

Prodotti dopo Maggio 2010

		Fornitore / produttore	Descrizione	Provenienza
Prodotti ortofruttili	Ortofrutta fresca	Amaglio - Spreafico - Ortonatura (produttore)	Introduzione di nuove verdure in menù quali: peperoni e melanzane. Inoltre pomodori, zucchine e melanzane a km zero e filiera corta (direttamente dal produttore) nei mesi estivi	Italia
	Insalata IV gamma	Bonduelle Italia	Ampliamento delle varietà offerte. Introduzione di insalate tris e insalate con verza.	Italia
	Patate IV gamma	Agrocompany	Coltivazione: a lotta integrata.	Italia
	Verdura Surgelata	Fornitori: Scapa e Fruttagei Produttori; Orogel e Fruttagei	Introduzione di nuove verdure in menù quali: erbe, spinaci, carciofi. Coltivazione a lotta integrata.	Italia
Carni	Prosciutto cotto senza cotenna	Fumagalli	Utilizzo di tagli pregiati (fesa, sottosfesa e magatello). Disciplinare di produzione certificato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Monitoraggio costante dei residui della carne e del prodotto finito.	Carni provenienti da macelli a bollo CE
	Petti di pollo freschi refrigerati	Fornitore: Marr. Produttore: Agr. Berica	OGM free - Filiera controllata	Italia
	Sovracosce e cosce di pollo surgelate IQF	Gesco Amadori	Utilizzo di disciplinare di Etichettatura Volontaria. Filiera corta.	Italia
Prodotti caseari	Grana Padano	Fornitori: Fasolo - Produttori: Consorzio Padano Grana Padano	Grana Padano DOP - Disciplinare Grana Padano -	Italia
	Rusticone Lodigiano Bio	Fornitore: Az. Agr. Brambilla - Produttore Az. Agr. Brambilla	Introduzione di formaggio stagionato da grattugia biologico - km 0 - filiera corta.	Italia
	Mozzarella per pizza	Giordano	Latte italiano. Acquisto a filiera corta direttamente dal produttore.	Italia
	Yogurt	Fornitore: Fasolo Produttore: Caseificio Pinzolo Fivè	Prodotto con latte italiano.	Italia
	Gelati - Coppa gelato panna cacao	Gelati Stocchi	Ingredienti naturali, assenza di emulsionanti, stabilizzanti, grassi vegetali e aromi. Utilizzo di latte fresco di alta qualità.	Italia
	Latte	Sterilgarda	Origine italiana.	Italia
Olio e Prodotti Conservati	Olio oliva extravergine	Oleificio Salvadori	Confezionamento in latta stagnata.	Italia
	Tonno	Fornitore: Pellegrini Produttore: Amati Food Trade	Certificazioni di qualità e ambientali, "Dolphin safe" e rintracciabilità.	Ecuador
Prodotti Avicoli	Uova Pastorizzate	Fornitore: Marr Produttore: Novissime	Categoria A - Uova fresche di gallina.	Italia
Prodotti Ittici	Prodotti ittici surgelati	Fornitore: Proda Produttore: Frosta, Sea Harvest e Davigel	Identificazione delle zone di pesca FAO. Certificazioni di qualità e ambientali. Monitoraggio costante sui residui.	Sud Africa



Milano
Comune di Milano



Cari genitori e cari ragazzi, eccoci giunti al termine di questi cinque anni trascorsi insieme. Ormai è tempo di bilanci e spero che, anche voi, siate concordi sul fatto che molto è stato fatto con impegno crescente nei diversi ambiti: iniziative a favore delle famiglie, degli anziani e, soprattutto, dei ragazzi. Certo, non possiamo dire di aver raggiunto tutti gli obiettivi, ma vi assicuriamo tutto il nostro impegno per continuare a fare di più.

Anche con Milano Ristorazione si è cercato, in questi anni, di raggiungere standard qualitativi continuamente più elevati. Abbiamo intrapreso questo percorso, per fornirvi un servizio di refezione che unisca qualità e gusto alle esigenze di una corretta e sana alimentazione. Si è desiderato inserire un maggior numero di prodotti freschi, legati alla territorialità e si è creato un menù variegato con proposte derivate dalla cucina tradizionale italiana.

Attualmente, la quasi totalità delle materie prime è di origine nazionale e proviene da aziende leader del settore come, ad esempio, il pollo prodotto da Amadori, oppure l'insalata di Bonduelle o, ancora, l'olio extravergine d'oliva dell'oleificio Salvadori. Inoltre, per agevolare il servizio dei pagamenti, quest'anno scolastico ha visto ben due novità: la creazione della nuova sede dell'ufficio rette in via C. Matteucci e la possibilità del pagamento online tramite un sito internet appositamente dedicato. Siamo perfettamente consapevoli delle difficoltà nel cercare di accontentare un'utenza così composita e, giustamente, esigente, ma stiamo impiegando tutta la nostra dedizione per offrirvi un servizio in linea con le vostre aspettative. A tutti voi, un caro saluto.



Mariolina Moiola
Assessore alla Famiglia, Scuola e Politiche Sociali
Comune di Milano



Milano
Comune di Milano

Per ogni segnalazione o suggerimento:
numero verde **800.710.980**;
email:
parliamoci@milanoristorazione.it



siticibo
DONIAMO IN PASTO AI BISOGNOSI

CHE COS'E'

Siticibo è la prima sperimentazione italiana della legge del Buon Samaritano (155/2003), legge che permette di recuperare anche cibo fresco a scopo benefico. E' un servizio della Fondazione Banco Alimentare Onlus nato in collaborazione con Cecilia Canepa, co promotrice della legge, e Bianca Massarelli.

PERCHE'

Nel nostro paese crescono le nuove povertà e si moltiplicano le situazioni a rischio di esclusione sociale. La possibilità di recuperare cibo, cucinato e fresco, dalla ristorazione e distribuirlo, risponde al desiderio di dare un aiuto concreto alle fasce più deboli.

COME

Il progetto è partito nel 2003. Milano Ristorazione ha partecipato al test operativo. Ad oggi, verificata l'efficienza del servizio, altri partner donatori di cibo si sono aggiunti all'iniziativa ed anche grazie ad una importante partnership con TNT post, che ha offerto gratuitamente mezzi e autisti, le eccedenze di pane e frutta vengono raccolte da 91 refettori.

LA RACCOLTA NELLE SCUOLE

Nei refettori scolastici di Milano i nostri volontari raccolgono ogni giorno pane, frutta e dolci per trasferirli agli enti caritativi prossimi e interessati e questo avviene con l'aiuto del personale di servizio.

Grazie all'azione sensibilizzatrice e al coinvolgimento degli insegnanti in alcuni refettori sono gli alunni stessi ad effettuare la raccolta a fine pasto. I nostri volontari sono sempre identificabili dall'uso di pettorine Siticibo e gli orari del ritiro sono stabiliti di comune accordo con le scuole.

CHE CIBO RECUPERIAMO?

Solo ciò che è perfettamente integro e che NON viene consumato e solo DOPO che i bambini hanno concluso il pasto:

PANE (non sbocconcellato e non bagnato)

FRUTTA (non ammaccata, né con segni di incisione)

DOLCI/DESSERT (confezionati e non aperti/manomessi)

Gli alimenti recuperati vengono raccolti e collocati negli stessi contenitori con cui arrivano nelle scuole: il pane nei sacchetti alimentari, la frutta nelle cassette e i dolci/dessert nei vassoi di cartone.

I DESTINATARI

I destinatari del cibo recuperato sono gli enti caritativi che a Milano assistono persone con disagi vari: povertà economica, disturbi psichiatrici, mancanza di una fissa dimora, difficoltà familiari, tossicodipendenze. La scelta è fatta in funzione, sia delle richieste e delle necessità, che della prossimità logistica al luogo di raccolta. Attualmente gli enti serviti da Siticibo sono 52, qui di seguito ve ne elenchiamo alcuni: Mensa dei fratelli di San Francesco - Mensa delle suore francescane Missionarie di Maria - Progetto Arca - Fondazione casa della giovane La Madonnina - Casa di Gastone - Suore missionarie della Carità di Madre Teresa - Opera Pane di Sant'Antonio - Casa di Marta e di Maria - Messa della Carità - Ce.A.S centro di solidarietà ambrosiano - La cascina onlus.

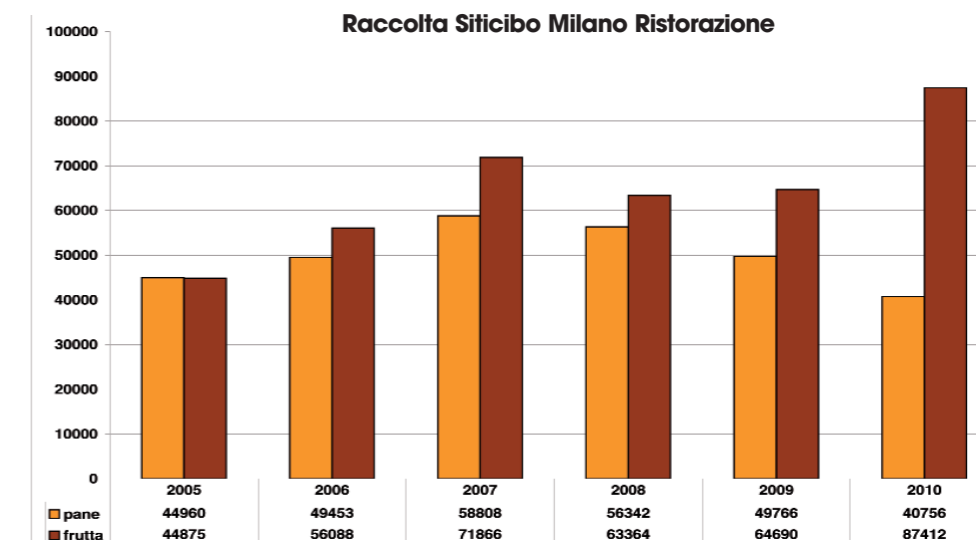
COSA VI CHIEDIAMO

Più partecipazione a Siticibo:

vorremmo che aumentasse la sensibilità al tema del recupero del cibo. Siamo disponibili, in qualsiasi momento, a fornirvi ulteriori informazioni e a questo scopo, abbiamo anche predisposto un comunicato che può essere letto in classe per informare i ragazzi. Siamo inoltre disponibili ad incontri di presentazione e approfondimento, con alunni, insegnanti e genitori, sulla nostra attività e più in generale su tutta l'attività del Banco Alimentare, come esempio di attenzione al cibo e lotta al suo spreco, a favore di chi è meno fortunato.

Per domande e approfondimenti potete mettervi in contatto con Gianni Mauri, responsabile Siticibo a Milano, al numero 02.89658468.

Grazie della collaborazione!



1° Settimana

LUNEDÌ

Pasta in bianco
Bastoncini di pesce°
Erbette all'olio
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Piatto unico insalata di riso o altro cereale
• Verdure grigliate gratinate
• Gelato con frutta fresca

MARTEDÌ

Riso allo zafferano
Arrosti di lonza al forno
Fagiolini all'olio
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Passato di verdure di stagione
• Pizza
• Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Pasta pasticciata
con ragu di vitellone
Insalata di stagione
Gelato

Consigli per la sera: • Riso al pomodoro
• Pesce olio e limone o con maionese
• Patate in insalata
• Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Pasta al pesto
Formaggio (stracchino)
Ratatouille
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Bruschette con crema di verdure e legumi
• Arrosto di carni bianche freddo
• Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Gnocchi al pomodoro
Frittata con zucchine°
Carote julienne
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Insalata di pasta vegetariana
• Spiedini di pesce o pesce al cartoccio
• Pomodori in insalata

2° Settimana

LUNEDÌ

Riso e piselli
Prosciutto cotto
Misto zucchine e carote julienne
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Crema di verdure con crostini
• Crocchette di pesce
• Pomodori in insalata
• Macedonia di frutta

MARTEDÌ

Malloreddus pomodoro e basilico
Formaggio
(caprino di latte vaccino)
Pomodori in insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Risotto allo zafferano
• Bollito freddo con salse (verde/maionese)
• Macedonia di verdure • Dolce alla frutta

MERCOLEDÌ

Riso e zucchine
Cotoletta di pollo alla milanese°
Fagiolini all'olio
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Insalata di pasta con pomodori e basilico
• Pesce al forno • Mix d'insalate
• Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Insalata di stagione
Pizza Margherita
Yogurt alla frutta

Consigli per la sera: • Pasta con crema di verdure (es. carciofi/zucchine)
• Polpettone di carni bianche
• Peperoni in agro dolce
• Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Pasta alla Ligure
Filetto di merluzzo
pomodoro e capperi°
Erbette all'olio
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Cereali in insalata (farro o orzo o miglio) con verdure
• Insalata mista con uova sode • Dolce alla frutta

3° Settimana

LUNEDÌ

Pasta al pomodoro
Mozzarella
Pomodori in insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Mix d'insalate
• Cotoletta di pesce al forno
• Patate arrosto
• Fragole con gelato o panna

MARTEDÌ

Gnocchi al pesto
Fesa di tacchino al forno
Ratatouille
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Minestra di verdure
• Pizza o piadina
• Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Pasta con zucchine
Tonno
Cannellini in insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Crocchette di patate
• Frittatina con verdure al forno
• Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Riso allo zafferano
Pollo al forno
Peperoni brasati
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Piatto unico con cereali e legumi
• Insalata mista con scaglie di grana e crostini
• Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Ravioli di magro al pomodoro
Frittata con erbe°
Insalata di stagione
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Spiedini di carne e verdure accompagnati da gnocchetti di patate o riso
• Yogurt con frutta fresca

4° Settimana

LUNEDÌ

Riso al pomodoro
Formaggio (primo sale)
Fagiolini all'olio
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Crudità di verdure
• Piatto unico a base di pesce e cereali
• Frutta fresca con gelato

MARTEDÌ

Pasta in bianco
Straccetti di pollo al forno
Peperoni brasati
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Riso e zucchine o asparagi - carciofi
• Uova sode con salsa tonnata o frittatina alle erbe
• Insalata mista

MERCOLEDÌ

Insalata di stagione
Pizza Margherita
Gelato

Consigli per la sera: • Insalata di pasta con verdure brasate (carote, peperoni, zucchine)
• Arrosto o hamburger di vitellone
• Pomodori in insalata
• Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Pasta alle verdure
Filetto di merluzzo al forno olio e limone
Patate in insalata
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Bruschette pomodoro e basilico
• Insalata mista con formaggi freschi
• Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Pasta al pomodoro
Frittata con asparagi°
Misto zucchine e carote Julienne
Frutta fresca di stagione

Consigli per la sera: • Riso allo zafferano
• Scaloppine
• Patate
• Fragole al limone

Il menù è stato redatto da una commissione paritetica composta da Milano Ristorazione S.p.A. (Direzione Operativa e Direzione Qualità), ASL Città di Milano e Comune di Milano. I criteri utilizzati sono stati i seguenti: **1.** Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica emanate dal Ministero della Salute anno 2010. **2.** Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica anno 2002. **3.** Segnalazioni e suggerimenti provenienti da Commissioni Mensa, Direzioni Didattiche e singoli genitori. **4.** Monitoraggio sulla gradibilità del pasto effettuata da Milano Ristorazione sui bambini delle scuole Primarie e Secondarie di I grado all'interno del progetto denominato "Laboratorio dei Sapori".

° Piatto cotto al forno

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).

sito internet: www.milanoristorazione.it e-mail: parliamoci@milanoristorazione.it numero verde: 800 710980