

PARTECIPANTI:

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano**
 - **Area Monitoraggio Controllo e Riscossione Servizi Educativi**
 - **Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

Partecipanti:		
Rappresentanza Cittadina Commissioni mensa	Comune di Milano	Milano Ristorazione
Stefano Lucchini (Municipio 3) Begona Diaz Monedero (Municipio 9) Eric Sicouri (Municipio 1) Francesco Moneta (Municipio 3) Tiziana Barigelletti (Municipio 5)	Lina Lucarelli Ettore Petrasso Angelo Lovati Elisabetta Riunno – verbalizzante Referenti di Municipio Manuela Sammarco (Municipio 3)	Diego Capocci Roberta Mascheroni Alessandra Bini Cecilia Giussani Maria Alessio Ruffo Raffaele Schiuma

ORDINE DEL GIORNO:

1. Menù invernale 2019/2020
2. Varie ed eventuali

Ore 17.30 inizio lavori.

Aprire la riunione il **Comune di Milano** che ringrazia la **Rappresentanza Cittadina** per il lavoro svolto nel corso dei due anni di mandato. Prende poi la parola **Milano Ristorazione** per commentare quanto riportato dalla **Rappresentanza Cittadina** nelle slides aventi oggetto “Commenti della RCCM alla bozza di menù invernale 2019/20”.

MENÙ SCOLASTICO

- 1) **MINESTRA DI FARRO**: La **Rappresentanza Cittadina** chiede quali siano le verdure previste e **Milano Ristorazione** legge la ricetta precisando che sono le stesse verdure che vengono utilizzate per il minestrone. Inoltre comunica che sono state ridotte altre minestre e quella di farro è stata sostituita con la crema di zucchine con pasta di farro.
- 2) **FINOCCHI IN INSALATA**: La **Rappresentanza Cittadina** chiede quale condimento sia previsto e **Milano Ristorazione** risponde con “olio, sale e aceto”.
- 3) **SUGGERIMENTO**: La **Rappresentanza Cittadina** chiede di prendere spunto dal menù nido e di proporre altri piatti tipo risotto alla zucca, finocchi gratinati e purè di zucca e **Milano Ristorazione** risponde che alcune piatti preparati per gli utenti del nido non possono essere realizzati, per impedimenti tecnologici.
- 4) **LASAGNE AL RAGU DI SOIA BIOLOGICA**: Tenendo presente della novità e del fatto che si tratta di un piatto unico la **Rappresentanza Cittadina** chiede di inserire l’alternativa “exit strategy” e **Milano Ristorazione** risponde che verificherà la possibilità di inserire un “exit strategy”.
- 5) **PIZZA**: La **Rappresentanza Cittadina** evidenzia che servendola solo due volte di giovedì non tutte le classi a modulo riescono a mangiarla e **Milano Ristorazione** condividendo la proposta della **Rappresentanza Cittadina** comunica che la pizza verrà somministrata anche il lunedì.
- 6) **MINESTRE**: La **Rappresentanza Cittadina** evidenzia che, per quanto riguarda la seconda settimana, somministrandola il martedì e il giovedì le classi a modulo mangiano solo minestra e **Milano Ristorazione** accoglie la proposta della **Rappresentanza Cittadina** e le minestre sono state ridistribuite in diversi giorni delle settimane.
- 7) **CARNE**: La **Rappresentanza Cittadina** evidenzia che la carne prevale al martedì ed è per due volte impanata e **Milano Ristorazione** precisa che sono piatti molto graditi. Sono state inserite le rustichelle

di pollo il lunedì della quarta settimana e la cotoletta di lonza è stata spostata e verrà somministrata il mercoledì della seconda settimana.

- 8) SOLO PASTA MAI RISO: La **Rappresentanza Cittadina** chiede la riorganizzazione tenendo conto delle classi a modulo e **Milano Ristorazione** accoglie la proposta della **Rappresentanza Cittadina** e comunica che la nuova bozza di menu comprende la rotazione dei piatti.
- 9) INVERSIONE CONTORNO/PIATTO UNICO: La **Rappresentanza Cittadina** chiede che nelle scuole con il servizio al tavolo la verdura venga servita per prima e **Milano Ristorazione** accoglie la proposta della **Rappresentanza Cittadina**.
- 10) CHICCHE DI FILETTI DI MERLUZZO: La **Rappresentanza Cittadina** chiede che vengano sostituite con un piatto di pesce in filetti ad esempio con nasello al limone e **Milano Ristorazione** comunica che il venerdì della terza settimana verrà somministrato il nasello pomodoro capperi e olive in sostituzione del burger di pesce.
- 11) MINESTRA LENTICCHIE/CANNELLINI: La **Rappresentanza Cittadina** chiede di sostituire la pasta all'orzo e di riservare la pasta di farro per un primo asciutto in modo da aumentare la varietà dei cereali e **Milano Ristorazione** ricorda alla Rappresentanza Cittadina che era già stato proposto l'orzotto allo zafferano che non è stato gradito ed è stato tolto ma la **Rappresentanza Cittadina** precisa che il loro intento è di avere una pasta diversa. Entrambe concordano di lasciare le cose così.
- 12) TORTINO BIOLOGICO ALLA CAROTA: La **Rappresentanza Cittadina** chiede di separare il tortino dalla pizza e di variare il gusto del tortino in quanto la carota viene servita anche come verdura e **Milano Ristorazione** comunica che ATS ha dato disposizione di somministrare il tortino solo con il piatto unico e precisa di non aver ricevuto nessuna segnalazione rispetto alla problematica posta dalla Rappresentanza Cittadina. Quest'ultima fa notare che se un bambino non mangia le carote, in questo giorno mangerà solo pizza. **Milano Ristorazione** accoglie la proposta ma precisa che in questo modo il dessert verrà servito di seguito per due settimane e poi non servito per due settimane. Il tortino biologico alla carota sarà somministrato al lunedì della II settimana quando in menu sono previste le lasagne al ragù di soia biologica.
- 13) VELLUTATA DI PISELLI: La **Rappresentanza Cittadina** chiede di proporre una diversa preparazione senza bucce e di maggiore densità e **Milano Ristorazione** comunica di aver già modificato la ricetta e, per quanto riguarda le bucce, comunica che verranno utilizzati per la preparazione i piselli secchi.
- 14) INSALATA: La **Rappresentanza Cittadina** chiede di inserire insalata di tipologia morbida tagliata sottile tipo julienne e **Milano Ristorazione** comunica che non ricorda di aver somministrato l'insalata tagliata a julienne e precisa che l'insalata è stata inserita solo una volta a settimana e in fase di approvvigionamento vengono scelte le tipologie più morbide.
- 15) FORMAGGIO PROVOLONE: La **Rappresentanza Cittadina** chiede di sostituirlo con il parmigiano ma **Milano Ristorazione** non è d'accordo con la Rappresentanza Cittadina in quanto la porzione di parmigiano sarebbe ridottissima anche per problemi di costi. Precisa inoltre che il parmigiano è un prodotto che deve essere confezionato singolarmente e quindi comporta anche un problema rispetto allo smaltimento della plastica che lo contiene. Il **Comune di Milano** comunica a sua volta che il provolone è un formaggio che dà molti problemi, chiede quindi di valutare la possibilità di sostituirlo con un formaggio più dolce ad esempio l'Emmental. La **Rappresentanza Cittadina** propone invece la scamorza e, dopo una breve discussione sul da farsi, **Milano Ristorazione** risponde che valuterà che tipo di formaggio potrà essere somministrato in sostituzione del provolone.
- 16) VERDURA: La **Rappresentanza Cittadina** chiede di introdurre le coste e **Milano Ristorazione** valuterà se potranno essere inserite.
- 17) BUDINO: La **Rappresentanza Cittadina** chiede di variare i gusti e **Milano Ristorazione** precisa che il problema da valutare è la fornitura dello stesso e le diete in quanto l'attuale contratto scade alla fine dell'anno 2020. Dopo una breve discussione si concorda che Milano Ristorazione valuterà la possibilità di prendere due gusti diversi di budini da alternare in un solo menù o su due menù.
- 18) PERE: La **Rappresentanza Cittadina** chiede di servire pere più dolci e **Milano Ristorazione** comunica che è stato cambiato il tipo di pera. La **Rappresentanza Cittadina** fa notare inoltre che per la frutta a metà mattina vengono servite sempre mele e arance e i bambini non le mangiano più. Non c'è stagionalità. Ma **Milano Ristorazione** risponde che vengono distribuiti i frutti secondo la disponibilità stagionale. Il **Comune di Milano** comunica che per la frutta a metà mattina ci saranno delle novità in quanto su tale tema si sta lavorando.
- 19) MENÙ LIBERA TERRA: La **Rappresentanza Cittadina** chiede di ripeterlo altre volte nel corso dell'anno in quanto è gradito ai bambini ma **Milano Ristorazione** comunica che non è possibile ripetere il menù

in questione più volte all'anno in quanto lo stesso è legato all'iniziativa Libera Terra ma contestualmente comunica che valuterà se è possibile inserire altri menù speciali.

- 20) ACETO: La **Rappresentanza Cittadina** chiede di inserire nel sito di Milano Ristorazione un link diretto al modulo per toglierlo ma **Milano Ristorazione** precisa che non esiste un apposito modulo ma è la scuola che ne fa richiesta.
- 21) ALTERNANZA PIATTI: Sono state sistemate in base a quanto richiesto dalla Rappresentanza Cittadina.
- 22) PANE: La **Rappresentanza Cittadina** comunica che è di scarsa qualità ed è giudicato non buono e **Milano Ristorazione** comunica che stanno aspettando il risultato della rilevazione fatta dall'Istituto Piepoli e coglie l'occasione per comunicare che da quest'anno c'è anche la rilevazione del gradimento del pane.
- 23) PRESENTAZIONE BOZZA MENÙ: La **Rappresentanza Cittadina** chiede nuovamente che la bozza del menù venga presentata nello stesso formato (allineamento) della stampa definitiva con segnalazione, come nel menù definitivo, degli alimenti surgelati o di altri dettagli e con la lista completa degli ingredienti. **Milano Ristorazione** comunica che la bozza e la stampa definitiva non possono avere lo stesso formato perché sono impostati su due formati differenti; precisa però che su entrambi i file (bozza e definitivo) vengono già date le stesse informazioni.

MENÙ NIDO

- 1) FAGIOLINI: La **Rappresentanza Cittadina** fa notare che spesso presentano filamenti che possono essere pericolosi per i bambini e chiede di migliorare la qualità del prodotto. **Milano Ristorazione** comunica che non hanno avuto alcuna segnalazione in merito a tale problematica.
- 2) MOZZARELLA + LATTUGA: La **Rappresentanza Cittadina** fa notare che non è un piatto invernale in quanto entrambe le pietanze sono fredde e chiede di cambiare almeno il contorno e **Milano Ristorazione** risponde che il piatto è stato tolto.
- 3) FOCACCIA: La **Rappresentanza Cittadina** segnala che risulta unta e gommosa e chiede di migliorare la qualità e **Milano Ristorazione** precisa che viene servita come merenda nel menù scolastico ed è molto gradita. Alla stessa sembra strano che sia unta. La **Rappresentanza Cittadina** fa notare che non potendo assaggiare le merende non possono verificare le segnalazioni che ricevono e **Milano Ristorazione** comunica che è disponibile ad inserire l'assaggio delle merende in occasione dell'incontro che viene programmato per assaggiare i piatti nuovi. Il **Comune di Milano** precisa che sulle merende non ci sono mai stati problemi e che le stesse normalmente sono gradite.
- 4) ALTERNANZA PIATTI: E' stata prevista in base a quanto richiesto dalla Rappresentanza Cittadina.

Il **Comune di Milano** propone a Milano Ristorazione di valutare la possibilità di servire la macedonia di frutta nei nidi per i molti problemi che vengono segnalati sulla frutta. Si potrebbe pensare a farla di pere, mele e banane. **Milano Ristorazione** prende nota al fine di valutare se la proposta può essere accolta.

Prima di chiudere l'incontro odierno **Milano Ristorazione** comunica ai presenti la volontà di voler organizzare per metà luglio un incontro in Sammartini per fare i test dei nuovi piatti e in tale occasione verrà fatto l'assaggio anche delle merende.

La seduta si chiude alle 19.10.

ALLEGATI:

1. Slides predisposte dalla Rappresentanza Cittadina aventi oggetto "Commenti della RCCM alla bozza di menù invernale 2019/20"

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano**
 - **Area Monitoraggio Controllo e Riscossione Servizi Educativi**
 - **Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

COMMENTI DELLA RCCM ALLA BOZZA DI MENU INVERNALE 2019/20

ALLEGATO 1

MENU NIDO

Fagiolini

spesso presentano filamenti,
possono essere pericolosi per i bambini
azione richiesta → miglioramento della qualità del prodotto.

Mozzarella+lattuga (seconda settimana)

non è piatto invernale, è un piatto con secondo e contorno entrambi freddi

azione richiesta → cambio almeno del contorno

Focaccia

risulta unta e gommosa
azione richiesta → miglioramento qualitativo

Alternanza piatti

- lunedì/martedì prima settimana
zucchine in 2 gg consecutivi (risotto con zucchine, zucchine trifolate)
- terza settimana pomodoro in 3 gg consecutivi

azione richiesta → maggiore alternanza

COMMENTI DELLA RCCM ALLA BOZZA DI MENU INVERNALE 2019/20

MENU SCOLASTICO

ALLEGATO 1

Si rileva che il menù presentato è sostanzialmente uguale al precedente, senza novità di particolare rilievo.

La minestra di farro

quali sono le verdure miste previste? Non è indicato nell'elenco ingredienti

Finocchi in insalata

quale condimento è previsto?

Suggerimento: perché non prendere spunto dal nido e mutuare ad es: risotto alla zucca, finocchi gratinati, pure di zucca.

Lasagne al ragù di soia

ha destato molte obiezioni e dubbi la sostituzione del ragù di carne con quello di soia

La RCCM, basandosi sui dati di gradimento della pasta al ragù di soia e delle lasagne con carne, attende di assaggiare il piatto in refettorio e valutarne il gradimento;

Azione richiesta → tenendo presente della novità e del fatto che si tratta di piatto unico, si chiede definizione immediata di una alternativa «exit strategy».

COMMENTI DELLA RCCM ALLA BOZZA DI MENU INVERNALE 2019/20

Alunni/classi a modulo

ALLEGATO 1

Si rileva il persistere di scarsa attenzione alla alternanza per gli alunni che frequentano il modulo:

Pizza

somministrata due volte nel mese SOLO al giovedì
gli alunni con modulo lunedì/mercoledì non la mangiano mai

Minestre

somministrata nella seconda settimana il martedì e il giovedì
gli alunni con modulo martedì/giovedì mangiano solo minestra

Carne

la carne prevale al martedì e per due volte impanata;

solo pasta, mai riso

Discorso analogo per Formaggio 2 volte il mercoledì, frittata, crocchette di lenticchie e risotto

Azione richiesta → riorganizzazione tendendo conto delle esigenze anche dei moduli

Inversione contorno/piatto unico

Azione richiesta → che nelle scuole con servizio al tavolo la verdura possa essere servita per prima, come in occasione della pizza.

Chicche di merluzzo

di nuovo destano lamentele e le solite richieste di sostituzione

Azione richiesta → sostituzione con un piatto di pesce in filetti, es nasello al limone (ricetta presente al nido).

Minestra lenticchie/cannellini

Azione richiesta → preparazione con orzo e riservare la pasta di farro per un primo asciutto in modo da aumentare la varietà dei cereali

Tortino biologico alla carota

in abbinamento alla pizza rende il menu molto asciutto e porta i bambini ad avere sete

Azione richiesta → come già chiesto in passato di separare tortino da pizza.

Inoltre la carota viene servita anche come verdura, presenza eccessiva.
come già chiesto, possibilità di varianza di gusto: mirtillo, ecc..

COMMENTI DELLA RCCM ALLA BOZZA DI MENU INVERNALE 2019/20

ALLEGATO 1

Vellutata di piselli

ottimo piatto sulla carta, risulta però troppo acquosa e piena di bucce
Azione richiesta → diversa preparazione, senza bucce e maggiore densità.

Insalata

Troppo amara e dura

Azione richiesta → insalata di tipologia morbida, tagliata sottile tipo Julienne (molto apprezzata)

Formaggio provolone

poco gradito, come si evidenzia dai dati

Azione richiesta → sostituzione con scaglie di parmigiano, come al nido.

Verdura

suggerimento → introduzione coste

Budino

Azione richiesta → come per tortini, si chiede di variare i gusti

Pere

Azione richiesta → non servire Kaiser perché sempre dure e con buccia difficile da mangiare, preferibili le abate, più dolci.

Menù Libera Terra

molto gradito,

Azione richiesta → ripetere durante l'anno, una tantum

Aceto

tantissime richieste di facilitare la procedura per toglierlo,

Azione richiesta → inserire sulla pagina MIRI il link diretto al modulo per togliere aceto

COMMENTI DELLA RCCM ALLA BOZZA DI MENU INVERNALE 2019/20

ALLEGATO 1

Alternanza piatti

1a settimana

- Lunedì/martedì → legumi 2 giorni di seguito
- 4 giorni con pasta → si suggerisce di inserire la vellutata di piselli il venerdì

2a settimana

Introduzione una minestra in più? Ad es passato di verdura, già presente al nido;

3a/4a settimana

Venerdì 3a settimana: merluzzo

Lunedì 4a settimana: merluzzo

Pasto a rischio digiuno

Giovedì 2a settimana (minestra di farro, nasello gratinato, insalata)

Pane

scarsa qualità, giudicato non buono

Presentazione bozza menu

chiediamo, di nuovo, che la bozza venga presentata nello stesso formato (allineamento) della stampa definitiva e con segnalazione, come nel menu definitivo, degli alimenti surgelati o di altri dettagli. E che la lista ingredienti sia fornita completa (es minestra di farro, verdure miste).