

**PARTECIPANTI:**

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

**ORDINE DEL GIORNO:**

1. Menù estate 2020
2. Varie ed eventuali

Ore 17.40 inizio lavori.

Aprire la riunione la **Rappresentanza Cittadina** che illustra le slide da loro proposte aventi oggetto “Incontro sul menù estate 2020”.

**MENÙ SCOLASTICO**

1. **PRIMA SETTIMANA:** La **Rappresentanza Cittadina** chiede come mai è stato tolto il TONNO come condimento del primo piatto del venerdì e come mai è stato introdotto il PROSCIUTTO COTTO e **Milano Ristorazione** spiega che il prosciutto cotto è stato inserito perché è legato alle tradizioni culinarie italiane della Regione Lombardia ed è un cibo molto gradito dai bambini. La stessa precisa che, prima di proporlo, si è confrontata con il Prof. Agostoni del loro Comitato Scientifico, dipende molto dalla qualità del prodotto che si propone l'idea è quella di dare un prodotto ottimo. Chiede alla **Rappresentanza Cittadina** come mai non vuole il prosciutto cotto, è importante capire se il “NO” vale per il prosciutto cotto o per quello “NON SANO”. Verrebbe consumato una volta al mese. Abbiamo verificato anche cosa dicono le varie ATS e la maggior parte indica di limitarlo a pranzo per il fatto che ne mangiano già tanto a casa. La **Rappresentanza Cittadina** però fa notare che il prosciutto cotto è stato tolto dal menu nel 2012, c'è anche un verbale del 24/01/2012 redatto dal Comune di Milano, perché l'impostazione data negli anni, seguendo anche le linee di ATS, è quella di evitare le carni conservate e limitare le carni rosse. Quindi tale prodotto va contro i principi di educazione alimentare. Dopo ampia discussione **Milano Ristorazione** propone di togliere il prosciutto cotto dal menù ma contestualmente propone di fare alcuni approfondimenti per capire il problema medico avanzato nella discussione odierna e per esaminare tutto il decorso fatto fino ad oggi al fine di rivalutare l'inserimento nel menù. La **Rappresentanza Cittadina**, tenuto conto della poca esperienza e conoscenza, si trova d'accordo con la proposta fatta. Nel menù resta quindi confermato il SUGO DI POMODORO BIOLOGICO CON TONNO E BASILICO e lo SFORMATINO CON LEGUMI ED ERBETTE (rendendo la ricetta più appetibile rispetto alla precedente). Il TONNO era comunque stato eliminato perché, per un discorso economico, non era possibile inserire il PROSCIUTTO COTTO di alta qualità e mantenere anche il TONNO.
- 1) **SECONDA SETTIMANA:** La **Rappresentanza Cittadina** fa notare la poca varietà tra i primi piatti ma **Milano Ristorazione** precisa che si sta cercando di non introdurre piatti che non sono stati graditi nei precedenti menù.
- 2) **TERZA SETTIMANA:** La **Rappresentanza Cittadina** chiede quale tipo di pesce verrà servito il venerdì e **Milano Ristorazione** risponde che non lo sa ancora in quanto non è ancora stata fatta la gara.
- 3) **QUARTA SETTIMANA:** La **Rappresentanza Cittadina** chiede, nel caso ci sia un'estate molto calda, se è possibile servire il RISOTTO ALLA PARMIGIANA non bollente ma tiepido e **Milano Ristorazione** risponde che non è possibile in quanto c'è l'obbligo di servirli ad una certa temperatura e il minimo è tra i 50 e i 60 gradi. Si può pensare di sostituire il piatto, con la PASTA CON OLIO E PARMIGIANO, nel caso ci sia una giornata particolarmente calda. Il **Comune di Milano** è d'accordo con questa variante. Si discute quindi su come sistemare la quarta settimana e si concorda di servire il martedì la PASTA CON OLIO E PARMIGIANO ed il mercoledì il RISO IN BIANCO CON I BOCCONCINI DI TACCHINO E VERDURE. Per quest'ultimo piatto si concorda di valutare se servire i due alimenti insieme come piatto unico o se servirli separatamente con aggiornamento nel mese di gennaio 2020.

Il **Comune di Milano** fa notare che vengono proposte troppe volte le CAROTE (n. 7 volte) e chiede a **Milano Ristorazione** di sostituire un contorno di CAROTE JULIENNE con ad esempio delle ZUCCHINE A DADINI. Quest'ultima fa però notare che le ZUCCHINE CRUDE non vengono mangiate e, dopo una discussione su ZUCCHINE e CETRIOLI si concorda di servire le CAROTE A TRONCHETTO il venerdì della prima settimana e le TACCOLE, proposte dalla **Rappresentanza Cittadina**, il venerdì della quarta settimana.

## **MENÙ NIDO**

La **Rappresentanza Cittadina** fa notare che il menu va bene anche se c'è sempre il problema delle lische.

## **VARIE ED EVENTUALI**

1. **Milano Ristorazione** che propone alcune modifiche da effettuare da gennaio 2020 sul menu invernale:
  - a) SOSTITUIRE LA LASAGNA AL RAGU' DI SOIA BIOLOGICO con la PASTA PASTICCATA AL RAGU DI SOIA BIOLOGICO in modo da far gestire le preparazioni da ogni cucina e la **Rappresentanza Cittadina** è d'accordo con la sostituzione.
  - b) INVERTIRE I CONTORNI DEL GIOVEDÌ E DEL VENERDÌ DELLA SECONDA SETTIMANA: La **Rappresentanza Cittadina** visto il gradimento dei due contorni è d'accordo con la sostituzione.
2. La **Rappresentanza Cittadina** chiede poi un incontro ad hoc sul menu diete e **Milano Ristorazione** precisa che i menu diete vengono elaborati circa tre settimane prima dell'inizio del menu e che una volta che sono definitivi non possono essere modificati. La **Rappresentanza Cittadina** propone un incontro da farsi entro fine gennaio 2020 e ai fini organizzativi invierà una proposta di date e orari.
3. **Milano Ristorazione** comunica che da fine gennaio 2020 verranno riproposte ai Commissari Mensa le quattro date di incontri (Area 1 il 24/01/2020, Area 2 il 31/01/2020, Area 3 il 07/02/2020 e Area 4 il 14/02/2020) per la visita in Sammartini con l'assaggio dei piatti presenti in menu (dalle 10,00 alle 12,00 circa). Chiede alla **Rappresentanza Cittadina** di fare da portavoce con le Commissioni Mensa al fine di raggiungere più membri possibili in quanto con le scuole è sempre difficile ma la **Rappresentanza Cittadina** comunica che questa cosa viene già fatta di prassi, pertanto non è una novità. Il **Comune di Milano** propone a **Milano Ristorazione** di trasmettere le mail direttamente anche ai Commissari Mensa in modo da raggiungerli tutti.
4. Il **Comune di Milano**, per quanto riguarda l'avvio del corso FAD di ATS, chiede alla **Rappresentanza Cittadina** se va bene inviare a dicembre la mail di comunicazione di avvio del corso ai Commissari Mensa o se, tenuto conto dei giorni di festa, è meglio inviarla dopo il 07/01/2020 ma la **Rappresentanza Cittadina** risponde che possono essere inviate anche a dicembre.
5. Il **Comune di Milano** comunica che a breve verrà fatta la surroga dei due membri della **Rappresentanza Cittadina** che sono decaduti dal ruolo in quanto, per l'anno scolastico 2019/2020, non hanno presentato la domanda di partecipazione a componente della commissione mensa. Chiede se va bene riaprire a gennaio 2020 l'elezione del membro mancante del Municipio 7 e la **Rappresentanza Cittadina** si riserva di parlarne prima per poi dare un riscontro al Comune entro il 20/12/2019.
6. Per quanto riguarda la nomina del Referente della Commissione Mensa il **Comune di Milano** e la **Rappresentanza Cittadina** concordano che il **Comune** predisponesse un elenco dei Referenti nominati fino ad oggi e lo trasmette alla **Rappresentanza Cittadina**.
7. **Milano Ristorazione** comunica che lunedì prossimo 16/12 dopo le ore 13,00 ci sarà un'assemblea dei dipendenti della Società in cui verrà valutata la proposta di garantire un menu di emergenza nelle giornate di assemblea. La stessa confida che il disagio sia minimo quasi dappertutto e comunica che dopo lunghe trattative questo accordo migliorerebbe drasticamente le condizioni che oggi vengono offerte alla Comunità. Infatti si prevede la possibilità di fare l'assemblea in due giornate e quindi servendo comunque un pasto caldo, oppure di farla dopo le 14,00 in modo da avere il pasto normale. La Società confida in un esito positivo perché ciò significherebbe non avere più interruzioni del servizio.

La seduta si chiude alle 19.10.

## **ALLEGATI:**

1. Slides predisposte dalla Rappresentanza Cittadina aventi oggetto "Incontro sul menù estate 2020"

## **LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO**

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

# RAPPRESENTANZA CITTADINA DELLE COMMISSIONI MENSA

Incontro sul menu estate 2020  
12 dicembre 2019



# Seconda Bozza menu

ALLEGATO 1



## BOZZA MENÙ SCOLASTICO ESTATE 2020

Data emissione: 08/11/2019

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 Carote julienne Frutta fresca di stagione	Carote julienne <del>Lasagne alla bolognese</del> Pasta pasticciata Frutta fresca di stagione	Carote julienne Pizza margherita  Gelato	Gnocchi al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote julienne Frutta fresca di stagione
<b>MARTEDÌ</b>	Risotto allo zafferano Formaggio ( <del>caciotta biologica</del> ) Asiago DOP Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Risotto e piselli Formaggio (mozzarella) Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica al pesto Crocchette con lenticchie Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione	<del>Insalata di riso</del> Risotto alla parmigiana Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pomodori con ceci Pizza margherita  Gelato	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro olio e salvia Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta biologica olio e parmigiano Bocconcini di tacchino con carote  Frutta fresca di stagione
<b>GIOVEDÌ</b>	Pasta biologica agli aromi <del>Nasello</del> Cuore di merluzzo gratinato Erbette aglio e olio Frutta fresca di stagione	<del>Insalata di farro biologico con pesto e pomodori</del> Pasta biologica al pomodoro biologico e pesto Arrosto di tacchino agli aromi Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione	Risotto all'ortolana-nuova ricetta Formaggio (primo sale) Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Rigati di mais al pesto <del>Rusticelle</del> di pollo biologico <del>Fagiolini all'olio</del> Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione
<b>VENERDÌ</b>	Malloredus biologici al sugo di pomodoro biologico <del>con tonno</del> <del>Sformatino con legumi ed erbe</del> Prosciutto cotto Carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro Tonno Misto insalata  e pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro e basilico <del>Insalata di merluzzo con mais e olive</del> Sformato di pesce Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica pomodoro e lenticchie Formaggio (stracchino) Carote a tronchetto 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.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

Una volta alla settimana viene proposto pane integrale biologico ed una settimana al mese pane biologico.

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Il Presidente Dr. Bernardo Lucio Notarangelo

Validità: dal 20/04/2020 al 16/10/2020

# Richieste e segnalazioni dei CM Milanesi

Come da regolamento al punto “Ruolo e competenze della commissione mensa» (art. 3,4,5,6 e 7) la RCCM si è impegnata a girare a **tutti i CM** la bozza del menu, richiedendo suggerimenti e commenti.

Dai feedback sono emerse molteplici richieste, tra cui:

- **più legumi** (ceci, fagioli)
- **diversificazione** del tipo di **pasta** (segale, farro, integrale, saraceno...)
- **diversificazione** delle **verdure**
- **No al prosciutto cotto**
- **No agli alimenti trasformati** e soprattutto no al pesce trasformato e no al tonno
- **No ai piatti unici**
- **Limite in numero dei piatti invernali** (risotto alla parmigiana ad esempio)





## Linea assunta da RCCM

Tenendo in considerazione i **feedback raccolti**, gli **indici di gradimento** e **quanto già acquisito negli anni passati**, la RCCM propone modifiche rivolte alla **qualità e semplicità dei prodotti** piuttosto che ad uno stravolgimento di quanto proposto da Miri.

### Richieste della Rccm

Attenzione alla  
**variabilità dei  
piatti per i moduli**

**Mantenimento di  
qualche piatto  
estivo** a discapito  
di piatti  
tipicamente  
invernali

**No al prosciutto  
cotto**  
come già  
concordato dal  
2012

Maggiore **varietà  
della verdura**



# Seconda bozza - 1a settimana

ALLEGATO 1

ESTATE	1° SETTIMANA
LUNEDÌ	Ravioli di magro olio e salvia Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Carote julienne Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	Risotto allo zafferano Formaggio (caciotta biologica) Asiago DOP Zucchine al forno Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta biologica agli aromi Cuore di nasello gratinato Erbette aglio e olio Frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	Pomodori con ceci Pizza margherita Gelato
VENERDÌ	Malloreddus biologici al sugo di pomodoro biologico con <del>tonno</del> e basilico Sformatino con legumi ed erbe Prosciutto cotto Carote julienne Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Frutta fresca di stagione Carote julienne Prosciutto cotto Sformatino con legumi ed erbe Pomodoro biologico con <del>tonno</del> e basilico Malloreddus biologici al sugo di pomodoro biologico con <del>tonno</del> e basilico

compresa la scelta del cambio formaggio dato che verrà inserito nel menu invernale, anche se riteniamo l'asiago un formaggio dal gusto "amarognolo"

ok per la varietà di pesce

anche se molti cm si sono mostrati scettici all'introduzione dell'aglio facendo riferimento anche ad altri piatti in cui presente riteniamo che il sapore non sia così forte da poterne sollecitare cambiamento

rimaniamo fermi nel pensare che togliere un condimento che renderebbe diverso un primo piatto per introdurre il prosciutto cotto non trova il nostro consenso

**Contrari al prosciutto cotto.**

**Dal 2012 è rimosso dai menu, verbale Comune di Milano 24.01.2012**

**E' prodotto a rischio cancerogeno**, come anche sostenuto da IARC.

**Va contro i principi di educazione alimentare**





<b>Verbale n. 2/2012</b>	
Data: 24.01.2012- ore 17.30	Luogo: Sala Riunioni Comune di Milano – via Porpora , 10

**Presenti:**

<b>Commissione Mensa:</b> Marilù Santoemma Cristina Perego Andreina Tummolo Nicoletta Schiaffino Martino Santoliquido Claudia Paltrinieri Prof. Berrino consulente per commissione mensa	<b>Comune di Milano</b> Lina Lucarelli Ettore Petrasso Lovati Angelo	<b>Milano Ristorazione</b> Gabriella Iacono Luca Radice Fabrizio Rivetta Damiano Minoglia Elena Alquati (consulente per Milano Ristorazione)
--	---	--

**Assenti:****Partecipanti:****Ordine del giorno:**

1. Definizione menù invernale a.s. 2011-2012
2. Varie ed eventuali

ore 18.10 inizio lavori.

Sig. Petrasso distribuisce ai presenti per la discussione degli argomenti all'ordine d proposta del menù invernale a.s. 2011 – 2012 inviato da Milano Ristorazione (di seguito come MiRi), e la copia del menù invernale a. s. 2011 – 2012 approvato in precedenza sperimentale al fine di effettuare i confronti.

Milano

Comune  
di Milano

C.M. propone di togliere qualche frittata in quanto sono poco gradite dai bambini soprattutto quella con le erbe perché troppo verde, generando rifiuto da parte dell'utenza.

Inoltre utilizzando le uova pastorizzate e cucinandola nel forno, la frittata risulta meno appetibile rispetto alla ricetta tradizionale con uova fresche.

Inoltre, nel menù al nido d'infanzia, è previsto il tortino di lenticchie che è molto gradito dai bambini. Chiede se è possibile sostituire una delle tante frittate con questo piatto utilizzando la ricetta dei nidi.

MiRi risponde che preparare un tortino di lenticchie per grandi numeri è diverso che cucinarlo per numeri più modesti, ed inoltre, dal Panel Test il risultato è stato abbastanza negativo, al contrario delle aspettative. Di quel piatto non è piaciuto né il sapore né il colore come è stato per la farinata di ceci.

C.M. chiede che comunque venga trovato un piatto alternativo alla frittata. Il prosciutto cotto è stato bandito anche da ASL e chiede se la riduzione delle proteine animali è una raccomandazione dettata dalla normativa.

Intervento del Prof. Berrino: c'è una ragione perché è chiesta l'esclusione del prosciutto cotto: le carni conservate sono associate ad un alto rischio di contrarre i tumori. Quindi occorre passare ai bambini il messaggio nutrizionale che non devono eccedere con i salumi e insaccati perché specie il prosciutto cotto è ricco di nitriti e nitrati, anche se è uno degli alimenti preferito dai bambini. Un'altro messaggio nutrizionale corretto da dare è che si debba passare ad una alimentazione con la presenza di più proteine vegetali che animali proprio come prevenzione.

Occorre trovare ricette e piatti che siano graditi ai bambini ed è lo sforzo che tutti noi dobbiamo fare. Inoltre tutti siamo d'accordo nel dire che la frutta fresca fa bene ed è salutare ma se venisse introdotto un dessert di buona qualità, magari bio, con pochi zuccheri e niente conservanti, per esempio uno yogurt alla frutta o naturale.



## Unità Operativa

### Igiene Alimenti e Nutrizione

Dietiste / Assistenti Sanitarie

- ❖ Menù scolastici
- ❖ Linee di indirizzo
- ❖ Qualità nutrizionale del pasto (controlli dietologico nutrizionali)
- ❖ **Promozione di abitudini alimentari corrette**



Sistema Socio Sanitario  
**Regione Lombardia**  
ATS Milano  
Città Metropolitana

## Chi ci aiuta dal punto di vista qualitativo

### CODICE EUROPEO CONTRO IL CANCRO EDIZIONE 2014

#### CEAC: raccomandazioni nutrizionali

- o impegnatevi a mantenere un peso corporeo sano
- o fate quotidianamente esercizio fisico
- o consumate abbondantemente cereali integrali, legumi, verdura e frutta
- o limitate i cibi ricchi di zucchero e grassi
- o evitate le bevande zuccherate
- o evitate le carni conservate
- o limitate le carni rosse
- o limitate i cibi ricchi in sale

### 10 RACCOMANDAZIONI DEL WCRF PER LA PREVENZIONE DEL CANCRO - 2018

1. mantenere un peso salutare
2. essere fisicamente attivi tutti i giorni: camminare di più e stare meno tempo seduti
3. seguire una dieta ricca di cereali integrali, verdure (non amidacee), frutta e legumi
4. limitare i cibi "fast food" e i cibi pronti con un'importante trasformazione industriale e ricchi di grassi, zuccheri e amidi
5. limitare il consumo di carni rosse (bovine, suine, ovine, ecc). Evitare (se possibile) o assumere in minima quantità i salumi e le carni conservate
6. Limitare il consumo di bevande zuccherate. Bere principalmente acqua e bevande non zuccherate
7. limitare il consumo di alcol
8. per la prevenzione del cancro, non fare uso di integratori. Cercare di soddisfare i bisogni nutrizionali attraverso la sola dieta
9. per le madri: se si ha la possibilità di allattare al

# Seconda bozza - 2a settimana

ALLEGATO 1

ESTATE	2° SETTIMANA
LUNEDÌ	Carote julienne Lasagne alla bolognese Pasta biologica pasticciata Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	Risotto e piselli Formaggio (mozzarella) Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Insalata di ferro biologico con pesto e pomodori Pasta integrale biologica al pesto e pomodori Arrosto di tacchino agli aromi Rapa rossa julienne Frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Pasta biologica al pomodoro Tonno Misto insalata e pomodori Frutta fresca di stagione

ok per la pasta biologica

anche se apprezziamo venga proposta pasta integrale avremmo preferito uno sforzo in più per proporre altri cereali.  
**Rimane poca varietà tra i primi piatti**



# Seconda bozza - 3a settimana

ALLEGATO 1

ESTATE	3° SETTIMANA
LUNEDÌ	Carote julienne Pizza margherita Gelato
MARTEDÌ	Pasta integrale biologica al pesto Crocchette con lenticchie Pomodori in-insalata Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Ravioli di magro olio e salvia Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	Risotto all'ortolana-nuova ricetta Formaggio (primo sale) Patate arrosto Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Pasta biologica al pomodoro e basilico Insalata di merluzzo con mais e olive Pesce al forno con olio e succo di limone biologico Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione

Ok, chiediamo conferma che sia merluzzo



ESTATE	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Gnocchi al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Carote julienne Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	<del>Insalata di riso</del> Risotto alla parmigiana Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta biologica olio e parmigiano Bocconcini di tacchino con <del>carote</del> verdure miste Frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	Rigati di mais al pesto Rustichelle di pollo biologico Fagiolini all'olio Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Pasta integrale biologica pomodoro e lenticchie Formaggio (stracchino) Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione

**prendendo atto dei problemi tecnico organizzativi nella preparazione dei primi piatti freddi**

chiediamo un maggiore sforzo nell'offrire piatti meno invernali e nel rendere quelli invernali più adatti alla stagione estiva (es: temperatura di somministrazione del risotto)

ok per varietà delle verdure





## Conclusioni RCCM

**Vista la seconda bozza del menu, la RCCM riscontra lo sforzo appena sufficiente nel accogliere le richieste, tuttavia dando voce ai CM Milanesi si oppone alla scelta di introdurre il prosciutto cotto.**

Non per “capriccio”, ma perché **già nel 2011/12 si era chiuso definitivamente l'argomento** (Verbale del Comune di Milano del 24.01.2012) **con il supporto di ATS e di esperti** quali il Dott. Berrino e secondo **le raccomandazioni WCRF 2007**: stile di vita per la prevenzione dei tumori, che raccomanda di evitare il consumo di carni conservate.

**ATS si è nuovamente pronunciata** a tal proposito proponendo validi sostituti: pesce e legumi. (rif. corso FAD 2019).

**Ci e Vi interroghiamo sulle motivazioni della scelta e auspichiamo che il miraggio di un riscontro di maggior gusto da parte dei bambini non sia forza prevaricante la buona alimentazione e le linee guida per una food policy di cui Milano è portavoce nel mondo.**

Chiediamo quindi spiegazioni sulla scelta di riproporre un **alimento escluso dal menu da 8 anni sulla base di validi e comprovati motivi**, così da poter fornire spiegazioni a chi come noi è impegnato a fornire un contributo come «interlocutore nei diversi progetti e iniziative di educazione alimentare nella scuola.»

