

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.

UN POSTO A TAVOLA SERVIZIO DI REFEZIONE ANNO SCOLASTICO 2010-2011

Carissimi, è giunto il momento delle pratiche amministrative per l'iscrizione alla scuola e alla refezione, per il prossimo anno scolastico. Dovreste già avere ricevuto le istruzioni per presentare presso la segreteria della scuola (naturalmente quella presso la quale il bambino verrà iscritto per l'anno scolastico 2010-11) la richiesta di poter usufruire del servizio di refezione scolastica, ma vogliamo ribadire in queste righe le informazioni più importanti. Assistenza e altre informazioni potranno essere richieste ai contatti indicati nel box sotto.

Come iscriversi. Innanzitutto, per potersi iscrivere alla refezione scolastica per l'anno prossimo bisogna essere in regola con i pagamenti dovuti per gli anni precedenti.

Bisogna rivolgersi alla segreteria della scuola presso la quale il bambino verrà iscritto oppure risulta già iscritto. Per usufruire del servizio si paga una quota di contribuzione (retta) al Comune di Milano.

Quanto si paga. Dipende dal proprio reddito familiare. Infatti, per gli alunni residenti nella Città di Milano, l'Amministrazione comunale ha previsto diverse fasce di contribuzione. Presentando la certificazione I.S.E.E. è possibile usufruire delle fasce di contribuzione agevolata, sino alla totale esenzione dal pagamento per chi ha un reddito I.S.E.E. fino a 2.000,00 euro.

Sono, inoltre, previste altre agevolazioni: la variazione della quota di contribuzione durante l'anno per **gravi e documentate** ragioni o per **variazione** dei componenti del nucleo familiare; condizioni speciali riservate ai **bambini in affidamento presso altri nuclei familiari**; la riduzione del **50%** sulla quota di contribuzione per tutti i figli, eccetto il **minore**, nel caso di più fratelli o sorelle iscritti alla refezione nello stesso anno scolastico. Indicazioni sulle fasce di reddito, e maggiori informazioni sulle agevolazioni previste sono disponibili presso le scuole oppure sul sito www.milanoristorazione.it o ancora rivolgendosi ai contatti indicati in tabella.

Per gli alunni che non risiedono nella Città di Milano, le famiglie non possono godere **delle quote di contribuzione agevolate, né di ogni altra agevolazione riservata alle famiglie residenti e contribuenti nel Comune di Milano.**

Come si paga. La quota di contribuzione viene incassata, per conto del Comune di Milano, da Milano Ristorazione, che comunica anche ad ogni famiglia la quota da versare. E' possibile, al momento dell'iscrizione al servizio di refezione scolastica, scegliere tra una delle seguenti modalità di pagamento:

- tramite i bollettini di conto corrente postale forniti da Milano Ristorazione
- tramite R.I.D. (Ricevuta Incasso Diretto), con domiciliazione bancaria.

I versamenti effettuati con modalità diverse rispetto a quelle indicate potranno causare disguidi nella corretta attribuzione dei pagamenti effettuati. Potrebbe quindi accadere che risultino mancati pagamenti.

Per le scuole a tempo pieno, i pagamenti possono essere effettuati in 1, 2, 3 o 4 rate. Per le Scuole Primarie e Secondarie di 1° grado a modulo la quota annua sarà suddivisa in due rate.

PER ASSISTENZA E INFORMAZIONI, RIVOLGERSI:

• per telefono

Numero Verde 800 710 980 (tasto 1), attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 08:30 alle ore 12:30 e dalle ore 14:00 alle ore 17:00

• per fax

inviando le proprie domande ai numeri 02 884 64 169 oppure 02 56 81 44 46

• per e-mail

scrivendo all'indirizzo: rette@milanoristorazione.it

• recandosi di persona

Ufficio Gestione Rette Scolastiche, Milano Ristorazione SpA
Via Quaranta, 41 - 20139 Milano
Orario di ricevimento: dal lunedì al venerdì dalle ore 08:30 alle ore 12:30 e dalle ore 14:00 alle ore 17:00

• Sito web: www.milanoristorazione.it

Milano

Comune
di Milano

Carissimi genitori,

eccoci nuovamente a febbraio: il mese del Carnevale, un momento di spensieratezza, leggerezza e felicità. Quest'anno, tuttavia, segnato dalle conseguenze di un disastro della natura che, anche se lontano da noi, ci ha coinvolti emotivamente: il terremoto ad Haiti.

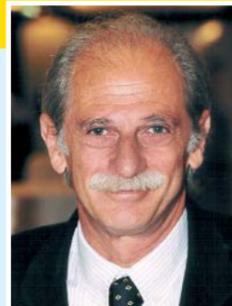
Un Paese tra i più poveri del mondo in ginocchio, morte e distruzione, il dramma di migliaia di orfani e di sfollati senza acqua né cibo, portati nelle case dai mezzi di informazione, hanno commosso l'Italia e il mondo.

Come sempre, il nostro Paese si è dimostrato attento e in prima linea, non solo con l'assistenza, ma anche con la solidarietà e l'aiuto tangibile di tutti i cittadini. AGIRE Onlus, l'Agenzia Italiana per la Risposta alle Emergenze che raggruppa alcune tra le più importanti organizzazioni non governative presenti in Italia, unite per rispondere in modo tempestivo alle emergenze umanitarie, ha raccolto svariati milioni di Euro grazie agli SMS al numero che anche noi vogliamo ricordare: 48541.

Per una volta tanto, quindi, non vogliamo parlare di Milano Ristorazione, ma semplicemente riflettere insieme a voi e agli insegnanti sull'importanza di educare i bambini alla solidarietà, al rispetto e al giusto valore delle cose. Anche di ciò che mangiamo, e soprattutto di evitare lo spreco di cibo che per molte persone può rappresentare la vita.

Un cordiale saluto

Prof. Michele Carruba
Presidente Milano Ristorazione SpA



Milano

Comune
di Milano

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.

Mese di
Febbraio '10
n° 18

Conosciamo ciò che mangiamo

Le arance

L'arancia, bacca globosa ed ovata, detta esperide, è un agrume prezioso per l'alto contenuto

di vitamina C; viene coltivata nelle regioni più soleggiate, che permettono una maturazione naturale dei frutti; presenta esternamente una scorza (pericarpo), inizialmente di colore verde e poi, nel frutto maturo, gialla, arancione o rosastrosa. La parte interna (endocarpo) è polposa e commestibile ed è divisa in logge (spicchi) che contengono il succo di colore giallo, arancione o rosso.

L'arancia contiene acido citrico, zuccheri, vitamine (soprattutto C) e sali minerali e oltre che consumata fresca viene usata per marmellate, gelatine, succhi ed essenze.

E' un frutto invernale che matura da novembre fino a primavera. In Italia ha trovato una zona d'elezione nelle regioni meridionali, per il clima mite e per il tipo di terreno. Come pianta ornamentale ha una notevole tradizione in Toscana e nelle regioni dei laghi del Nord, dove è diffusa l'abitudine di costruire particolari strutture adatte ad ospitare gli agrumi nei mesi invernali, e cioè aranciere e limonaie.

La conservazione dei frutti, che deve essere preceduta da una efficace lotta preventiva contro le alterazioni di post-raccolta, può essere effettuata in atmosfera normale o controllata.

Il succo d'arancia è un'importante fonte di vitamina B, C, zinco, potassio e calcio. Il succo è facilmente deteriorabile e quindi va consumato fresco. L'Italia, insieme alla Spagna, è il maggior produttore di arance in Europa. Le varietà più coltivate sono le seguenti:

Arancia Tarocco, è una varietà pregiata, con polpa striata di rosso, in genere senza semi. L'arancia Tarocco è disponibile sul mercato da metà Dicembre fino alla fine di Maggio. È adatta sia per il consumo che per la spremuta.

Arancia Moro, è un'arancia dalla polpa rossa, (grazie alla ricchezza in antociani) e ricca di succo, particolarmente adatta per le spremute. L'arancia Moro è disponibile sul mercato dalla prima decade di Dicembre fino alla fine di Febbraio.

Arancia Sanguinello, più piccola e più rossa della Moro, molto adatta per le spremute.

Arancia Navel, si tratta di

un gruppo di varietà (Navelina, Washington Navel e Navel late) caratterizzato dalla buccia uniformemente colorata e dalla forma sferica. Le arance Navel sono disponibili sul mercato da Ottobre a fine Maggio. È un'arancia molto diffusa, apprezzata per la bassa acidità che esalta la dolcezza del succo, tipicamente di colore giallo.

Le arance acquistate da Milano Ristorazione devono possedere le seguenti caratteristiche:

- essere frutti di prima categoria
- appartenere alle varietà Tarocco, Navelina, Navel, Navel late, Valencia Valencia ovale, Valencia late, Valencia Midnight, Delsta seedless
- avere un residuo secco non inferiore a 9, misurato con rifrattometro a 20°C
- avere un calibro di diametro fra 8 e 9 cm.

Nel 2009 Milano Ristorazione ha acquistato circa 420.000 kg di arance. Di queste, circa 340.000 kg sono frutti ottenuti da sistema di coltivazione a lotta integrata, circa 75.000 kg sono frutti ottenuti da sistema di coltivazione convenzionale, e circa 5.000 kg sono frutti ottenuti da sistema di coltivazione biologica.

Le arance sono presenti in menù 1 volta alla settimana tra novembre e maggio.

Il gradimento delle arance si attesta intorno al 73%. Pur essendo un frutto ricco di qualità, non incontra molto il gusto dei bambini, che non gradiscono il sapore aspro. Proprio per andare incontro al gusto dei piccoli, a partire da fine ottobre 2009 tutti venerdì della terza settimana di menù, in sostituzione del frutto, viene servito, alternativamente, succo di arance bionde e succo di arance rosse, molto gradito dai bambini.



1° Settimana

LUNEDÌ

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

Consigli per la sera: • Piatto unico a base di legumi
 o pesce con cereali
 • Insalata mista con scaglie di grana
 • Yogurt con frutta fresca o dessert

MARTEDÌ

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

Consigli per la sera: • Pastina in brodo
 • Tortino di verdure o frittata al forno
 • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

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

Consigli per la sera: • Risotto
 • Bollito o Hamburger ai ferri
 • Macedonia di verdure
 • 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: • Ravioli in brodo
 • Pane tostato con formaggio
 o con crema di legumi
 • Verdure grigliate
 • Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Misto finocchi e carote
 Pizza Margherita
 Gelato

Consigli per la sera: • Zuppa o passato di verdure
 • Arrosto di manzo o hamburger
 • Patate arrosto o purè
 • Frutta fresca di stagione

2° Settimana

LUNEDÌ

Pasta al tonno
 Formaggio*
 Patate arrosto
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Minestra (riso e prezzemolo)
 • Pesce al vapore con maionese
 • Insalata di stagione
 • Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Minestra d'orzo
 Bocconcini di vitellone
 alla cacciatora
 Zucchine al forno
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Pasta in bianco o con verdure
 • Uova sode o omelette con carciofi o spinaci
 • Frullato di frutta

MERCOLEDÌ

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

Consigli per la sera: • Piatto unico a base
 di pesce o legumi con cereali
 • Mix di verdure crude
 • Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Misto finocchi e carote
 Lasagne alla bolognese
 Gelato

Consigli per la sera: • Riso allo zafferano
 o con verdure di stagione
 • Formaggi freschi
 • Verdure cotte di stagione
 • Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

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

Consigli per la sera: • Cous cous o polenta con
 carni bianche e verdure stufate
 • Dessert alla frutta

3° Settimana

LUNEDÌ

Malloreddus
 pomodoro e basilico
 Prosciutto cotto
 Purè
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Minestra o crema di patate
 • Tortino di verdure
 • Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Misto finocchi e carote
 Pizza Margherita
 Gelato

Consigli per la sera: • Orzotto o Risotto
 • Pesce al forno
 • Carote crude
 • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

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

Consigli per la sera: • Pasta all'uovo
 al pomodoro o in bianco
 • Verdure gratinate
 • 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
 • Dessert alla frutta

VENERDÌ

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

Consigli per la sera: • Risotto con zucca
 • Pollo o coniglio arrosto
 • Verdure verdi a foglia
 • Yogurt con frutta fresca

4° Settimana

LUNEDÌ

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

Consigli per la sera: • Crema di legumi con cereali
 • Filetti di pesce
 • Verdure a foglie verdi
 • Macedonia con gelato

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro
 Rustichelle di pollo°
 Fagiolini all'olio
 Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Gnocchetti verdi o ravioli di
 magro (una porzione abbondante
 sostituisce il secondo)
 • Insalata mista con germogli di soia
 • Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

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

Consigli per la sera: • Minestra di verdure
 • Crocchette di pesce
 • Patate
 • 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: • Pinzimonio di verdure
 • Piadina o pizza
 • Spiedini di frutta

VENERDÌ

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

Consigli per la sera: • Pasta al pomodoro
 • Salumi o uova
 • Zucchine
 • Frutta fresca di stagione

° Piatto cotto al forno *A rotazione e secondo disponibilità °Durante il periodo di quaresima i "Tortellini di carne in brodo" verranno sostituiti con i "Ravioli di magro al burro e salvia"

VERDURE INVERNALI: scelte tra finocchi, zucca, rapa, porro, carciofi, crucifere (cavoli, cavolfiore, cime di rapa, broccoletti, verza ecc.) - **CEREALI:** alternare pasta e riso (anche integrali), farro, orzo, miglio, grano saraceno, ecc. - **CONDIMENTI (grassi):** privilegiare olio d'oliva extra vergine, utilizzare il burro in piccole dosi. - **LEGUMI:** preferire i secchi (fagioli di tutti i tipi, lenticchie, ceci, fave, piselli, ecc.)