

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 inverno 2025/26;
2. varie ed eventuali:
 - pianificazione bimestrali del nuovo anno scolastico
 - data di comunicazione dell'elenco delle scuole dell'infanzia a cui estendere frutta a metà mattina e i criteri di selezione
 - esito adesioni all'iniziativa di educazione alimentare “Tutti a tavola: mangiando si impara”
 - informazioni su quali refettori saranno ristrutturati nell'anno scolastico 25/26
 - stato di avanzamento lavori del centro cottura Ravenna
 - stato di approvazione del nuovo regolamento.

Inizio lavori ore 16.49

Milano Ristorazione introduce l'incontro e proietta sullo schermo la bozza del menù scolastico Inverno 2025-26 per analizzare punto per punto i commenti pervenuti tramite mail da RCCM.

Il primo punto dei commenti di RCCM riguardava le motivazioni del perché si è deciso di non procedere con sperimentazioni, come fatto non più tardi dello scorso autunno, per decidere i nuovi piatti da introdurre.

Milano Ristorazione spiega che le sperimentazioni continuano ad esistere come attività ma che si è voluto introdurre delle novità nel menù senza vincolarsi ad esse, come avveniva anche in passato, inoltre alcuni dei nuovi piatti introdotti (in rosso nel pdf del menù proiettato) hanno avuto comunque un test sull'utenza, intesa come bambini, in quanto oggetto di contest.

RCCM chiede conferma di quando sia stato effettuato il test sui bambini perché a loro non risultano ad esempio test sul piatto *Vellutata con cavolfiori*. **Milano Ristorazione** conferma che in quel caso si tratta di un primo piatto e non del piatto *Purè di cavolfiori* che è stato oggetto di contest, e conferma che questo piatto è stato introdotto direttamente nel menù come novità, sulla scorta del buon gradimento della *Vellutata di zucca*. Proponendo il cavolfiore sotto forma di vellutata, che ha al suo interno anche una parte di patate e quindi ha un odore più attenuato e molto più gradevole, si pensa possa dare un esito positivo.

RCCM sottolinea che se un piatto nuovo non dovesse piacere ai bambini una volta presente in menù rimarrà per tutto il tempo di validità. Condividono il fatto di effettuare modifiche per migliorare il menù, ma inserire piatti su cui ci sono dubbi sul gradimento in un menù gradito come quello inverno 2024-25 rischia di generare troppe incognite, come indicato nel secondo punto dei loro commenti.

Milano Ristorazione osserva che bisogna tenere conto che l'esito finale di un piatto si ha solamente alla fine del tempo di validità del menù, su più esposizioni e non dopo una singola somministrazione. Le sperimentazioni hanno sicuramente validità, ma si capisce se un piatto piace o non piace nel lungo periodo, anche perché più volte viene consumato il piatto e più aumenta il suo gradimento, proprio grazie all'esposizione progressiva.

RCCM controbatte che questo però non avviene con le crocchette di legumi e **Milano Ristorazione** risponde che i legumi, come il pesce, sono i piatti più ostici, sui quali però si continua sempre a lavorare.

Comune di Milano osserva che anche loro sono intervenuti con richieste a Milano Ristorazione sui piatti meno graditi, come appunto pesce e legumi, e infatti in questo menù ci sono delle proposte estremamente innovative.

Alcuni piatti, come per esempio la *Lasagna* che era un piatto estremamente gradito, entrano in sostituzione di piatti che non sono graditi. Sostiene che provare a fare una proposta molto innovativa, sostituendo piatti bassi negli indici di gradimento, e vedere come poi risponde l'utenza è in linea anche con quello che tutti,

Comune di Milano, RCCM e Milano Ristorazione, portano avanti da tanto tempo. Si sono fatte per questo delle proposte sostituendo alcune referenze come il merluzzo, il nasello e piatti come le crocchette di legumi. **Milano Ristorazione** passa al punto successivo dei commenti di RCCM, che riguarda una soluzione alternativa ai legumi tal quali proposti nei menù diete e alla loro frequenza ritenuta troppo elevata. Si sottolinea che il punto era stato trattato nel tavolo tecnico delle diete. **RCCM** commenta che era stato anticipato il fatto che sarebbe stato ripresentato anche nel presente tavolo tecnico come punto da tenere in considerazione nel momento in cui verranno approntati i menù diete, in quanto il tema legumi risulta essere una delle maggiori segnalazioni riguardanti le diete.

Si passa al punto successivo dei commenti, la richiesta di riproporre in menù un primo piatto con pasta e legumi o una vellutata di legumi. **Milano Ristorazione** conferma che la richiesta è stata accolta ed è stata reinserita la minestrina di lenticchie con pasta biologica nel giovedì della quarta settimana.

Nel successivo punto si chiede di introdurre dei cereali diversi e di poter inserire in menù gli spaghetti.

Rispetto ai cereali, **Milano Ristorazione** dice che nell'estate 2024 era stato inserito il farro, come cereale in chicco, condito con pesto e verdure, ma purtroppo ha avuto un basso gradimento e, nonostante sia stata fatta una variante in corso di menù togliendo alcune verdure che impastavano il cereale, il gradimento è rimasto al 35%; non verrà riproposto nuovamente e si è sostituito con pasta di farro che invece mantiene un gradimento positivo.

Per quanto riguarda gli spaghetti, si conferma che verrà chiesto alle cucine di prevedere una maggiore frequenza laddove è possibile. Per una questione di sicurezza sull'infanzia non potranno essere somministrati quindi le utenze destinate saranno la primaria e la secondaria. **RCCM** chiede conferma su quante volte sarà possibile somministrarli e a quanti utenti per volta. **Milano Ristorazione** risponde che farà approfondimento con l'operativo ma conferma che l'input sarà dato a tutte le cucine e conferma che verrà fatta una riunione con la gestione operativa per stabilire una programmazione per la somministrazione di spaghetti durante l'anno affinché possa essere condivisa l'informazione con RCCM. **RCCM** chiede se è possibile ricevere la pianificazione in una delle bimestrali in autunno. **Milano Ristorazione** conferma come tempistica dopo l'inizio dell'anno scolastico. **Comune di Milano** chiede di tenere conto nella programmazione anche della frequenza del servizio nelle scuole secondarie che applicano i moduli.

Milano Ristorazione prosegue con l'analisi del punto successivo che riguarda le merende e la frittata.

Rispetto alla frittata uno dei commenti di **RCCM** richiede che sia preparata con altre verdure, come spinaci, erbe e fagiolini. **Milano Ristorazione** spiega che è sconsigliabile inserire le verdure, quindi rendere verdi le frittate, il che potrebbe generare diffidenza in un piatto che ha un buon gradimento, rischiando di farlo scendere. È stata provata una versione con i porri, che ha avuto un gradimento del 45% contro il 52% della frittata semplice.

Per quanto riguarda le merende, è stata accolta la richiesta di non somministrare una merenda dolce nella stessa giornata in cui è previsto nel menù del pranzo il dessert: si sostituirà con yogurt.

Il punto successivo chiedeva di introdurre una volta alla settimana le gallette di riso/grissini in sostituzione del pane. **Milano Ristorazione** spiega che al momento non è possibile accogliere la richiesta e fare una sostituzione sistematica tutte le settimane.

RCCM chiede se esiste la possibilità che la richiesta possa essere accolta più avanti, in vista di eventuali nuovi contratti con i fornitori. **Milano Ristorazione** spiega che bisogna aspettare la prossima gara per poter prevedere un consumo diverso.

RCCM chiede che Milano Ristorazione verifichi con loro prima della prossima gara se la richiesta sia ancora valida.

Milano Ristorazione sottolinea però che questo potrebbe comportare una maggior complessità per l'elaborazione di tutte le diete speciali. Ad oggi, infatti, sono previsti tre giorni di pane bianco con farina bio, uno con pane integrale e uno con multicereali, il pane è un alimento che anche per ATS ha maggiori proprietà nutritive ed è più apprezzato rispetto a grissini e gallette di riso.

Comune di Milano aggiunge che esiste anche un tema più legato ai costi, poiché il pezzo unitario del grissino costa di più del singolo panino. **RCCM** conclude dicendo che forse è meglio dare rilevanza ad altri punti.

Milano Ristorazione prosegue con il lunedì della prima settimana dove è prevista la *Vellutata di cavolfiori*, segnalata come non gradita dagli educatori dell'infanzia. Viene specificato che la vellutata non è mai stata servita prima nelle scuole. Invece, viene accolta la richiesta di scambio del contorno *Spinaci e patate con Carote julienne* del lunedì della stessa settimana.

Si continua con il martedì della prima settimana, l'abbinamento *Burger di legumi con Broccoli al parmigiano* viene modificato sostituendo il contorno con *Finocchi* e per la terza settimana viene replicato lo stesso secondo con contorno.

Per la richiesta di reintrodurre una minestra di legumi al posto di una seconda somministrazione del *Burger di legumi*, Milano Ristorazione replica che la *Minestra di lenticchie con pasta biologica* è stata inserita in quarta settimana come primo piatto perché, per avere la stessa quota proteica, la minestra dovrebbe diventare piatto unico. Dato che nel menù esistono già quattro piatti unici, si è deciso di non introdurre un quinto.

Per il piatto *Pesce con crema di melanzane* previsto per il venerdì della quarta settimana, che ha sollevato perplessità sia sulla mancata specifica del tipo di pesce, sia sulla melanzana come ortaggio non particolarmente amato dai bambini, **Milano Ristorazione** specifica che il sapore della melanzana è attenuato da quello del pomodoro previsto nella crema. Non ha il sapore pungente della melanzana, ma è molto gradevole e il test sull'utenza ha mostrato un buon gradimento.

RCCM chiede se sarà servito pesce spada, ma **Milano Ristorazione** risponde che ancora non c'è un esito sul procedimento di gara in corso.

RCCM chiede quali sono i tempi previsti per la gara. **Milano Ristorazione** risponde che la gara verrà pubblicata la prima settimana di luglio con chiusura a fine agosto, primi di settembre.

Per i dubbi sul venerdì della terza settimana in merito alle *Carote prezzemolate* sia come presenza di molte carote nel menù, sia per la presenza del prezzemolo che potrebbe non essere gradito, **Milano Ristorazione** risponde che si possono prevedere brasate senza il prezzemolo.

RCCM sottolinea come sia più opportuno prevedere un ortaggio diverso, quali barbabietola o cavolo rosso, e **Milano Ristorazione** risponde che la barbabietola a julienne era prevista nei menù passati (2021) e il gradimento era intorno al 30%. Il tema della presenza della carota in menù è ciclico, poiché resta comunque tra i contorni più graditi dai bambini. Introdurre nuovi ortaggi per contorno spesso si è rivelata una scelta dai gradimenti molto bassi, tanto che poi si è ritornati sulla carota proposta con ricette diverse, visto il suo gradimento. **RCCM** chiede che venga fatto comunque uno sforzo per provare a inserire un nuovo ortaggio di contorno con il prossimo approvvigionamento ed eventualmente a posteriori fare un passo indietro.

Il punto successivo, verte sul *Purè di legumi* previsto il martedì della quarta settimana dove si chiedono chiarimenti circa i legumi previsti nella ricetta e quali sia la sua consistenza. **Milano Ristorazione** risponde che sono previste lenticchie e ceci e la consistenza si avvicinerà il più possibile a quella del classico purè di patate.

RCCM chiede quali sono stati i motivi passati che hanno portato all'eliminazione del purè di patate dal menù e **Milano Ristorazione** ricorda che nell'ultima edizione presente anno 2023/24, era servito come primo piatto in abbinamento ai *Bocconcini di pollo con crema di verdure miste*. La quantità di purè servita per essere identificato come primo piatto era maggiore, e la percezione del disavanzo del piatto è aumentata notevolmente. Il piatto non è stato bandito dai menù ma, purtroppo, il problema di fondo nasce dal servire la patata come contorno in abbinamento a un secondo piatto, perché il contenuto in carboidrati è molto alto, e non permette di servirlo con un primo piatto farinaceo. A questo si aggiunge un problema tecnico nelle cucine, poiché se si volesse servire il purè dopo una minestra, la preparazione dovrebbe avvenire per entrambe le preparazioni nelle stesse dotazioni di cottura.

RCCM chiede quindi se tra gli ingredienti del *Purè di legumi* è prevista la patata e **Milano Ristorazione** conferma che c'è una quota di patata che sarà anche l'ingrediente che andrà a dare la consistenza più cremosa al contorno, oltre che a confondere meglio la presenza dei legumi. **Comune di Milano** interviene quindi per suggerire un nome di fantasia del piatto, così che i bambini non leggano la parola legumi abbinata al piatto e viene suggerito come proposta "Purè speciale" o "Purè d'inverno" con un rimando alle specifiche grammature e ricetta sul sito istituzionale. **Milano Ristorazione** specifica che la quota di ceci e lenticchie sarà il 60-70% e la patata sarà comunque una quota minoritaria. Conclude, dicendo che si troverà il modo di sviluppare un nome di fantasia.

Si continua sui dubbi riferiti al martedì della seconda settimana in merito al piatto Halibut gratinato, dove **RCCM** esprime timori sul gradimento, come per la ricetta del nasello gratinato nel precedente menù inverno. Si specifica che la ricetta del gratinato è abbastanza funzionale visto il tipo di preparazione. Dato che l'halibut ha una carne molto tenera, questa lavorazione permette di compattare il pesce e non romperlo fino al momento della porzionatura. **RCCM** obietta sul fatto che così però non si percepirebbe il cambio della tipologia di pesce, che a prima vista verrebbe riconosciuto dai bambini come nasello gratinato, e quindi comporterebbe l'eventuale rifiuto ancora prima dell'assaggio. **Milano Ristorazione** spiega che in precedenza

era presente anche la variante della ricetta alla mugnaia (a base di limone), poi tolto poiché quello gratinato era più alto come gradimento. Tra le diverse ricette quello gratinato si era rivelato vincente. Nel menù estate 2025 il nasello gratinato ha un gradimento di circa il 36%, mentre dalle pesature degli scarti emerge un gradimento medio del 56%. **RCCM** chiede se sono state provate entrambe le cotture - gratinata e olio e limone - sull'halibut. **Milano Ristorazione** risponde che è stata provata in cucina la cottura in bianco dove il pesce risultava morbido e gradevole. **Comune di Milano** propone quindi di mantenere la versione Halibut gratinato e di portare in sperimentazione durante l'anno la variante Halibut olio e limone e di accompagnare questa novità di un nuovo pesce in menù con del materiale didattico per le scuole che faccia da introduzione e prepari i bambini a questo nuovo alimento, e capire poi – grazie alle sperimentazioni – il gradimento.

Milano Ristorazione conclude che introdurrà da novembre il piatto con olio e limone, però terrà il secondo in valutazione ed eventualmente da gennaio modificherà la ricetta in Halibut gratinato.

Per il lunedì della terza settimana viene chiesta da **RCCM** l'inversione del piatto *Pasta agli aromi* (in quarta settimana) per evitare due primi piatti al pomodoro consecutivi nella terza settimana, ed invertire anche i contorni del lunedì e martedì che, nell'insieme, sono più graditi. **Milano Ristorazione** non accoglie la proposta, motivando il mancato cambio perché si presenterebbe la medesima situazione nella quarta settimana (poiché già presente il piatto del lunedì Pasta di farro bio al pomodoro bio).

Si passa alla prima settimana dove si chiedono spiegazioni circa il *Passato saporito* previsto il lunedì e **Milano Ristorazione** chiarisce che rispetto alla solita ricetta, questo passato ha degli ingredienti in più: salsa di pomodoro, aromi quali salvia e rosmarino, aglio.

Per le merende infanzia-primaria e nido, **RCCM** indica l'alta frequenza di presenza della focaccia in menù, **Milano Ristorazione** conferma e chiarisce che la presenza della focaccia due volta alla settimana nella prima e nella seconda settimana di menù è dovuta alla sostituzione di alcuni prodotti dolci. **RCCM** propone l'inserimento alternativo di frutta fresca ma Milano Ristorazione risponde che non è operativamente possibile accogliere la richiesta.

Si passa al menu nidi dove **RCCM** segnala che le zucchine sono molto presenti e vorrebbe fossero sostituite con verdure di stagione, come la zucca.

Per il venerdì della terza settimana sono previste due novità nella stessa giornata e troppi piatti prezzemolati per cui **RCCM** suggerisce di scambiare il primo piatto Minestra di riso e prezzemolo con la *Pasta bio agli aromi* del mercoledì. **Milano Ristorazione** risponde che ha risolto la presenza del prezzemolo togliendo le *Patate prezzemolate*, sostituite dai *Cavolfiori all'olio* che non erano presenti in questa settimana ma nella precedente. Inoltre, è stata accolta la proposta di scambiare il nuovo contorno *Tris di verdure al forno* del martedì terza settimana con gli *Spinaci all'olio* del mercoledì.

Nel martedì della quarta settimana sono previste due novità e **RCCM** suggerisce di scambiare il piatto *Pasta bio al ragù di pesc* con la *Crema di lenticchie* con *Pasta al farro bio del venerdì*; MI-RI spiega che in realtà per gli *Spinaci saporiti* la novità sta solo nell'aggiunta di pochissimo aglio, pertanto la richiesta non è stata accolta. Menù nidi: **RCCM** suggerisce di non proporre il pesce come piatto unico in quanto sembra poco gradito, ma **Milano Ristorazione** riporta i dati di gradimento derivanti dagli Allegati E e dai sopralluoghi effettuati dal Comune di Milano del nasello gratinato sul menu inverno 23/24 del 100% e del nasello al limone del 67%, a riprova che invece nei nidi il pesce piace ai bambini.

Menù merende scuole: per quanto riguarda lo spostamento di giornata della *Torta alla carota senza glutine* **Milano Ristorazione** sottolinea che quando vengono recepite le osservazioni di **RCCM** e **ATS** si effettua un passaggio interno con il gruppo operativo per verificare la fattibilità delle revisioni al menù; infatti, per garantire il miglior prodotto possibile alcune torte sono state spostate in altre giornate in quanto non potevano essere prodotte dove erano presenti in menù alte preparazioni in forno.

Milano Ristorazione chiude la discussione del menù dichiarandolo approvato ma lasciando aperti come unici due punti di cui si darà esito finale dopo gli approfondimenti del caso: la ricetta definitiva dell'Halibut e il nome di fantasia del purè di legumi.

RCCM chiede di eliminare nei prossimi menù estivi le polpette al sugo per via delle alte temperature del periodo estivo. **Comune di Milano** afferma che, visto il cambiamento climatico a cui stiamo assistendo, dall'anno prossimo si potrà pensare a qualche cambiamento nel menù dei centri estivi.

Sempre a causa delle temperature estive, **RCCM** suggerisce di rivedere le divise delle scodellatrici. A questo proposito **Milano Ristorazione** risponde ricordando che dobbiamo rispettare i temi dell'igiene e della sicurezza sul lavoro.

Sugli ultimi punti all'Odg il **Comune di Milano** risponde che si proverà a lavorare su una pianificazione delle bimestrali per tutto l'anno, che verrà vista con la prossima Rappresentanza. A breve verrà inviato l'elenco delle scuole dell'infanzia scelte per il progetto "Frutta a metà mattina" e spiega che quest'anno le scuole sono state scelte bilanciando i Municipi e verificando la presenza della Commissione Mensa con il più alto numero di Commissari (almeno 4/5 Commissari), anche per garantire un monitoraggio continuo del progetto. Si passa quindi da 20 a 40 scuole circa. L'area Infanzia ha ben accolto questa proposta, e questo può essere considerato un buon risultato della Rappresentanza.

Interviene **Milano Ristorazione** con gli aggiornamenti sulle adesioni delle Primarie al progetto "Tutti a tavola": per il Municipio 2 ha aderito la Primaria Brianza con tre classi, per il Municipio 3 la Primaria Leonardo da Vinci con una classe, per il Municipio 4 la Primaria Mugello con tre classi, per il Municipio 6 la Primaria Scrosati con 3 classi e la Primaria Massaua con due classi, per il Municipio 7 la Primaria Valdagno con quattro classi, per il Municipio 8 la Primaria Gattamelata con 5 classi e per il Municipio 9 la Primaria Bodio con quattro classi. Siamo in attesa di riscontro da parte della Primaria Spiga per il Municipio 1, della Primaria Muzio per il Municipio 2, della Primaria Wolf Ferrari per il Municipio 5 e della Primaria Passerini per il Municipio 9. Parallelamente si stanno definendo anche le scuole dell'Infanzia aderenti, per cui abbiamo già l'Infanzia Santissima Trinità per il Municipio 1, Infanzia Ragusa Municipio 2, Infanzia Feltre Municipio 3, Infanzie Colletta e Oglio per il Municipio 4, Infanzia Dei Bognetti Municipio 5, Infanzie Barzilai e Salerno per il Municipio 6, Infanzia Valle Antrona per il Municipio 7, Infanzia Brivio per il Municipio 8 e Infanzia Affori per il Municipio 9. Non appena gli elenchi saranno definitivi, saranno inviati, comprensivi dei dettagli dei Centri Cucina di riferimento di ogni scuola; si precisa che accogliendo la richiesta di RCCM è stato inserito il CC Giusti con una scuola dell'infanzia. Su apposita richiesta di RCCM, **Milano Ristorazione** che non è possibile inserire la primaria Guicciardi nel progetto per questo anno scolastico, in quanto per il Municipio 9 abbiamo già due primarie e un'infanzia. Si terrà in considerazione la Primaria Guicciardi per altri progetti di educazione alimentare portati avanti insieme all'area Food Policy. Interviene il **Comune di Milano** rassicurando che ci sono molte altre attività di educazione alimentare che potranno coinvolgere nel corso dell'anno altre scuole; pertanto, si invitano tutti a segnalare scuole e insegnanti interessati alla partecipazione a progetti e iniziative. **RCCM** chiede che per ogni progetto di educazione alimentare venga fatta un'introduzione e una restituzione dei risultati alle scuole. Su questo punto prende parola il **Comune di Milano** che rassicura che i riscontri sul progetto "Tutti a tavola" da parte delle insegnanti delle primarie e delle infanzie sono stati raccolti tramite la compilazione di un form: a seguire ci sarà un incontro on line con alcune insegnanti per parlare dei riscontri ricevuti, che nella maggior parte sono molto positivi giudicando molto interessante il progetto che ha rappresentato un punto di partenza per parlare in classe di sane abitudini alimentari; è risultata anche molto interessante per i bambini e le insegnanti la visita in cucina.

Andando avanti sui punti all'Odg il **Comune di Milano** comunica che con la fine dell'anno scolastico sono già partiti i cantieri di ristrutturazione dei refettori nelle scuole primarie delle vie Pescarenico, Paravia e Quadronno. Entro dicembre ci saranno anche degli interventi di ristrutturazione parziale (non integrale) in alcuni refettori che presentano particolari criticità. Il 13 giugno con la Direzione Tecnica di Milano Ristorazione è stato fatto l'ultimo aggiornamento per lo stato avanzamento lavori presso il CC Ravenna che prevede la riapertura con il nuovo anno scolastico (salvo criticità): i lavori sono in linea con il cronoprogramma e a breve partirà la seconda tranche di lavori con il rifacimento anche del piazzale esterno.

Per l'approvazione del nuovo regolamento si rimandano gli aggiornamenti alla prossima Rappresentanza Cittadina.

Prima di chiudere l'incontro, **Comune di Milano** a nome di tutti riporta i ringraziamenti per il lavoro svolto da RCCM durante il mandato e per il supporto da sempre dimostrato.

Fine lavori ore 18.44

ALLEGATI:

1. Bozze menu e merende scuole e nidi inverno 2025/26
2. Osservazioni RCCM su bozze menu e menu merende scuole e nidi inverno 2025/26
3. Menu e merende Inverno 2025/26 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, 25/06/2025

ALLEGATO 1_Bozze menu e merende scuole e nidi inverno 2025/26

	MENU' SCUOLE INVERNO 2025/2026				Data emissione: 29/05/2025
INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	<i>Passato di verdura saporito con crostini con farina integrale bio NEW</i> Rustichelle di pollo biologico Carote Julienne Frutta fresca di stagione	<i>Pasta biologico al pomodoro biologico</i> <i>Burger con legumi NEW</i> Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro olio e parmigiano Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Insalata, mais e carote julienne Pizza margherita Budino al cacao equosolidale PU	Risotto allo zafferano Pepite di merluzzo Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Straccetti di tacchino alla romana Carote julienne Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana <i>Halibut gratinato *NEW</i> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Finocchi in insalata <i>Lasagne al ragù di soia biologica NEW</i> Frutta fresca di stagione PU	Passato di verdura con pasta biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro olio e salvia Frittata Insalata e carote julienne Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Risotto al pomodoro biologico <i>Burger con legumi NEW</i> Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica al pesto Bastoncini di pesce Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Carote julienne Pizza margherita Tortino biologico alla carota PU	Gnocchi al pomodoro biologico Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Frittata <i>Carote prezzemolate NEW</i> Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta di farro biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi <i>Purè di legumi NEW</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Insalata di stagione Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatore Frutta fresca di stagione PU	<i>Vellutata con cavolfiori con crostini con farina integrale biologica NEW</i> Frittata <i>Spinaci e patate saporiti NEW</i> Frutta fresca di stagione	Riso all'olio <i>Pesce alla crema di melanzane NEW</i> Frutta fresca di stagione

Legenda:
xxxxxx nuove ricette

Validità: dal xx/xx/2025 al xx/xx/2026

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Yogurt biologico	Focaccia	Torta alle carote senza glutine  NEW	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	Torta margherita senza glutine 	Pane e cioccolato	Focaccia	Yogurt biologico
4° SETTIMANA	Focaccia	Torta al cacao senza glutine 	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta



con utilizzo di uova biologiche

Validità: dal xx/xx/xxxx al xx/xx/xxxx

	MENÙ ASILI NIDO INVERNO 2025/2026	Data emissione: 04/04/2025
--	--	----------------------------

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Zucchine sabbiose NEW Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica con crema di broccoli Frittatina Carote brasate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Bocconcini di tacchino agli aromi NEW Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Polenta biologica Polpettine di nasello al sugo di verdure NEW Frutta fresca di stagione	Pastina biologica in brodo con verdure Tortino con patate e piselli 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	Pasta biologica agli aromi Sformato di nasello Erbette all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto primavera NEW Frittatina Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica olio e parmigiano Sformato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione	Minestra 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 alla crema di verdure NEW Formaggio (crescenza biologica) Tris di verdure al forno NEW Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Sformato con legumi Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta di farro biologica con crema di cavolfiori NEW Frittatina Carote all'olio Frutta fresca di stagione	Minestra di riso e prezzemolo NEW Platessa in crema di agrumi e carota NEW Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta biologica al pomodoro biologico Ricotta biologica Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al ragù di pesce PU NEW Spinaci saporiti NEW Frutta fresca di stagione	Risotto con erbe Frittatina con patate Broccoli all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pesto Polpettine di nasello Carote brasate Frutta fresca di stagione	Fagiolini e patate all'olio Crema di lenticchie con pasta di farro biologica Frutta fresca di stagione

Xxxxx nuovi piatti

Validità: dal 10/11/2025 al 12/04/2026

INVERNO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta per tutti senza glutine  NEW	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 per tutti senza glutine  NEW	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

Validità: dal xx/xx/xx al xx/xx/xxxx

ALLEGATO 2_Osservazioni RCCM su bozze menu e merende scuole e nidi inverno 2025/26

Menu pranzo primaria/infanzia:

- generico - non ci è chiaro perchè si è deciso di non procedere alle sperimentazioni come fatto non più tardi dello scorso autunno (periodo settembre/novembre) per decidere i piatti da introdurre. Inserire nuovi piatti con questa modalità diventa rischioso per l'utenza, poichè non ci sarebbe il tempo per poter effettuare una sostituzione d'emergenza (argomento già trattato lo scorso anno con altri piatti considerati critici e dal vostro feedback risultavano non esserci i tempi e anche gli accordi con i fornitori necessari per procedere ad una sostituzione)
- generico - perchè sono state apportate così tante modifiche ad un menù considerato gradito dall'utenza? I piatti oggetto di discussione continuano a generare perplessità (pesce e legumi)
- generico - per le diete verificare una soluzione alternativa ai legumi cucinati in modo molto semplice e serviti al piatto, la frequenza di questa modalità è troppo elevata
- generico - riproporre pasta con legumi o vellutata di legumi
- generico - si chiede di introdurre cereali diversi e di poter inserire in menù gli spaghetti
- generico - merende si chiede di verificare che nella stessa giornata sia servita una merenda dolce e si suggeriscono diversi tipi di frittata (con spinaci, erbe e fagiolini)
- generico - si suggerisce di introdurre una volta a settimana gallette di riso/grissini in sostituzione del pane
- (23) IV settimana - Giovedì - Molti dubbi sulla vellutata di cavolfiori visto che non ci sono riscontri, a parte quelli degli insegnanti della scuola di infanzia che la segnalano come non gradita. Inoltre scambieremmo il contorno spinaci e patate con le carote julienne del lunedì della stessa settimana
- (21) I settimana - Martedì - L'accoppiata "Burger di legumi" con "Broccoli al parmigiano" può risultare di poco gradimento. Scambieremmo il contorno "Broccoli al parmigiano" con i "Finocchi in insalata" del mercoledì della stessa settimana. Inoltre si chiede di valutare la re-introduzione di una minestra di legumi al posto di uno dei giorni in cui viene somministrato il burger di legumi.
- (14) IV settimana - venerdì - Forte perplessità sul piatto "pesce con crema di melanzane": pesce non specificato/confermato, chi non gradisce la crema di melanzane (verdura non particolarmente amata dai bambini) non ha neanche un contorno a cui ricorrere
- (13) III settimana - venerdì - dubbi sull'introduzione delle "carote prezzemolate": le carote sono comunque già presenti nel menù 7 volte su 20. Suggeriamo di introdurre in alternativa una verdura di stagione (barbabietola, cavolo rosso, ecc ecc).
- (13) IV settimana - martedì - fornire dettagli su quali legumi saranno usati per il relativo purè. Dubbi sulla consistenza, che potrebbe risultare non gradita ai bambini. Invertire i contorni tra il lunedì e il martedì (carote più gradite in abbinata ad un piatto incognito, il purè di legumi)
- (11) II settimana - martedì - dubbi su "Halibut gratinato", se la ricetta è la stessa del nasello gratinato si cambia pesce ma il rifiuto potrebbe essere lo stesso.

- (11) III settimana - lunedì - invertire con la "pasta agli aromi" della IV settimana martedì, così da evitare due primi al pomodoro nella terza settimana, invertire i contorni del lunedì e del martedì, l'insieme viene più gradito.
- (10) I settimana - lunedì - chiarire differenza tra il passato di verdura tolto e quello "saporito" inserito

Merenda Infanzia/Primaria/Nido

- troppe volte focaccia, valutare inserimento frutta come alternativa

Pranzo Nido:

- Le zucchine sono molto presenti. Se possibile sostituire qualche volta con verdure di stagione come zucca
- III Settimana - Venerdì - Sono previste due new entry nella stessa giornata e un po' troppe cose prezzemolate lo stesso giorno. Si suggerisce di scambiare il primo "Minestra di riso e prezzemolo" con la "Pasta biologica agli aromi" del mercoledì della stessa settimana
- III Settimana - Martedì - Sono previste due new entry nella stessa giornata. Si suggerisce di scambiare il contorno "Tris di verdure al forno" con gli "Spinaci all'olio" del mercoledì della stessa settimana
- IV Settimana - Martedì - Sono previste due new entry nella stessa giornata. Si suggerisce di scambiare il primo "Pasta biologica al ragù di pesce" con la "Crema di lenticchie con pasta al farro biologica" del venerdì della stessa settimana
- Il pesce non è molto gradito, sarebbe meglio non proporlo come piatto unico

ALLEGATO 3_Menu e merende nidi e scuole inverno 2025/6 con osservazioni RCCM accolte

	MENU' SCUOLE INVERNO 2025/2026	Data emissione: 07/07/2025
--	---------------------------------------	----------------------------

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Vellutata con cavolfiori ✱ con crostini con farina integrale biologica Rustichelle di pollo biologico 📄 Carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta biologico al pomodoro biologico Burger con legumi 🏠📄 Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro ✱ olio e parmigiano Frittata 📄 Broccoli ✱ al parmigiano Frutta fresca di stagione	Insalata, mais e carote julienne Pizza margherita ✱ 📄 Budino al cacao equosolidale	Risotto allo zafferano Pepite di merluzzo ✱ 📄 Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Ravioli di magro ✱ olio e salvia Straccetti di tacchino alla romana Carote julienne Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Halibut ✱ olio e limone biologico 📄 Fagiolini ✱ all'olio Frutta fresca di stagione	Finocchi in insalata Lasagne al ragù di soia biologica 🏠📄 Frutta fresca di stagione	Passato di verdura ✱ saporito con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate ✱ arrosto 📄 Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Frittata 📄 Insalata e carote julienne Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Risotto al pomodoro biologico Burger con legumi 🏠📄 Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica al pesto✱ Bastoncini di pesce ✱ 📄 Broccoli ✱ al parmigiano Frutta fresca di stagione	Carote julienne Pizza margherita ✱ 📄 Tortino al limone biologico	Gnocchi ✱ al pomodoro biologico Cotoletta di lonza alla milanese 📄 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Frittata 📄 Carotini Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta di farro biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Purè contadino Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Insalata di stagione Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Frutta fresca di stagione	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata 📄 Spinaci ✱ e patate saporiti Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Pesce✱ alla crema di melanzane✱ Frutta fresca di stagione

📄 Cottura al forno

🏠 Preparato e surgelato dal centro di produzione Sammartini

✱ Prodotto surgelato

La frutta fresca di stagione viene servita a rotazione secondo disponibilità. Mele, pere, arance, banane, clementine, carote, insalata di stagione (quota parte), 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 uova biologiche, 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 proposto pane integrale biologico e il venerdì pane multicereali biologico.

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

Validità: dal 10/11/2025 al 12/04/2026

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Yogurt biologico	Torta alle carote 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	Torta margherita senza glutine 	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e cioccolato
4° SETTIMANA	Focaccia	Torta al cacao senza glutine 	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

 con utilizzo di uova biologiche

Validità: dal 10/11/2025 al 12/04/2026

	MENÙ ASILI NIDO INVERNO 2025/2026	Data emissione: 07/07/2025
--	--	----------------------------

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Zucchine sabbiose  Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica con crema di broccoli ✱ Frittatina  Carote brasate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico ✱ Bocconcini di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Polenta biologica Polpettine di nasello ✱ al sugo di verdure Frutta fresca di stagione	Pastina biologica in brodo con verdure Tortino con patate e piselli ✱  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	Pasta biologica agli aromi Sformato di nasello ✱  Erbette ✱ all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto primavera Frittatina  Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica olio e parmigiano Sformato con lenticchie  Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione	Minestra 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 verdure Formaggio (crescenza biologica) Zucchine al forno  Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Sformato con legumi  Spinaci ✱ all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta di farro biologica con crema di cavolfiori ✱ Frittatina  Carote all'olio Frutta fresca di stagione	Minestra di riso e prezzemolo ✱ Platessa ✱ in crema di agrumi e carota  Cavolfiori ✱ all'olio Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta biologica al pomodoro biologico Ricotta biologica Tris di verdure Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al ragù di pesce ✱ Spinaci ✱ saporiti Frutta fresca di stagione	Risotto con erbe ✱ Frittatina con patate  Broccoli ✱ all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pesto ✱ Polpettine di nasello ✱  Carote brasate Frutta fresca di stagione	Patate e fagiolini ✱ all'olio Crema di lenticchie con pasta di farro biologica Frutta fresca di stagione

 Cottura al forno

✱ Prodotto surgelato

Burro, riso, olio extravergine di oliva, polpa di pomodoro e uova sono prodotti biologici.

La frutta fresca di stagione viene servita a rotazione secondo disponibilità. 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 proposto pane integrale biologico e il venerdì 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 10/11/2025 al 12/04/2026

INVERNO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta per tutti 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 per tutti 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

Validità: dal 10/11/2025 al 12/04/2026