

**PARTECIPANTI:**

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano - Unità Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione**
- **Milano Ristorazione**

**ORDINE DEL GIORNO:**

1. Menù Estate 2018
2. Varie ed eventuali

Ore 18.00 inizio lavori.

Aprire la riunione **Milano Ristorazione** riportando il caso di alcune foto di non conformità che i Commissari Mensa hanno pubblicato sul web senza rispettare la procedura prevista dagli articoli 4, 5 e 6 del Regolamento Comunale delle Commissioni Mensa. Nel precisare che la procedura prevista dal Regolamento Comunale è stata condivisa con la Rappresentanza Cittadina viene ricordata la necessità che in tali situazioni i primi a dover essere informati per poter procedere alle immediate verifiche e/o per l'adozione di opportune misure di sicurezza sono Milano Ristorazione e il Comune di Milano. Eventuali divulgazioni anche ai giornali, tra l'altro prima ancora di conoscere l'esito delle verifiche, non sono previste dal Regolamento. La Milano Ristorazione, in tempi estremamente rapidi e così come prevede il Regolamento, risponde sempre in merito a tali segnalazioni inoltrando la risposta al Dirigente Scolastico/Responsabile Unità Educativa e al Comune di Milano. E' sempre disponibile la visione della risposta presso la segreteria della scuola o chiedendo copia a Milano Ristorazione. Solo in caso di non conformità, grave che abbia determinato un rischio grave per la salute, è prevista la risposta al Referente della Commissione Mensa e al Coordinatore della Rappresentanza Cittadina. Viene quindi chiesto alla Rappresentanza Cittadina di sensibilizzare i Commissari Mensa al rispetto delle procedure. Il **Comune di Milano** comunica che sarebbe opportuno trovare un meccanismo di maggiore trasparenza e maggiore facilità nella lettura del riscontro che è l'interesse sia di Milano Ristorazione che dei Commissari Mensa che per svariati motivi non vedono il riscontro in tempi rapidi. Si potrebbe pensare di utilizzare il sito e **Milano Ristorazione** comunica a sua volta che sui casi più eclatanti vengono fatti anche dei comunicati stampa. La Società ribadisce di essere disponibile ad altre soluzioni.

Si procede con la discussione dell'ordine del giorno "Menù Estate 2018" (**allegato 1, 2 e 3** – "Bozze Menù Estate" e "Conteggio Prodotti Menù Estate" predisposte da Milano Ristorazione) e la **Rappresentanza Cittadina** illustra le slide da loro predisposte che contengono le criticità e le loro proposte relative alle **scuole dell'infanzia, primarie e secondarie** (**allegato 4**). Tra le varie criticità la Rappresentanza Cittadina si sofferma sulla problematica che si continua a riscontrare sulle diete, sia su quelle normali che su quella "in bianco". In particolare i genitori lamentano il fatto che il menù della dieta "in bianco" sia uguale per 5 giorni. Il **Comune di Milano e Milano Ristorazione** precisano che tale menù è stato concordato con ATS e pertanto lo stesso dovrà essere rivisto con la stessa ATS. Mentre, per quanto riguarda il menù diete, **Milano Ristorazione** precisa che lo stesso può essere discusso solo dopo che diventa definitivo il menù. Pertanto si concorda che, dopo l'approvazione del menù, venga fatto un incontro ad hoc sul menù diete e nel frattempo la Rappresentanza Cittadina prende l'impegno di raccogliere dalle Commissioni Mensa problematiche specifiche riscontrate sul menù diete. Procede la **Rappresentanza Cittadina** illustrando le slides relative agli **asili nido** (**allegato 5**).

Conclusa l'illustrazione delle slides da parte della **Rappresentanza Cittadina**, prende la parola **Milano Ristorazione** che comunica che per alcune domande le risposte possono essere fornite nell'immediato mentre per altre si riserva di rispondere entro metà gennaio 2018. Ci tiene però a precisare che ogni sostituzione di piatto deve essere calibrata e quindi aggiungere una lasagna di carne comporta dover togliere una pietanza di carne e che lo stesso discorso vale per i legumi. Per il momento comunica che possono essere accolte le richieste relative alle frittate e all'insalata di merluzzo. Comunica poi che è stato quasi completato il Panel Test delle scuole. Sono state scelte due scuole primarie per Municipio, 4 classi per ogni scuola. **Milano Ristorazione**, su richiesta della **Rappresentanza Cittadina**, fornirà alla stessa l'elenco delle scuole non appena sarà definitivo. Inoltre, rispetto alla email di richieste pervenuta dalla **Rappresentanza Cittadina** comunica che è possibile accogliere sia la richiesta di cambio del giorno per i due piatti di merluzzo sia quella di separare il riso con zucchine dalle patate. Per quanto riguarda le richieste di incremento dei prodotti bio,

anche riferite agli **asili nidi**, fornite nella seduta odierna, comunica che la produzione e commercializzazione di carni biologiche non è ancora molto diffusa. La produzione riguarda prevalentemente il comparto avicolo, allo stato attuale il mercato italiano del prodotto fresco – detenuto, pressoché in regime di monopolio, da Fileni - non è in grado di rispondere alle esigenze di Milano Ristorazione né in termini di volumi né in termini di continuità della fornitura. Dall'indagine di mercato condotta preliminarmente alla pubblicazione della procedura d'acquisto per la fornitura di *CARNI AVICOLE ED OVOPRODOTTI*, attualmente in pubblicazione, è emersa la disponibilità di mercato di "prodotto surgelato" francese o austriaco e la possibilità che il mercato italiano garantisca i bisogni di prodotto fresco espressi dalla Società, in quantità sufficiente a partire dal 2019. Per queste motivazioni è stata assunta la decisione di introdurre una quantità maggiore di prodotto biologico riferita agli ovoprodotti la cui nuova fornitura sarà completamente biologica, lasciando agli operatori economici la possibilità di formulare offerte migliorative, consistenti in quantità di prodotto biologico, che potrebbe essere destinato in via prioritaria agli asili nido. Per quanto riguarda il **menù di emergenza** comunica che sta cercando di trovare una soluzione ma al momento non è ancora possibile modificarlo.

**Milano Ristorazione** conclude l'incontro odierno illustrando le slides da loro predisposte (**allegato 6**) che contengono informazioni circa la fornitura della frutta biologica, il tavolo dei condimenti e l'avvio del progetto "scopri la frutta". Mentre, per quanto riguarda il progetto "frutta a metà mattina" nelle scuole primarie, comunica di aver chiesto alle scuole che non hanno aderito la motivazione della mancata adesione. Alle stesse è stato inviato un questionario con quattro domande e al momento è in corso l'analisi e l'elaborazione delle risposte fornite.

La seduta si chiude alle 20,00.

#### ALLEGATI:

1. Bozza Menù Scolastico (Infanzia, Primaria e Secondaria) Estate 2018
2. Bozza Menù Asilo Nido 12/36 mesi Estate 2018
3. Conteggio prodotti Menù Estate
4. Slide criticità/proposte di variazione per le scuole infanzia, primarie e secondarie predisposte dalla Rappresentanza Cittadina
5. Slide perplessità e criticità per gli asili nido predisposte dalla Rappresentanza Cittadina
6. Slide predisposte da Milano Ristorazione

**LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO**

#### PARTECIPANTI:

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano - Unità Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione**
- **Milano Ristorazione**

Milano, 21/12/2017

**ALLEGATO 1**

**BOZZA MENÙ SCOLASTICO ESTATE 2018** (IN GIALLO NUOVI INSERIMENTI, IN GRIGIO SPOSTAMENTI, IN ROSSO CAMBIO NOME RICETTA)

Data emissione:

ESTATE	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Ravioli di magro olio e salvia Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Δ Carote julienne Frutta fresca di stagione°	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Chicche di merluzzo Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione°	Carote a tronchetto Pizza margherita Gelato	Gnocchi al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Δ Carote julienne Frutta fresca di stagione°
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta biologica al sugo di pomodoro con tonno Formaggio (caciotta biologica) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione°	Pasta integrale biologica al pesto Cotoletta di lonza alla milanese Δ Carote julienne Frutta fresca di stagione°	Pasta biologica al pomodoro Crocchette con lenticchie Δ Insalata di stagione° Frutta fresca di stagione °	Risotto allo zafferano Frittata Δ Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione°
<b>MERCOLEDÌ</b>	Misto insalata° e pomodori Pizza margherita Gelato	Misto insalata° e pomodori Lasagne primavera Frutta fresca di stagione°	Ravioli di magro olio e salvia Bocconcini di tacchino alla romana Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione°	Pasta biologica olio e parmigiano Bocconcini di vitellone con carote Frutta fresca di stagione°
<b>GIOVEDÌ</b>	Malloreddus biologici al pomodoro biologico e basilico Merluzzo gratinato Erbette all'olio Frutta fresca di stagione°	Risotto e piselli Formaggio (mozzarella) Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione°	Risotto e zucchine Formaggio (primo sale) Patate arrosto Frutta fresca di stagione°	Insalata di farro biologico con pesto e pomodori Rustichelle di pollo gratinate Δ Insalata di stagione° Frutta fresca di stagione°
<b>VENERDÌ</b>	Risotto alla parmigiana Tortino con ricotta, erbe e cannellini Δ Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione°	Pasta biologica al pomodoro e basilico Frittata con patate Δ Insalata di stagione° Frutta fresca di stagione°	Orzotto biologico allo zafferano Tonno Pomodori con ceci Frutta fresca di stagione°	Pasta integrale biologica pomodoro e lenticchie Formaggio (stracchino) Insalata mista con peperoni Frutta fresca di stagione°


**BOZZA MENÙ ASILO NIDO ESTATE 2018 (IN GIALLO NUOVI INSERIMENTI, IN GRIGIO SPOSTAMENTI)**

Data emissione:

ESTATE	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta con zucchine Ricotta Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione°	Pasta agli aromi Formaggio (scaglie di parmigiano) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione°	Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione°	Pasta al pesto Formaggio (scaglie di parmigiano) Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione°
<b>MARTEDÌ</b>	Riso all'olio Bruscitt di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione°	Risotto al pomodoro Merluzzo al limone Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione°	Pasta al pesto Cotoletta di pollo Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione°	Risotto alla parmigiana Polpettine di pollo con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione°
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pasta al pesto Merluzzo gratinato Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione°	Cous-cous Bocconcini di pollo Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione°	Pasta al pomodoro Ricotta Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione°	Pasta agli aromi Frittatina Erbette all'olio Frutta fresca di stagione°
<b>GIOVEDÌ</b>	Pasta al pomodoro Frittatina Zucchine brasate Frutta fresca di stagione°	Risotto alla parmigiana Tortino con zucchine e ricotta Frutta fresca di stagione°	Pasta agli aromi Sformato con legumi Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione°	Pasta al pomodoro Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione°
<b>VENEDÌ</b>	Risotto alla parmigiana Sformato con legumi Erbette all'olio Frutta fresca di stagione°	Pasta e fagioli Frittatina con patate Erbette all'olio Frutta fresca di stagione°	Risotto con piselli Merluzzo gratinato Insalata di stagione (lattuga) Frutta fresca di stagione°	Cous-cous Merluzzo con verdure Frutta fresca di stagione°

**ALLEGATO 3****MENU' ESTIVO- Conteggio presenza prodotti****PRIMI**

	2016/2017	2017/2018
Ravioli di magro	2	2
Pasta	7	6
Pasta integrale	1	2
Gnocchi	1	1
Risotto	4	4
Orzotto Bio	1	1
Insalata di farro	1	1
Lasagne primavera	1	1

**SECONDI**

	2016/2017	2017/2018
Pesce	4	4
Carni bianche	3	3
Carni rosse	3	2
Formaggio	4	4
Frittata	2	2
Tortino ricotta, erbe e cannellini	1	1
Crocchette con lenticchie	0	1

**CONTORNI**

	2016/2017	2017/2018
Pomodori in insalata	4	4
Zucchine al forno	3	1
Carote julienne	3	3
Fagiolini all'olio	1	1
Erbette all'olio	1	1
Insalata di stagione	2	3
Patate arrosto	1	1
Pomodori con ceci	1	1
Misto insalata e pomodori	2	2
Carote a tronchetto	1	1
Peperoni al forno	0	1

**ALTRO**

	2016/2017	2017/2018
Pizza	2	2
Gelato	2	2
Frutta fresca di stagione	18	18

2016/2017 2017/2018

<b>TOTALE</b>	<b>76</b>	<b>76</b>
---------------	-----------	-----------

# MENU ESTIVO 17/18

CRITICITA'/PROPOSTE DI VARIAZIONE

19 DICEMBRE 2017



# VARIABILITA'

## RIPETITIVITÀ DEI PIATTI TRA ESTATE E INVERNO

- Ci sono 12 primi (inclusi piatti unici) ripetuti su 20 totali

PRIMI PIATTI	RIPETIZIONE NELLO STESSO MENÙ
Pasta integrale bio al pesto	
Pasta bio al pomodoro	2x
Ravioli di magro	2x
Lasagne genovese/primavera	
Malloreddus bio al pomodoro e basilico	
Risotto parmigiana	
Risotto zafferano	
Gnocchi al pomodoro	
pizza	2x



# VARIABILITA'

## RIPETITIVITÀ DEI PIATTI TRA ESTATE E INVERNO

- Ci sono 10 secondi ripetuti su 17 totali

### SECONDI PIATTI

Mozzarella

Bastoncini di pesce

Straccetti/Bocconcini alla romana

Cotoletta milanese

Merluzzo gratinato

Caciotta bio

Crocchette con lenticchie

Frittata patate

Chicche merluzzo

Rustichelle di pollo gratinate





# ACCETTABILITA'

## PIATTI ESTATE DA MODIFICARE

### ◦ primi piatti / piatto unico

PRIMI PIATTI / PIATTI UNICI	MOTIVAZIONE	ALTERNATIVE
<b>Lasagna Genovese / Primavera (verdi)</b>	Basso gradimento	Sostituire con una rossa oppure con gnocchi alla romana
<b>Orzotto</b>	Basso gradimento Piatto caldo	Alternative?
<b>Risotto</b>	Ripetuti 4 volte e piatto molto caldo	Togliere 1x risotto parmigiana e mettere insalata di riso fredda
<b>Paste al pomodoro</b>	Elevata ripetizione della base di pomodoro	Mancano i sughi con verdure di stagione

Si richiede ancora una volta che sul menù estivo, data la variabilità meteorologica del periodo (passaggio da temperature moderate, a volte anche basse –aprile/maggio-, a temperature molto alte –giugno/luglio) ci sia flessibilità per l'adeguamento di alcuni menù giornalieri.



# INTRODUZIONE

## PIATTI ESTATE DA MODIFICARE

### ○ secondi/contorni

SECONDI PIATTI / CONTORNI	MOTIVAZIONE	ALTERNATIVE
<b>Crocchette con le lenticchie</b>	Non andava (lab sapori)	non deve tornare al posto dell'arrosto di lonza (molto gradito)
<b>Tortino ricotta erbe canellini</b>	Non va	farinata?
<b>Chicche di merluzzo</b>	No perché poco gradite come polpette	Continuiamo sperimentazione dell'insalata di merluzzo fresca, es: migliorando ricetta con pomodori, olive?
<b>frittata</b>		Aggiunta di verdure a una delle frittate (porri?)
<b>pomodori</b>	Elevata ripetizione x7	
<b>Verdure di stagione</b>	Mancano (a parte peperoni x1)	Introduzione nuove verdure



# FRUTTA: QUALITA' E STAGIONALITA'

- Attendiamo novità sulla stagionalità della frutta per l'estate come già concordato.
- Che frutta biologica sarà proposta nel menù estivo?



# ALTRE NOTE

- Pane: non va bene, risulta gommoso, non fresco di giornata, spesso poco cotto. Il Bio mediamente meglio. Integrale migliorato dallo scorso anno.
- Temperatura somministrazione alimenti freddi:  $NC > 20^{\circ}\text{C}$ , possibilità di servire es mozzarelle non «al gelo»?
- Diete sanitarie: ripetitività sui 5 giorni, modifiche?
- Procedura di comunicazione delle variazioni di menù alle famiglie



21/12/2017

## **BOZZA MENU' ESTIVO NIDO 2018**

### **CRITICITA'**

Ripresentiamo il documento inoltrato e discusso a maggio 2017 dove sono state fatte delle precise richieste, per le quali si attendevano delle risposte che purtroppo non sono arrivate.

Alla luce dei feedback dei CM e dei Referenti CM riguardo il menu estivo, di seguito riportiamo le perplessità e le criticità riscontrate:

### **PRIMI PIATTI**

Si alternano solo pasta e riso, sono spariti completamente i cereali come farro e orzo: ATS a pagina 17 del suo documento "pappa al nido" prevede questa varietà: pertanto se ne chiede l'introduzione, magari accompagnati con verdure tipo orzotto o minestra di farro, le insalate di cereali non sono molto apprezzate dai bambini nella fascia di età 1/3 anni.

Si richiede introduzione di almeno un primo piatto integrale: di integrale c'è attualmente solo il pane, una volta la settimana.

Il cous cous è sempre con verdure? Il feedback dell'anno scorso non è stato positivo, i bimbi piccoli lo disperdono un po' ovunque; si può prevedere un' alternativa magari sostituirlo, come scritto in precedenza, con orzotto o con minestra con farro?

### **SECONDI**

le proteine animali sono biologiche? Che percentuale abbiamo attualmente?

### **CONTORNI**

Le verdure sono sempre le stesse, non è rispettata la stagionalità: pertanto si richiede l'introduzione di verdure di stagione e frutta di stagione biologiche.

### **MERENDA**

Introduzione di merenda salata: a che punto siamo?

Già era stata fatta richiesta durante l'ultimo incontro

### **MENU' DI EMERGENZA**

Si richiede la sostituzione del menù di emergenza: la somministrazione di omogeneizzati a bimbi di 1/3 anni è diventata veramente forzata, c'è un rifiuto altissimo. la sostituzione degli omogenizzati con un menù alternativo è diventata essa stessa un' emergenza: a che punto siamo con Ats?

Ne avete parlato? Riscontri?

## **RCCM MUNICIPIO 9**

Da allegare al verbale della data odierna

---

## Milano Ristorazione: Incontro RCCM

---

Via Porpora 10  
Milano 21 Dicembre 2017

Fabrizio De Fabritiis  
Amministratore Unico



BOZZA



❖ A causa del persistere della **scarsità** di frutta biologica in Italia, in particolare di mele e pere, a causa delle **gelate primaverili** si sono svolti due incontri con i fornitori al termine dei quali è stato redatto il quadro che vi illustreremo nelle slides successive

- ❖ Dopo un'attenta analisi con i fornitori è emersa la disponibilità di mele **Bio** solo per **4.000 Kg** a settimana per **13 Settimane**
- ❖ Di conseguenza ogni area consumerà **un giorno al mese** mele Bio
- ❖ La fornitura sarà integrata con mele a **lotto integrata**



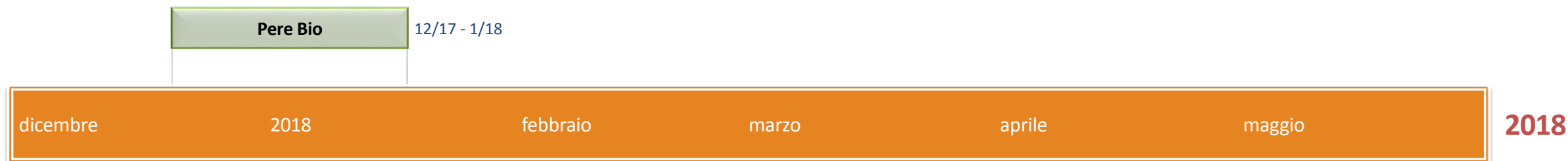


- ❖ Per le clementine **Bio** l'attuale fornitura sarà disponibile fino Gennaio, da lì in poi c'è la disponibilità di clementine Bio di **origine spagnola**( indicate come opzione nella scheda tecnica del prodotto)
- ❖ Le quantità sono in via di definizione



2018

- ❖ La disponibilità di pere **Bio** è garantita fino a metà gennaio
- ❖ Con una quantità di **1000 Kg** a settimana, destinata ai nidi



❖ La fornitura di arance Bio continuerà per tutto il menù invernale

Arance Bio

12/17 - 4/18

dicembre

2018

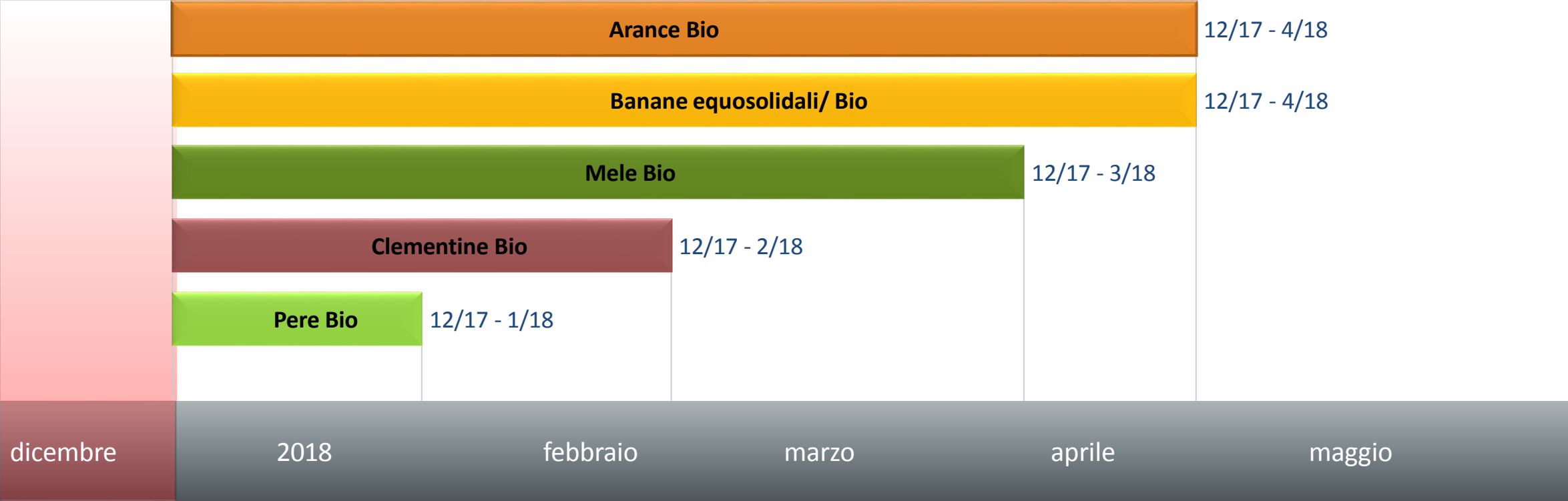
febbraio

marzo

aprile

maggio

2018



### Frutta di seconda categoria

Per far fronte alla difficoltà nel reperire frutta Bio nel mercato, si è valutato anche di utilizzare frutta di seconda categoria, con le seguenti problematiche:

- **i produttori non si impegnano nei quantitativi;**
- **Il prodotto è fuori calibro;**
- **Il prodotto presenta imperfezioni che non pregiudicano la qualità organolettica ma sono visibili;**
- **Il frutto deve essere necessariamente sbucciato .**

# Tavolo dei condimenti

- ❖ La sperimentazione del **TAVOLO DEI CONDIMENTI** verrà effettuata nei seguenti refettori:
  - Primaria Giusti (*servizio al tavolo*)
  - Primaria Anselmo da Baggio (*servizio self*)
- ❖ E' stato individuato un modello di dosatore da utilizzare
- ❖ **50** dosatori per la sperimentazione
- ❖ Costo singolo dosatore: **6,50 euro**



## **Scopo**

Al fine di aumentare il consumo di frutta da parte dei bambini delle scuole dell'infanzia comunali e statali, Milano Ristorazione in collaborazione con il Comune di Milano, promuove il progetto «Scopri la frutta» in modo da supportare corrette ed equilibrate abitudini alimentari nei bambini che frequentano le scuole dell'infanzia.

## **Descrizione progetto**

Il progetto consiste nella distribuzione, una volta al mese, contestualmente alla somministrazione del pasto ed in aggiunta al dessert previsto in menu, di frutta monoporzione. Il progetto sarà supportato da materiale didattico per le educatrici e per i bambini.

Nel mese di marzo 2018, in occasione della fiera «Fa' la cosa giusta» presso lo stand di MiRi, verranno organizzate delle attività in tema dedicate ai bambini e alle famiglie.

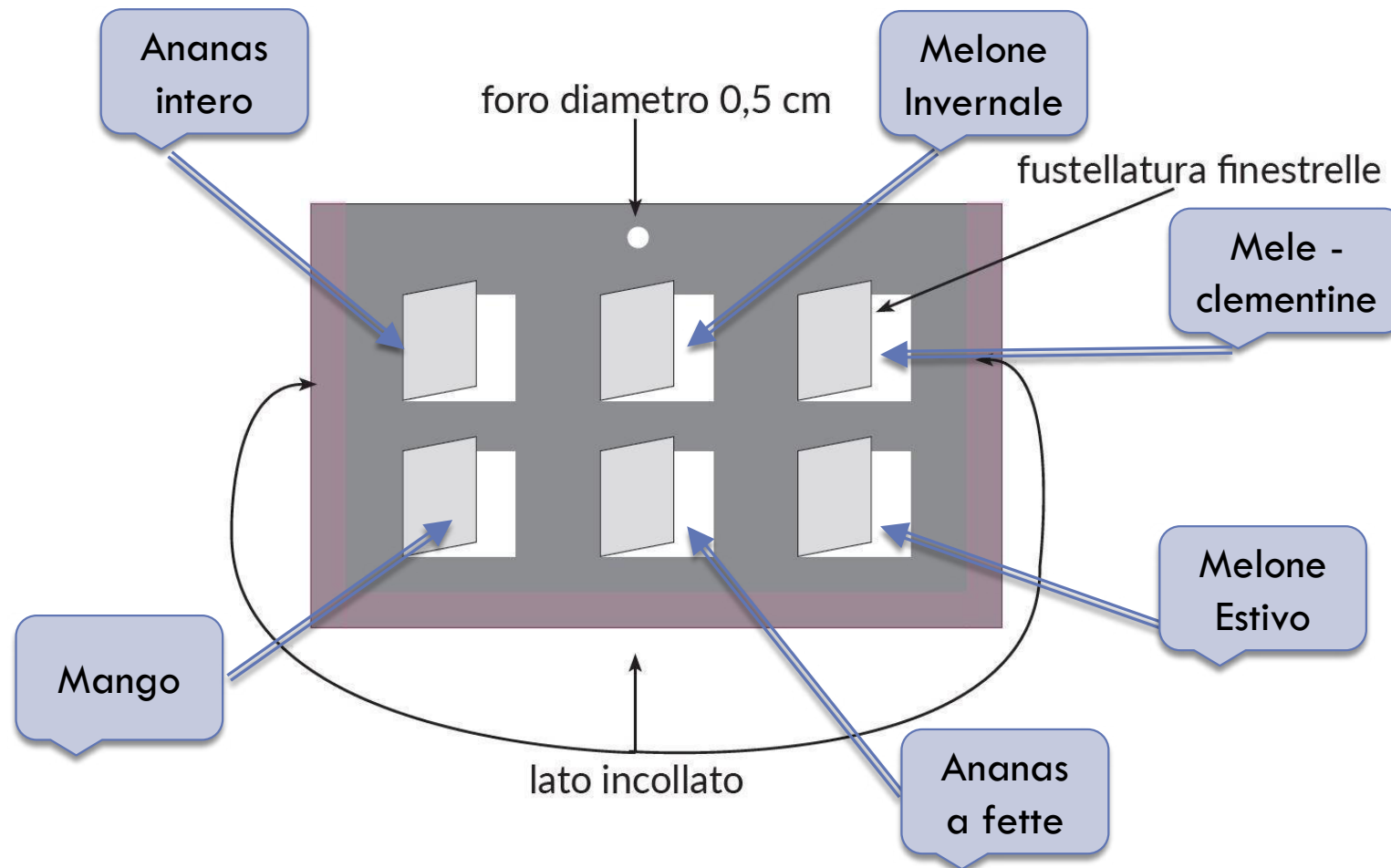
A tutti i bambini che consegneranno la cartolina d'invito verrà consegnato un gadget.

## **Timing progetto**

Il progetto avrà decorrenza Gennaio 2018 – Giugno 2018 per un totale di 6 somministrazioni.

Non appena approvato il progetto è necessario l'invio di una comunicazione congiunta Comune – Milano Ristorazione destinata a tutte le scuole dell'infanzia per informarle dell'avvio del progetto.

# Scopri la Frutta - «calendario della frutta» Esempio grafico





---

**Grazie  
per l'attenzione**

---

