

NEWS

Notizie, informazioni, curiosità dal mondo di Milano Ristorazione. Per conoscere tutto quello che riguarda chi serve ogni giorno il pranzo a 70.000 scolari e a 10.000 tra ospiti delle case di riposo, dei centri di prima accoglienza e anziani al proprio domicilio della nostra città.

CHE COSA MANGERÀ MIO FIGLIO A SCUOLA?

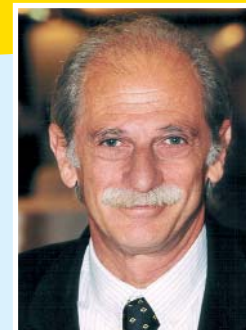
Tra le prime domande che i genitori si pongono, quando iscrivono il proprio figlio al servizio di refezione scolastica, vi sono certamente: Ma che cosa mangerà mio figlio a scuola? Dove compra Milano Ristorazione le materie prime? Saranno alimenti di qualità, come quelli che la mia famiglia acquista ogni giorno?

La risposta è unica: nell'acquisto delle derrate alimentari, infatti, Milano Ristorazione si comporta né più né meno come una grande famiglia. La "spesa" viene pianificata con particolare attenzione alla qualità dei prodotti, alle oscillazioni dei prezzi sul mercato e alla disponibilità, anche stagionale.

PRODOTTI ACQUISTATI	FORNITORE	PROVENIENZA
Arance	Amaglio Srl/Spreafico SpA	Italia - Sicilia e Spagna
Banane	Amaglio Srl/Spreafico SpA	Centro America - Africa
Bastoncini di nasello	Frosta/Espersen	Germania - Danimarca
Biscotti frollini monoporzioe 25g	Crich	Italia - Treviso
Burro	Prealpi	Italia - Varese
Caciotta latte vaccino BIO	Azienda Agricola F.lli Brambilla	Italia - Lodi
Carni bovine	Inalca	Italia
Carote	Amaglio Srl/Spreafico SpA	Italia
Clementine	Amaglio Srl/Spreafico SpA	Italia
Cosce di pollo	Storteboom	Germania
Crescenza monoporzioe gr. 60	Caseificio Castellan	Italia - Vicenza
Crocchette di totano	Pescados	Spagna
Crostini di pane	Milano Ristorazione SpA	Italia - Milano
Edamer	Alpensiber	Austria
Estratto brodo vegetale senza glutammato	Ildia SpA	Italia - Milano
Fagioli	Amaglio Srl/Spreafico SpA	Italia
Fagiolini finissimi interi	Horafrost/Dicogel	Belgio
Farina	Molino di Rovato SpA	Italia - Brescia
Fesa di tacchino	Proda SpA	Italia
Finocchi	Amaglio Srl/Spreafico SpA	Italia
Gelato	Stocchi Srl	Italia - Arezzo
Gnocchetti sardi	Pasta Pagani Srl	Italia - Brescia
Gnocchi	Surgital/Koch Snc	Italia - Ravenna - Bolzano
Grana Padano	Consorzio Padano	Italia
Insalata IV gamma	L'insalata dell'orto Srl	Italia - Venezia
Lasagne	Koch Snc	Italia - Bolzano
Latte intero u.h.t.	Centrali Produttori Latte Lombardia Spa	Italia - Milano
Latte parzialmente scremato u.h.t.	Centrali Produttori Latte Lombardia Spa	Italia - Milano
Lonza di suino disossata	Italcarni Scarl	Italia - Modena
Lenticchie	Amaglio Srl/Spreafico SpA	Italia
Medaglioni e polpettine di carne	Inalca	Italia



Carissimi, nel gennaio scorso "Parliamoci" era stato dedicato a spiegare come Milano Ristorazione sceglie i menù per la refezione scolastica, avvalendosi del proprio Comitato scientifico di esperti nutrizionisti e pediatri, con la collaborazione dei tecnici della ASL. A illustrare quale processo regola l'acquisto delle derrate alimentari sul mercato, attraverso gare pubbliche e sulla base di capitolati di appalto che definiscono rigidi criteri minimi di qualità per gli alimenti proposti dai vari fornitori. A condurvi attraverso il percorso che ogni singolo alimento compie dal momento in cui arriva nei nostri magazzini, poi nei centri cucina, sino alla tavola dei vostri bambini. Come vi abbiamo detto, tutto è regolato da un "Sistema di gestione per la qualità", in linea con la normativa UNI EN ISO 9001:2000. Questa sigla complicata, in realtà, descrive un complesso processo di controlli, svolti sia da organizzazioni esterne all'azienda (come la ASL o gli enti di certificazione), sia da personale di Milano Ristorazione, indipendente da quello che abbia responsabilità diretta per le attività sottoposte a verifica, che ha l'obiettivo di analizzare ogni singolo aspetto del servizio di refezione scolastica, sotto gli aspetti tecnico, igienico-sanitario e di sicurezza. Ma qualità per noi non significa solo sicurezza. Vuol dire anche fornire ai bambini un pasto sano ed equilibrato, che garantisca il giusto apporto di nutrienti, dai carboidrati alle vitamine e ai sali minerali. Per questo utilizziamo un'ampia gamma di derrate alimentari, avvalendoci di fornitori di primo livello, come potrete verificare dall'elenco riportato in questa edizione, che aggiorna quello pubblicato lo scorso anno. Tutto questo è il nostro impegno per la qualità, ogni giorno. Impegno che sappiamo essere da tutti voi apprezzato e che ci spinge a cercare di fare sempre di meglio. Cordialmente.



Prof. Michele Carruba
Presidente Milano Ristorazione SpA



Per ogni segnalazione o suggerimento:
numero verde 800.710.980 (dalle 08:30 alle 12:30 e dalle 13:30 alle 17:00, dal lunedì al venerdì); email, parliamoci@milanoristorazione.it.



PRODOTTI ACQUISTATI	FORNITORE	PROVENIENZA
Mele	Amaglio Srl/Spreafico SpA	Italia - Trentino Alto Adige
Minestrone	Orogel	Italia - Forlì Cesena
Mozzarella bocconcini gr. 30	Caseificio Moro	Italia
Mozzarella per pizza	Nordmilch AG	Germania
Nasello/Merluzzo filetti	Sea Harvest	Sudafrica/Sud America
Olio d'oliva extravergine	Oleificio Salvadori/Agri De Santis Srl	Italia - Spagna
Orzo	Amaglio Srl/Spreafico SpA	Italia
Pane	Milano Ristorazione SpA	Italia - Milano
Pasta di semola di grano duro	Pasta Pagani Srl	Italia - Brescia
Patate IV e V gamma	Cela Vita	Belgio
Pere	Amaglio Srl/Spreafico SpA	Italia - Emilia Romagna
Pesche	Amaglio Srl/Spreafico SpA	Italia
Pesto e sugo al pesto	Gea Srl/Lilli Srl	Italia - Milano - Verona
Petti di pollo	Proda SpA	Italia
Piselli fini	Horafrost/Dicogel	Belgio
Pizza	Milano Ristorazione SpA	Italia - Milano
Polpa di pomodoro	Cavicchi	Italia - Ferrara
Pomodori per insalata	Amaglio Srl/Spreafico SpA	Italia
Prosciutto cotto s/cotenna s/pollfosfati	Fiorucci SpA	Italia - Roma
Purè	Arcangeli	Italia
Ravioli di magro	Pastificio Orioli	Italia - Milano
Riso parboiled	Riso Gallo	Italia
Sovracosce di pollo	Storteboom	Germania
Tonno	Alimentis Srl/Nuova Castelli	Spagna - Costa d'Avorio
Tortellini di carne	Pastificio Orioli	Italia - Milano
Uova	Novissime Srl	Italia - Forlì Cesena
Zucchine	Amaglio Srl/Spreafico SpA Horafrost/Dicogel	Italia - Belgio

Scheda aggiornata al 31/12/2009

Naturalmente, il tutto avviene nel pieno rispetto delle Leggi in tema di appalti pubblici, perchè Milano Ristorazione è una società a capitale pubblico. La scelta del fornitore o dei fornitori dei diversi prodotti avviene sempre secondo procedure che devono garantire la libera concorrenza, la trasparenza e la parità di trattamento.

I capitolati di appalto vengono redatti, per ogni singolo prodotto da acquistare, sulla base di "standard qualitativi minimi" richiesti al fornitore, ossia le caratteristiche di qualità di ciò che vogliamo comprare. Caratteristiche che identificano sempre prodotti di prima scelta, anche perchè, pensandoci bene, i quantitativi che Milano Ristorazione ordina, volta per volta, permettono di mantenere alti i livelli delle nostre richieste.

Particolare attenzione è, inoltre, dedicata all'acquisto di prodotti tipici o con particolari caratteristiche: alimenti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta), biologici, per i nidi d'infanzia. Spesso si procede con l'acquisto di prodotti di marche commerciali note e prestigiose, come: "Fiorucci", "Orogel", "Riso Gallo".

Per vostra maggiore conoscenza, nella tabella troverete i fornitori attuali di ciò che acquistiamo. Il tutto viene lavorato con passione dai nostri 276 cuochi e servito "fresco di cucina" ai vostri bambini, ogni giorno.



il menu

AREA 1 inizio 2° Settimana
 AREA 2 inizio 1° Settimana
 AREA 3 inizio 4° Settimana
 AREA 4 inizio 3° Settimana

Scuole dell'Infanzia,
 Scuole Primarie e Secondarie
 di primo grado
 valido dal
07-01 al 29-01-'10

1° Settimana

LUNEDÌ

Riso allo zafferano
 Polpettine di vitellone
 al sugo con verdure
Purè
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Focaccia ripiena o crêpe
 al formaggio e prosciutto
 • Insalata mista
 • Yogurt con frutta fresca o dessert

MARTEDÌ

Pasta olio e grana
 Formaggio*
 Carote al rosmarino
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Ravioli in brodo di verdure
 • Pesce al pomodoro
 • Verdure all'aglio
 • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Minestra di lenticchie
 Straccetti di tacchino alla romana
 Patate arrosto
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Risotto con funghi
 • Mix insalate con scaglie
 di grana e crostini
 • Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro
 Merluzzo al forno olio e limone
 Insalata di stagione
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Gnocchetti verdi ai formaggi
 (una porzione abbondante esclude il secondo)
 • Verdure stufate
 • Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Misto finocchi e carote
 Pizza Margherita
 Gelato

Consigli per la sera: • Passato di verdure
 con riso o altro cereale
 • Carne bovina (es. hamburger)
 • Patate
 • Frutta fresca di stagione

2° Settimana

LUNEDÌ

Pasta al tonno
 Formaggio*
 Patate arrosto
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Pasta o riso in brodo di carne
 • Bollito misto
 • Macedonia di verdure
 • Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Passato di verdura
 con crostini
 Bocconcini di vitellone
 alla cacciatora
 Zucchine al forno
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Pasta al pesto
 • Pesce al forno
 • Insalata verde
 • Frullato di frutta

MERCOLEDÌ

Riso al pomodoro
 Pollo al forno
 Fagiolini all'olio
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Stracciatella
 o pasta in brodo
 • Tortino di verdure o crocchette di patate
 • Macedonia di frutta

GIOVEDÌ

Misto finocchi e carote
 Lasagne alla bolognese
 Gelato

Consigli per la sera: • Primo asciutto
 al sugo o con verdure
 • Pesce al vapore con maionese
 • Verdure a foglia verde
 • Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Gnocchi al pesto
 Crocchette di totano°
 Insalata di stagione
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Piatto unico
 con legumi e cereali
 • Crudità di verdure
 • Frutta fresca di stagione

3° Settimana

LUNEDÌ

Malloreddus
 pomodoro e basilico
 Prosciutto cotto
Purè
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Polenta o riso
 con pollo o coniglio stufato e verdure
 • Dessert alla frutta o gelato

MARTEDÌ

Misto finocchi e carote
 Pizza Margherita
 Gelato

Consigli per la sera: • Ravioli di verdura
 (un piatto abbondante sostituisce il secondo)
 • Bresaola olio e limone
 • Rucola o insalata verde
 • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Passato di verdura con pasta
 Polpettine di vitellone al forno
 Piselli brasati
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Pasta allo zafferano
 • Insalata di pesce con verdure sott'aceto
 • Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Gnocchi al pomodoro
 Frittata con prosciutto e formaggio
 Misto carote e insalata
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Piatto unico
 con legumi e cereali
 • Verdure gratinate
 • Yogurt con frutta fresca

VENERDÌ

Pasta alla Ligure
 Merluzzo al forno
 Insalata di stagione
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Bruschette con funghi
 o con verdure
 • Carni bianche arrosto con patate
 • Frappè alla frutta

4° Settimana

LUNEDÌ

Pasta aglio, olio e grana
 Medaglioni di vitellone al sugo
Purè
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Raviolini di carne
 in brodo di verdure
 • Bruschette con crema di verdure (es. carciofi)
 • Macedonia con gelato

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro
 Cotoletta di pollo alla milanese°
 Fagiolini all'olio
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Crema di legumi
 con crostini
 • Filetti di pesce
 • Insalata di stagione
 • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Pasta al ragù di carne
 Mozzarella
 Cavolfiori gratinati
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Orzotto o riso allo zafferano
 • Arrosto o spiedini di carni miste
 • Insalata mista
 • Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Riso con la zucca
 Arrosto di lonza al forno
 Insalata di stagione
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Insalata
 con germogli di soia
 • Piadina o pizza
 • Dolce alla frutta

VENERDÌ

Tortellini di carne in brodo
 Bastoncini di pesce°
 Misto carote e insalata
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Pasta al ragù di verdure
 • Uova
 • Zucchine
 • Frutta fresca di stagione

° Piatto cotto al forno *A rotazione e secondo disponibilità