutine, se necessaria la differenza visiva, al posto dei ravioli, mantenendo lo stesso condimento. Le verdure nel primo notoriamente piacciono meno rispetto a olio e parmigiano."

"La problematica potrebbe essere rientrata, ma segnaliamo per chiedere che venga verificato: lo yogurt nel Menù Privo di Glutine è differente da quello del Menù Standard (nonostante quest'ultimo abbia sulla confezione la scritta necessaria "senza glutine"), inoltre il primo è "yogurt bianco", dal sapore notoriamente più acido, mentre il secondo è a "gusti vari frutta", dal sapore notoriamente più gradevole. Si può evitare in questo semplicissimo caso, la differenziazione?"

"La pizza vegana, composta da sola base e sugo (aggiunto direttamente dal centro cucina), risulta poco gradita principalmente per il sapore del condimento, che risulta eccessivamente acido. Si propone di rivedere la ricetta del sugo, magari introducendo delle spezie."

ALLEGATO 3 Menù scuole inverno 23-24 condiviso in riunione



MENÙ SCUOLE INVERNO 2023/2024

Data emissione: 11/07/2023

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi * 📄 🕒 🏠 Carote julienne Frutta fresca di stagione 🍷	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata 🕒 📄 Patate e fagiolini * in insalata Frutta fresca di stagione 🍷	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Bocconcini di tacchino gratinati 📄 Straccetti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍷	Finocchi in insalata Pizza margherita * 📄 Budino al cacao equosolidale	Risotto alla parmigiana Bastoncini di pesce * 📄 Chicche di filetti di merluzzo * 📄 Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione 🍷
2° SETTIMANA	Ravioli di magro * olio e parmigiano Rustichelle di pollo biologico 📄 🕒 Carote julienne Frutta fresca di stagione 🍷	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori * gratinati 📄 Frutta fresca di stagione 🍷	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure * miste Frutta fresca di stagione 🍷	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello * gratinato 📄 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍷	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata 📄 🕒 Fagiolini * all'olio Frutta fresca di stagione 🍷
3° SETTIMANA	Finocchi in insalata Carote julienne Pizza margherita * 📄 Tortino biologico alla carota	Gnocchi * al pomodoro biologico Frittata 🕒 📄 Spinaci * al parmigiano Frutta fresca di stagione 🍷	Passato di verdura * con riso Cotoletta di lonza alla milanese 📄 🕒 Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione 🍷	Pasta di farro biologica con crema di broccoli * e pesto * Nasello * alla mugnaia 📄 Taccole * e patate in insalata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione 🍷	Pasta biologica olio e parmigiano Crocchette con lenticchie * 📄 🕒 🏠 Carote julienne Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 🍷
4° SETTIMANA	Ravioli di magro * alla salvia Frittata 📄 🕒 Fagiolini * agli aromi Frutta fresca di stagione 🍷	Finocchi in insalata Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Frutta fresca di stagione 🍷	Passato di verdura * con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate * arrosto 📄 Frutta fresca di stagione 🍷	Risotto allo zafferano Rustichelle di pollo biologico 📄 🕒 Broccoli * al parmigiano Frutta fresca di stagione 🍷	Pasta biologica al ragù di soia biologica Chicche di filetti di merluzzo * 📄 Bastoncini di pesce * 📄 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍷

🍷 A rotazione secondo disponibilità 📄 Cottura al forno 🕒 Con utilizzo di uova biologiche 🏠 Produzione Sammartini * Prodotto surgelato