

Verbale n. 2 del 23/12/2021

Inizio riunione: ore 17.28

Fine riunione: ore 19.02

Luogo: Piattaforma TEAMS

Partecipanti:

- Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa
- Comune di Milano – Area Servizi Scolastici ed Educativi
- Milano Ristorazione

Ordine del Giorno:

1. Confronto e definizione menù estate 2022

Inizio lavori ore 17.28

Apri la riunione **Milano Ristorazione** chiedendo se RCCM voglia riproporre le osservazioni sulle bozze di menù, cui era stato anticipato riscontro via mail, per poter avviare un confronto. **RCCM** comincia affrontando la questione della diversificazione delle grammature all'interno della fascia di età 6-11 anni (primaria), comprendendo che si basano su indicazioni ATS e per questo chiede che si possa organizzare un incontro con ATS per approfondire il tema e fare osservazioni puntuali e comprendere meglio il motivo, perché da 6 a 11 anni le necessità nutrizionali dei bambini sono diverse. Il **Comune di Milano** risponde che porterà la richiesta all'attenzione del Funzionario dell'Unità, oggi non presente alla riunione per motivi di salute. **Milano Ristorazione** spiega che nel documento ATS "Mangiare sano a scuola" quando ATS indica le fasce lo fa anche in relazione ai fabbisogni stimati secondo i LARN (Livelli di Assunzione di nutrienti Raccomandati Nazionali). Ci sono dei range di calorie per ognuna delle fasce indicate, in considerazione del fabbisogno energetico del pranzo a scuola, e da qui vengono poi stabilite le percentuali di fonti nutrizionali di cui esso si deve comporre. **RCCM** interviene sostenendo che la differenza dei LARN tra i 6 e gli 11 anni è di circa 500 kcal, che considerando solo il pranzo sono circa 250/200 kcal. Si chiede se la suddivisione delle fasce tenga conto anche alle esigenze operative, per questo si richiede un confronto con ATS insieme a Milano Ristorazione e Comune, comprendendo le ragioni alla base della scelta ma volendo capire se ci siano margini di modifica. **RCCM** passa a parlare del piatto unico, sottolineando il fatto che quando esso è previsto se a un bambino non piace resta a digiuno. Comprende che anche questo rientri nelle indicazioni di ATS e nelle Linee guida ma chiede se non ci sia la possibilità di proporre piatti unici diversi. **Milano Ristorazione** risponde che sia nel menu inverno in corso sia in quello estivo si punta su piatti unici graditi, dei quali due non sono propriamente piatti unici, ma un primo e un secondo che vengono serviti nello stesso piatto (polenta e bocconcini di tacchino alla cacciatora e riso con bocconcini di tacchino alle verdure) ma sono consumabili anche separatamente. La polenta consente anche di variare la tipologia di cereali offerti. Gli altri piatti unici sono la pizza e poi, nel menu estate, la pasta pasticciata al ragù di vitellone. Ricorda altresì che la proposta dei piatti unici è prevista sia dalle linee guida di ATS che dalle più recenti *Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica* del Ministero della Salute, in cui ne viene sottolineata l'importanza per favorire l'adozione di corrette abitudini alimentari da mantenere, auspicabilmente, anche a casa. **RCCM** chiede se sia possibile variare i piatti unici introducendo ad esempio insalata di riso o altro. **Milano Ristorazione** ricorda che in passato erano presenti insalata di riso e insalata di farro con pesto e pomodorini, ma avevano un gradimento molto basso e pertanto sono stati tolti dal menu. **RCCM** dice che pur non avendo i dati di gradimento a loro risulta poco apprezzata la polenta. **Comune di Milano** conferma il basso gradimento di

insalata di riso e di farro e informa che sulla polenta risulta un gradimento 50-50 (parzialmente accettato), mentre sul piatto unico col riso riproposto nel menu estate conferma che l'anno scorso aveva riscontrato un buon gradimento. **Milano Ristorazione** dice che il gradimento della polenta, dai dati pervenuti tramite allegato E, risulta del 70%, ma le segnalazioni pervenute sono poche, sarebbe utile riceverne di più per avere un dato più oggettivo. **RCCM** ribadisce che la priorità è che il bambino mangi e quindi chiede una soluzione per quando il piatto unico non piace: se c'è il 60/70% di accettato significa che il 40/30% dei bambini non ha mangiato. Non essendo possibile accontentare tutti, quelli non accontentati non essendoci alternative non mangiano. **RCCM** ricorda inoltre che il gradimento è calcolato sul numero di ispezioni fatte considerato che il pasto non valutato viene considerato come totalmente accettato e che quindi la percentuale citata può essere non rappresentativa del gradimento del piatto. **Milano Ristorazione** ricorda però che la polenta non è piatto unico perché sebbene sia posta nello stesso piatto con la carne, le due pietanze non sono mischiate, quindi se un bambino non mangia la polenta può comunque mangiare la carne. **RCCM** allora chiede perché metterli nello stesso piatto, dato che un bambino vedendoli nello stesso piatto non mangia nemmeno la carne. **Milano Ristorazione** spiega che era stata una richiesta specifica della precedente RCCM quella di mettere nello stesso piatto il riso con i bocconcini di tacchino alle verdure, però prenderà in considerazione la possibilità di servirli separatamente. **RCCM** ribadisce la richiesta di un incontro con ATS per parlare anche di questo tema, e poi di valutare di servire separatamente polenta e carne, mentre per quanto riguarda la pasta pasticciata che è proprio una pietanza unica chiede di pensare ad altre ricette. **RCCM** passa al punto successivo, relativo alle proteine nello stesso piatto dei carboidrati, in quanto molti Commissari segnalano negativamente la presenza di proteine diverse in una stessa giornata. **Milano Ristorazione** risponde che è necessario che le proteine vegetali (legumi) siano abbinati ai cereali affinché venga fornito un buon apporto proteico, in ogni caso la quantità di legumi è minima quando nella giornata sono previste altre fonti proteiche. L'unico caso in cui la quantità è completa è nella pasta con ragù di soia, in cui la soia è l'unica fonte proteica di quella giornata. L'importante è che la quantità totale di proteine prevista sia equilibrata, anche se proveniente da fonti diverse. **RCCM** ringrazia e ribadisce l'importanza di un tavolo di lavoro dedicato all'educazione alimentare rivolta anche ai genitori. Passa poi al tema dell'abbinamento in ogni giornata menu dei piatti più graditi con quelli meno graditi, per assicurare che un bambino mangi almeno uno dei due piatti offerti. **Milano Ristorazione** risponde che questo è già un criterio utilizzato per elaborare i menu, può eccezionalmente capitare che per ragioni tecnico-organizzative non si riesca ad assicurare questo abbinamento, ma tendenzialmente è quello che si cerca di fare sempre, pertanto chiede a quali giornate di preciso si riferiscano. **RCCM** dice che non c'è una giornata precisa ma sono pervenute varie segnalazioni in merito a questa richiesta. Sono stati indicati i piatti meno graditi, come ad esempio la rapa rossa, il pollo alla senape, il pesto. **Milano Ristorazione** risponde che la rapa rossa è stata introdotta tre anni fa ritenendo di riuscire a migliorare l'offerta e la rotazione dei contorni (che purtroppo di base è difficile far apprezzare ai bambini), per quanto riguarda la pasta al pesto risulta invece di solito gradita, anzi grazie al pesto si è riusciti a rendere più gradita la pasta integrale che all'inizio aveva avuto delle difficoltà di gradimento per via del colore scuro. È importante in ogni caso circostanziare e guardare ai gradimenti di tutta la città e non alle singole segnalazioni. In ogni caso ribadisce che nella costruzione dei menu viene sempre considerato il gradimento, avendo cura di abbinare a un primo piatto poco gradito un secondo piatto con gradimento maggiore e viceversa. I dati che si utilizzano sono le % di gradimento che pervengono dai dati degli allegati E. Ad esempio il pollo alla senape indicato come poco gradito è abbinato con la pasta in bianco. **RCCM** porta come esempio di giornata di difficile gradimento quella con i malloreddus con i borlotti di primo e il tonno come secondo, mentre ravioli con rustichelle di pollo o cotoletta sono entrambi graditi. **Milano Ristorazione** conferma il basso gradimento della giornata citata, ma fa presente che dovendo anche soddisfare all'interno

della settimana la frequenza di precisi alimenti a volte non si riesce ad evitare di abbinare due piatti poco graditi. **RCCM** sottolinea la scarsità del pesto utilizzato come condimento e chiede di poterlo aumentare. **Milano Ristorazione** conferma che farà le opportune valutazioni e verifiche al fine di poter migliorare. **RCCM** passa al punto sulle uova, che chiede di inserire una volta a settimana dato che piacciono e fanno bene, proponendo eventualmente ricette diverse dalla frittata. **Milano Ristorazione** risponde che le uova a pranzo, nel documento di ATS, sono indicate da 2 a 4 volte al mese e noi le prevediamo 3 volte. È importante considerare che si parla solo del pranzo a scuola, e che anche a casa (la sera o nel fine settimana) ai bimbi potrebbero essere offerte le uova. Relativamente alle ricette specifica che negli anni sono state proposte diverse ricette per le uova, come le frittate con altri ingredienti (spinaci, erbette, patate, prosciutto, formaggio) o le uova strapazzate, ma non erano gradite come invece la frittata semplice, che ha un buon gradimento (si ricorda inoltre che non viene fritta ma cotta al forno) e per questo ci si è fermati su questa ricetta rispetto alle altre preparazioni. **RCCM** passa alla richiesta di condividere anche il menu delle merende e spiega di aver ricevuto diverse domande sul perché le merende del nido contengano zucchero, come lo yogurt alla frutta o la torta. **Milano Ristorazione** risponde che segue quanto indicato nelle linee guida di ATS. Lo yogurt viene somministrato anche naturale non solo alla frutta e le torte, Covid permettendo, vengono preparate dalle nostre cucine. Non è nemmeno giusto demonizzare totalmente lo zucchero, ai bambini serve anch'esso, e la cultura del "senza", come conferma anche il Comitato Scientifico, può comportare dei rischi. Il periodo contingente purtroppo influisce sulla varietà di merende attualmente offerte. Specifica anche, relativamente allo yogurt, che quello in formato 70g destinato ai nidi non sarà temporaneamente disponibile, quindi nel frattempo verrà fornito lo yogurt 125g. **RCCM** conclude la riunione e conferma l'approvazione dei menu proposti, ribadendo di tenere in considerazione per il futuro le osservazioni fatte e chiedendo dal prossimo menu di inserire per loro valutazione anche le merende. **Milano Ristorazione** riferisce che è stato notato un incremento dei sopralluoghi dei Commissari Mensa e conseguenti Allegati E ricevuti. **RCCM** chiede se sia possibile far vedere loro la % di incremento degli Allegati E ricevuti compilati dalle segreterie rispetto allo stesso periodo (settembre-dicembre) dell'anno scorso.

Fine lavori ore 19.02
















































ALLEGATI:





1. Menù estate 2022 scuole e nidi

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

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

Milano, 23/12/2021

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



































 A rotazione secondo disponibilità
  Cottura al forno
  Con utilizzo di uova biologiche
 * Alimento surgelato all'origine
  Preparate e surgelate da Milano

Arance, carote, insalata di stagione, mele, pere 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.


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 di farina biologica.

PoESTATE	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Ricotta di pecora Pomodori Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica agli aromi Formaggio (scaglie di parmigiano) Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione 	Risotto con piselli* Nasello* gratinato  Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica agli aromi Frittatina  Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione 
MARTEDÌ	Riso all'olio Bruscitti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione 	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al pesto* Rustichelle di pollo biologico  Pomodori Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Fagiolini* e patate all'olio Frutta fresca di stagione 
MERCOLEDÌ	Pasta biologica al pesto* Nasello* gratinato  Fagiolini* e patate all'olio Frutta fresca di stagione 	Pasta di mais al pesto* Nasello* al limone  <i>Pomodori</i> Frutta fresca di stagione 	Orzotto biologico allo zafferano Platessa* alla mugnaia  Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 	Risotto alla parmigiana Polpettine di pollo biologico con verdure  Frutta fresca di stagione 
GIOVEDÌ	Risotto alla parmigiana Sformato con lenticchie  Erbette* all'olio Frutta fresca di stagione 	Risotto al pomodoro biologico e basilico* Bocconcini di pollo biologico Erbette* all'olio Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al pomodoro biologico Sformato con lenticchie  Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica alla pizzaiola Tortino con patate e piselli*  Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 
VENEDÌ	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico e basilico* Frittatina  Zucchine brasate Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica pomodoro biologico e cannellini Frittatina  Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione 	Risotto con zucchine Ricotta di pecora Patate arrosto  Frutta fresca di stagione 	Cous-cous Nasello* al pomodoro biologico  Carote brasate Frutta fresca di stagione 

 A rotazione secondo disponibilità

 Cottura al forno

 Con utilizzo di uova biologiche

* Alimento surgelato all'origine

Burro, olio extravergine di oliva e polpa di pomodoro sono prodotti biologici.

Ortofrutta biologica, eccetto sedano, salvo indisponibilità di mercato.

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

Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico. Non è prevista l'aggiunta di sale per il pasto dei bambini.