

PARTECIPANTI:

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano - Assessorato Educazione e Area Servizi Scolastici ed Educativi**
- **Milano Ristorazione**

ORDINE DEL GIORNO:

1. Menù Estate 2021
2. Varie ed eventuali

Ore 14,50 inizio lavori.

Aprire la riunione il **Milano Ristorazione** che analizza e fornisce le risposte alle domande, relative al menù scolastico estate 2021, proposte dalla Rappresentanza Cittadina e trasmesse da quest'ultima prima dell'incontro odierno.

1. **LA PRESENZA DEL RISO (4 VOLTE), VUOI PER LA REGIONALIZZAZIONE DEL MENU, POTREBBE PREVEDERE L'INSERIMENTO DI CEREALI ALTERNATIVI QUALI ORZO, FARRO** – **Milano Ristorazione** non accoglie la richiesta della Rappresentanza Cittadina in quanto fa notare che il riso è sempre presente in ogni menù 1 volta a settimana, sono stati inseriti i rigati di mais ed è stato introdotto il pane ai cereali 1 volta a settimana, che ha tra gli ingredienti, oltre alla farina di frumento, anche quelle di segale, mais, orzo e i semi di miglio. In passato erano stati inseriti orzo e farro ma sono risultati parzialmente rifiutati nelle indagini di gradimento. La **Rappresentanza Cittadina** chiede se il rifiuto dipendeva dal cereale o dal condimento e **Milano Ristorazione** precisa che il problema maggiore era l'orzo che al palato risultava viscido. Anche nel caso del farro il problema era il cereale. Non piaceva nonostante veniva condito con il pesto che è un condimento gradito dai bambini. Il **Comune di Milano** conferma che il problema del farro era dovuto al prodotto in sé, infatti proposto come insalata fredda non era gradito dai bambini. Mentre l'orzo era viscido. A tal proposito, rispetto all'orzo, propone di valutare la possibilità di introdurre una nuova ricetta, lavorandolo in modo diverso ed usandolo ad esempio come un riso, magari con del formaggio. **Milano Ristorazione** fa notare che in un precedente menù c'era l'orzotto che non era gradito dai bambini. Comunica che per l'attuale menù non ci sono i tempi per pensare di introdurre una nuova ricetta ma contestualmente si rende disponibile a valutare la possibilità di inserire l'orzo, magari sotto forma di minestra o come orzotto, nel prossimo menù inverno.
2. **SAPPIAMO CHE I CONTORNI RAPPRESENTANO UN ANNOSO PROBLEMA PERÒ CAROTE, POMODORI ED INSALATA (SPESSO RIFIUTATA), PRESENTI CIASCUNO PER BEN QUATTRO VOLTE, POTREBBERO ESSERE RINFOLTITI DA FINOCCHI (MOLTO GRADITI AI BIMBI), FAGIOLINI, CETRIOLI (SEPPUR CRITICI)** - **Milano Ristorazione** accoglie la richiesta della Rappresentanza Cittadina. Precisa però di non poter inserire i finocchi nel menù estivo in quanto la loro stagionalità è autunno-inverno-inizio primavera (mesi che coincidono con la durata del menù inverno), mentre le caratteristiche del cetriolo lo rendono un ortaggio che comporta diverse difficoltà nella sua somministrazione. Pertanto **Milano Ristorazione** ha ritenuto opportuno inserire un ulteriore piatto di fagiolini.
3. **TRA I PRIMI PIATTI ABBONDA IL CONDIMENTO AL SUGO DI POMODORO** - **Milano Ristorazione** accoglie la richiesta della Rappresentanza Cittadina. I piatti con sugo di pomodoro sono stati ridotti da 9 a 7, è stata eliminata la polpa di pomodoro come ingrediente dalla ricetta del risotto pomodoro e piselli (martedì 2° settimana, ora denominato "Risotto con crema di piselli") e da quella della pasta pesto e pomodori (mercoledì 2° settimana, ora denominata "Pasta integrale biologica al pesto").
4. **INTRODUZIONE DI ALTRI LEGUMI O ORTAGGI IN UN FORMATO ALTERNATIVO, RELATIVAMENTE ELABORATO (CREME, PATÈ, TORTINI, CROCCHETTE, POLPETTE, ECC.) FACENDO ATTENZIONE AI COLORI POCO GRADITI DEI BAMBINI (VERDE SOPRATTUTTO)** – **Milano Ristorazione** non accoglie la richiesta della Rappresentanza Cittadina in quanto ritiene che la varietà dei legumi proposti sia adeguata: sono già previsti 3 primi piatti con legumi: 2 paste, di cui la nuova ricetta "malloreddus biologici al sugo di fagioli", la pasta integrale biologica pomodoro biologico e lenticchie, e il risotto con piselli; come secondi, sono previste le crocchette con lenticchie e lo sformatino di legumi con erbe; come contorni i pomodori con ceci, le taccole e i fagiolini. Per quanto riguarda gli ortaggi, è stata introdotta la crema di verdure miste come contorno dei bocconcini di tacchino.
5. **RIEQUILIBRIO TRA PROTEINE VEGETALI PIUTTOSTO CHE QUELLE ANIMALI** - **Milano Ristorazione** accoglie la richiesta della Rappresentanza Cittadina. Precisa che nel menù proposto ha cercato di creare un giusto equilibrio fra qualità nutrizionale e gradimento, con un buon bilanciamento di proteine vegetali e animali.

- a. I legumi vengono proposti 8 volte al mese (3 volte nei primi piatti, 2 volte come secondi e 3 volte di contorno)
 - b. Le carni bianche 4 volte al mese
 - c. Le carni rosse 2 volte al mese (1 volta come piatto unico e 1 volta come secondo piatto)
 - d. Il pesce 5 volte al mese (1 volta nel primo piatto e 4 volte come secondo piatto)
 - e. Il formaggio 4 volte al mese
 - f. Le uova 2 volte al mese
6. **INTRODUZIONE DI PIÙ CARNE BIANCA PROVENIENTE DA ALLEVAMENTI BIOLOGICI, PIÙ SOSTENIBILI - Milano Ristorazione** accoglie la richiesta della Rappresentanza Cittadina. Precisa che per le rustichelle di pollo utilizza carne avicola biologica. Le altre pezzature del pollo (fusi/coscia) non sono disponibili tra i fornitori bio nella calibratura necessaria alla Società. Per quanto riguarda il tacchino, specifica che purtroppo esiste al momento un solo produttore bio e le procedure previste per le gare di acquisto impediscono di selezionare un fornitore privo di concorrenza.
7. **LE VERDURE COTTE POTREBBERO ESSERE PIÙ GRADITE DAI BAMBINI MEDIANTE LA TECNICA DI GRATINATURA CHE LE RENDEREbbe PIÙ PIACEVOLI DURANTE LA MASTICAZIONE - Milano Ristorazione** comunica che la richiesta è in fase di valutazione. Stanno procedendo con le prove necessarie per valutare l'eventuale possibilità di introdurre la gratinatura per le zucchine e la brasatura per le altre verdure cotte presenti in menù.
8. **ROTAZIONE SETTIMANALE DEL MENÙ**
- a. **IL LUNEDÌ DELLA QUARTA SETTIMANA PASTA AL POMODORO E POMODORI (CONTORNO) - Milano Ristorazione** accoglie la richiesta della Rappresentanza Cittadina, sono stati inseriti i fagiolini all'olio al posto dei pomodori.
 - b. **IL MARTEDÌ DELLA PRIMA SETTIMANA NASELLO GRATINATO CON CONTORNO DI ERBETTE AGLIO ED OLIO (RISCHIO CHE NON SIANO ACCETTATI ENTRAMBI) - Milano Ristorazione** accoglie la richiesta della Rappresentanza Cittadina. Segnala come prima cosa di aver invertito la giornata di martedì e mercoledì della prima settimana per evitare la somministrazione di formaggio il mercoledì e pizza il giovedì. Le erbe aglio e olio sono state sostituite con patate e fagiolini in insalata e le erbe aglio e olio sono state spostate come contorno il martedì della 3 settimana al posto dei pomodori. Di conseguenza i pomodori sono stati inseriti al posto di patate e fagiolini in insalata il martedì della 4 settimana.

Al fine di far meglio comprendere gli spostamenti che sono stati effettuati sul menu Milano Ristorazione condivide l'ultima versione del menu che non è stata inviata a tutti i soggetti interessati. A tal proposito la **Rappresentanza Cittadina** fa notare di aver avuto molte difficoltà a seguire la riunione in quanto è stata discussa una bozza di menu non in loro possesso. Precisa che sarebbe stato meglio riceverla prima della riunione. **Milano Ristorazione** si trova d'accordo con tale affermazione e ammette che negli incontri precedenti, che erano in presenza, la copia della bozza aggiornata veniva consegnata durante la riunione. Precisa comunque che la riunione odierna è di sintesi e quindi serve per comunicare le proposte accolte e quelle non accolte. La **Rappresentanza Cittadina** chiede quindi quali sono gli step successivi e **Milano Ristorazione** elenca i vari passaggi (Milano Ristorazione invia il menù, la Rappresentanza invia le proposte di modifiche, Milano Ristorazione valuta le proposte al fine di accoglierle o non accoglierle) e comunica che il menù è già diventato definitivo in quanto non ci sono i tempi necessari per effettuare ulteriori modifiche (problema diete, approvvigionamenti ecc.). In occasione di prossime riunioni la bozza del menu aggiornato verrà inviata in anticipo.

- c. **IL MARTEDÌ DELLA SECONDA SETTIMANA RISOTTO AL POMODORO E POMODORI (CONTORNO) - Milano Ristorazione** accoglie la richiesta della Rappresentanza Cittadina. È stato eliminato il pomodoro nel primo piatto ("Risotto con crema di piselli").
- d. **IL GIOVEDÌ DELLA PRIMA SETTIMANA PIZZA MARGHERITA CON POMODORI E CECI (PERCHÉ I CECI CHE SONO ABBASTANZA PESANTI) - Milano Ristorazione** non accoglie la richiesta della Rappresentanza Cittadina in quanto fa notare che dai dati rilevati nell'indagine di gradimento sull'anno scolastico 2018/2019, i pomodori con ceci risultano parzialmente accettati.
- e. **IL GIOVEDÌ DELLA SECONDA SETTIMANA SI OSSERVA LA PRESENZA DELL'AGLIO ABBASTANZA INVISO - Milano Ristorazione** non accoglie la richiesta della Rappresentanza Cittadina in quanto fa notare che dai dati rilevati nell'indagine di gradimento sull'anno scolastico 2018/2019, la pasta aglio, olio e parmigiano è totalmente accettata.

- f. **IL GIOVEDÌ DELLA TERZA SETTIMANA COMBINAZIONE DI RISOTTO E PATATE ARROSTO (CARBOIDRATI) - Milano Ristorazione** non accoglie la richiesta della Rappresentanza Cittadina in quanto fa notare che il primo piatto proposto è il risotto primavera che prevede la quota di verdure quale ingrediente della ricetta.
- g. **FORTE PRESENZA DEL POMODORO SIA COME CONTORNO (4 VOLTE) - DELLA SECONDA SETTIMANA RISOTTO AL POMODORO E POMODORI (CONTORNO) SIA COME INGREDIENTE NEL SUGO DEL PRIMO PIATTO (8-9 VOLTE) - Milano Ristorazione** accoglie la richiesta della Rappresentanza Cittadina. Il pomodoro, come contorno, verrà proposto 3 volte anziché 4 volte, è stato tolto dal lunedì della 4° settimana. Mentre, per quanto l'ingrediente nel sugo, verrà proposto 7 volte anziché 4 volte. È stato eliminato dal risotto pomodori e piselli e dalla pasta con pesto e pomodoro.

La **Rappresentanza Cittadina** chiede come è stata scelta la crema di piselli, tenuto conto che il risotto con i piselli, che piace ai bambini e considerato che la crema rischia di essere di colore troppo verde. **Milano Ristorazione** precisa che il prodotto è già stato testato ed il colore non è troppo verde. La crema di piselli serve per rendere il prodotto meno asciutto e più morbido. Mentre il risotto con i piselli rischiava di diventare un risotto bollito. Il **Comune di Milano** ricorda che il gradimento sui menu, che contiene le rilevazioni delle commissioni mensa, e che viene restituito alla Rappresentanza, contiene gli indici di gradimento e quindi è un documento che viene utilizzato per discutere il prossimo menù estivo. Chiaramente se un piatto non va bene viene sostituito. **Milano Ristorazione** a sua volta ricorda che se nell'arco di metà aprile/maggio/inizio giugno ci si rende conto che alcuni piatti non sono graditi si cercherà, per la ripresa della scuola di inizio settembre, di intervenire e rimodulare il menù introducendo piatti nuovi o migliorando quelli proposti.

La **Rappresentanza Cittadina** chiede quindi a Milano Ristorazione di poter ricevere la copia del menù con evidenziate le modifiche effettuate e quella definitiva. Chiede inoltre l'invio dell'aggiornamento sui test di cui al punto 7).

La seduta si chiude alle 15,49.

ALLEGATI:

1. Elenco domande predisposto dalla Rappresentanza Cittadina.
2. Menù scolastico estate 2021_bozza 4 predisposto da Milano Ristorazione

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano – Assessorato Educazione e Area Servizi Scolastici ed Educativi**
- **Milano Ristorazione**

Milano 03/02/2021

Da: omissis <rapp.cm.mi@gmail.com>
Inviato: domenica 17 gennaio 2021 14:07
A: Parliamoci
Cc: Assessore Istruzione; omissis

Oggetto: Re: Milano Ristorazione - Menù estate 2021

Contr. completamento: Completare
Stato contrassegno: Completata

Gentilissimi, un'alimentazione equilibrata, fin dai primi anni di vita, è importante per il mantenimento di un buono stato di salute.

Sempre più frequentemente i media, in particolare con l'enorme pubblicazione di contenuti online, dedicano una maggiore attenzione alle tematiche nutrizionali.

In quest'ottica la RCCM vorrebbe, tuttavia, anche sensibilizzare tutti gli attori che a vario titolo sono coinvolti nella ristorazione scolastica in modo che il menù proposto diventi sempre più un'occasione educativa per gli alunni e le loro famiglie.

La ristorazione scolastica è una occasione fondamentale per fare prevenzione e contribuire all'acquisizione di comportamenti alimentari corretti fin da piccoli.

Il menù in ristorazione scolastica deve essere pianificato con lo scopo di fornire ai ragazzi un giusto apporto in nutrienti nel rispetto del gusto collettivo e con abbinamenti di preparazioni incentivanti l'assaggio.

Il menù risultante da questo lavoro non dovrà essere vissuto come una rigida prescrizione immutabile, ma come uno strumento da collaudare sull'utenza e modificabile in caso di difficoltà di accettazione delle preparazioni.

In questi anni sono stati fatti passi avanti per fornire pasti equilibrati tra i vari macro nutrienti principali (carboidrati, proteine, grassi).

Negli ultimi mesi, complici l'impossibilità di effettuare le ispezioni, sono state rilevate osservazioni da parte dei Commissari Mensa che rappresentiamo, che riguardano, piuttosto, quello che definiremo la "filosofia" di base della strutturazione dei menu: richiesta di maggior fantasia realizzativa e ricorrenza di alcuni alimenti a discapito di altri e ciò si nota anche nel menu estivo.

Rispetto al menu estivo, sottoposto, ci corre l'obbligo di fare una riflessione rispetto alla distribuzione, seppur per il menù di emergenza, di tonno in scatola (confezionato). Inoltre:

- la presenza del riso (4 volte), vuoi per la regionalizzazione del menu, potrebbe prevedere l'inserimento di cereali alternativi quali orzo, farro;

- Sappiamo che i contorni rappresentano un annoso problema però carote, pomodori ed insalata (spesso rifiutata), presenti ciascuno per ben quattro volte, potrebbero essere rinfoltiti da finocchi (molto graditi ai bimbi), fagiolini, cetrioli (seppur critici).
- Tra i primi piatti abbonda il condimento al sugo di pomodoro.
- Introduzione di altri legumi o ortaggi in un formato alternativo, relativamente elaborato (creme, patè, tortini, crocchette, polpette, ecc.) facendo attenzione ai colori poco graditi dei bambini (verde soprattutto).
- Riequilibrio tra proteine vegetali piuttosto che quelle animali;
- Introduzione di più carne bianca proveniente da allevamenti biologici, più sostenibili.
- le verdure cotte potrebbero essere più gradite dai bambini mediante la tecnica di gratinatura che le renderebbe più piacevoli durante la masticazione.

Sulla rotazione settimanale del menù, segnaliamo:

- il lunedì della quarta settimana pasta al pomodoro e pomodori (contorno);
- il martedì della prima settimana nasello gratinato con contorno di erbe aglio ed olio (rischio che non siano accettati entrambi)
- il martedì della seconda settimana risotto al pomodoro e pomodori (contorno); il giovedì della prima settimana pizza margherita con pomodori e ceci (perché i ceci che sono abbastanza pesanti);
- il giovedì della seconda settimana si osserva la presenza dell'aglio abbastanza invisibile;
- il giovedì della terza settimana combinazione di risotto e patate arrosto (carboidrati);

Forte presenza del pomodoro sia come contorno (4 volte), sia come ingrediente nel sugo del primo piatto (8-9 volte).

Giunti al termine, si potrebbe pensare che ci siano fin troppe note, tuttavia, altre domande sono state omesse per delle risposte che forse sarebbero più semplici da illustrare attraverso un approfondimento sul tema compatibilmente con gli impegni di tutti. Approfondimento che ci auguriamo venga calendarizzare quanto prima.

In attesa di quanto sopra, restando a disposizione per ogni e qualsiasi chiarimento si rendesse necessario, porgiamo distinti saluti.

omissis

omissis

Spett. Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa,

in relazione alle bozze dei menù estate 2021, scolastico e nidi, inviati in data 17 e 18 dicembre u.s. alla vostra attenzione, vi chiediamo, cortesemente, di renderci note le vostre considerazioni entro il prossimo venerdì 15 gennaio 2021.

Il rispetto di questa data ci consentirà la valutazione delle vostre proposte e l'eventuale definizione di un incontro per la definitiva approvazione del documento.

Restando in attesa, con l'occasione porgiamo distinti saluti.



Comunicazione e Relazioni Esterne

T: 800710980 opz.2 – 0236700502 opz.2

Website: <http://www.milanoristorazione.it>

Indirizzo: Via B. Quaranta, 41 20139 – Milano

Pratica trattata da: OP. 24

Questo messaggio (compreso ogni eventuale allegato) è riservato ad uso esclusivo dell'individuo o dell'ente o soggetto giuridico cui è indirizzato e può contenere informazioni che sono da intendersi come riservate e non destinate a pubblica divulgazione e soggette a tutela legale. Se non siete i destinatari di questo messaggio non dovete farne uso, diffonderlo o estrarne copia, in qualunque forma, né fare affidamento sul suo contenuto. Nel caso in cui Le fosse giunto per errore, La preghiamo di comunicarcelo e provvedere alla sua distruzione immediata. E' responsabilità del destinatario proteggere i propri sistemi informatici da aggressioni esterne. Questo indirizzo di posta elettronica non è un indirizzo di posta privato e perciò il suo utilizzo è soggetto a regolamentazione. Grazie.

Rispetta l'ambiente: se non ti è necessario, non stampare questa mail. Please consider the environment before printing this e-mail.

--

Rappresentanza delle Commissioni Mensa di Milano



BOZZA 4 - MENU' SCOLASTICO ESTATE 2021

Data emissione: 28/01/2021

ESTATE	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Ravioli di magro olio e parmigiano Rustichelle di pollo biologico Taccole all'olio Frutta fresca di stagione	Carote julienne Pasta biologica pasticciata con ragù di vitellone Frutta fresca di stagione	Carote julienne Pizza margherita Gelato	Pasta integrale biologica pomodoro biologico e lenticchie Formaggio (crescenza biologica) Pomodori Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	Risotto allo zafferano Formaggio (asiago) Carote julienne Frutta fresca di stagione	Risotto pomodoro biologico con crema di piselli Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica al pesto Crocchette con lenticchie Pomodori Erbette aglio e olio Frutta fresca di stagione	Pasta biologica olio e parmigiano Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Patate e fagiolini in insalata Pomodori Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Erbette aglio e olio Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica con pesto e pomodori Arrosti di tacchino agli aromi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote julienne Frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	Pomodori con ceci Pizza margherita Gelato	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Frittata Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione	Risotto primavera Formaggio (primo sale biologico) Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con tonno Sformatino con legumi ed erbette Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Malloreddus biologici al sugo di pomodoro biologico e borlotti Tonno Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro olio e parmigiano Nasello con salsa di limone biologico Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione	Rigati di mais al pesto Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione

A rotazione secondo disponibilità

Cottura al forno

Con utilizzo di uova biologiche

Mele, pere, arance ed uva sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Validità: dal 19/04/2021 al 15/10/2021

**BOZZA 4 - MENU' SCOLASTICO ESTATE 2021**Data emissione: **28/01/2021**

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 biologico.

Validità: dal 19/04/2021 al 15/10/2021

Emissione: Direttore Gestione Operativa – omissis

Verifica: Responsabile QSA – omissis

Approvazione: Direzione Aziendale - omissis