

PARTECIPANTI:

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

ORDINE DEL GIORNO:

1. Menù inverno 2018/2019
2. Varie ed eventuali

Ore 17.10 inizio lavori.

Aprire la riunione **Milano Ristorazione** per commentare quanto riportato dalla **Rappresentanza Cittadina** nelle slides aventi oggetto “Menù inverno 18/19 – valutazioni e proposte di RCCM sul menù bozza 6 del 12/03/18”.

MENÙ DEI NIDI - Innanzitutto **Milano Ristorazione** precisa che la cotoletta di pollo non è un prodotto preconfezionato e prefritto in quanto lo stesso viene preparato nelle cucine da parte dei cuochi. Spiega inoltre che per preparare i nuovi menù vengono interpellati 7/8 cuochi, tenendo conto delle indicazioni fornite da Ats (ad esempio diminuire la carne rossa). Precisa inoltre che per i nidi pervengono veramente poche segnalazioni forse perché le Commissioni Mensa non compilano l'allegato E dopo il sopralluogo. La **Rappresentanza Cittadina** comunica che il nido Merloni compila un allegato E al giorno e sostiene che lo stesso non perviene né a Milano Ristorazione né al Comune di Milano. Il **Comune di Milano** precisa che a questo punto è importante effettuare una verifica con la scuola per capire se le segnalazioni vengono consegnate in segreteria a quest'ultima. La Rappresentanza Cittadina si impegna ad effettuare anch'essa una verifica con la scuola.

Dopo una discussione sulla cotoletta di pollo che ha sostituito il pollo al forno si concorda di sostituire, il giovedì nella prima settimana, la cotoletta di pollo con il pollo al forno.

Inoltre, sentite le richieste della RCCM, **Milano Ristorazione** concorda quanto segue:

1. Venerdì - seconda settimana - passato di verdura con farro al posto del passato di verdura con pasta biologica
2. Giovedì - seconda settimana - lenticchie in umido con pomodoro biologico al posto dello sformato con legumi
3. Lunedì - prima settimana - zucchine trifolate al posto dei fagiolini all'olio

Inoltre, tenendo conto che Ats ha dato l'indicazione di aumentare la frequenza di pesce propone di inserire la platessa alla mugnaia, togliere un merluzzo alla mugnaia e inserire un merluzzo al limone modificando il menù nel seguente modo e la **Rappresentanza Cittadina** concorda su tali cambiamenti:

1. Martedì - prima settimana - platessa alla mugnaia
2. Martedì - seconda settimana - merluzzo al limone
3. Martedì - quarta settimana - merluzzo gratinato
4. Venerdì - prima settimana - merluzzo gratinato e come contorno fagiolini all'olio

Milano Ristorazione precisa inoltre che il venerdì - prima settimana - la pasta biologica alla pizzaiola è integrale e che il mercoledì - quarta settimana - la ricotta è biologica.

MENÙ SCOLASTICO - La **Rappresentanza Cittadina** lamenta ancora la ripetitività dei piatti rispetto ad altre città ma **Milano Ristorazione** informa la stessa di aver visionato altri menù (ad esempio quello di Roma) e conferma che non vi sono diversità.

- **PATATE PREZZEMOLATE:** **Milano Ristorazione** è d'accordo con la Rappresentanza Cittadina e quindi le patate verranno servite senza il prezzemolo.
- **TROTA BIO:** **Milano Ristorazione** sta effettuando una ricerca per capire se riesce a reperire e gestire il prodotto per fare una sperimentazione con l'hamburger di trota. Ma la **Rappresentanza Cittadina** si riserva, prima di rispondere se per loro va bene, di condividere l'argomento con gli altri membri della rappresentanza, in quanto la proposta era di un condimento per la pasta, non per un altro hamburger; sulla proposta di inserire un primo piatto Milano Ristorazione afferma che non si può fare con un sugo di trota.

- **MINESTRE: Milano Ristorazione** comunica che la minestra di lenticchie e quella di cannellini vengono proposte con il riso per consentire il suo consumo almeno 1 volta ogni settimana in questo menù, viste le richieste della RCCM, propone di sostituire una minestra di cannellini con una vellutata di piselli ma la **Rappresentanza Cittadina** chiede di inserire la vellutata in aggiunta, non in sostituzione di una minestra, di togliere un riso da una minestra per inserire al suo posto un risotto, togliendo una pasta. **Milano Ristorazione** propone di inserire una vellutata di piselli, il lunedì della seconda settimana, al posto della pasta al pesto. La **Rappresentanza Cittadina** farà sapere se è d'accordo con tale sostituzione.
- La **Rappresentanza Cittadina** CHIEDE DI EVITARE ABBINAMENTO PASTA E PATATE: **Milano Ristorazione** comunica che tale abbinamento è stato condiviso anche con Ats, dato che nel primo piatto sono sempre presenti le verdure.
- **BURGER DI VERDURE:** La **Rappresentanza Cittadina** si dichiara contraria alla sua introduzione **Milano Ristorazione** precisa che viene testato con il menù estivo 2018 pertanto, se non va bene, non verrà inserito nel menù invernale 2018/2019.

Per quanto riguarda il lunedì della quarta settimana **Milano Ristorazione** precisa che la platessa dorata non è un prodotto prefritto ma viene cotto al forno però, considerato che è un prodotto poco gradito, ha deciso di sostituirlo con le chicche di merluzzo perché le polpette di pesce sono più gradite dai bambini (dato del 2016 che Ats Milano ha presentato ad un convegno). Comunica inoltre che è stata rivista sia la ricetta che la grammatura. La **Rappresentanza Cittadina** comunica che secondo loro non va bene neanche la nuova ricetta, tenendo anche conto dei dati forniti dal Comune di Milano ma, quest'ultimo, precisa che è stato fornito il dato fino al 28/02/2018 e quindi la valutazione sul gradimento è riferita ad un dato parziale in quanto il tempo di fornitura del nuovo prodotto è breve. Tale valutazione potrà essere fatta a chiusura del menù invernale 2017/2018.

- **TORTINO BIOLOGICO DI FARRO E LIMONE:** La **Rappresentanza Cittadina** chiede varietà, **Milano Ristorazione** comunica che il tortino è gradito e con il nuovo fornitore potrebbe essere diverso.
- **FRUTTA BIO:** La **Rappresentanza Cittadina** richiede ancora una volta di modificare, in accordo con il Comune, le schede tecniche grammature per frutto per poter permettere una maggior reperibilità di frutta bio per il prossimo anno. **Milano Ristorazione** ricorda alla Rappresentanza Cittadina i discorsi che si sono fatti nei precedenti incontri rispetto alle problematiche segnalate per la fornitura di frutta biologica.

Milano Ristorazione ci tiene a precisare che sono state accolte numerose proposte, fatte dalla **Rappresentanza Cittadina**, di modifica ai menù estivo e invernale. In alcuni casi non è stato possibile apportare modifiche ai menù in quanto, essendo i prodotti già acquistati e quindi in magazzino, si rischiava, con il cambio della pietanza, che gli stessi non venivano utilizzati e quindi vi era un maggiore spreco.

La **Rappresentanza Cittadina** chiede di non inserire le chicche di merluzzo nel menù invernale in quanto sostiene che il prodotto non piace ai bambini ma **Milano Ristorazione** comunica che verranno inserite, in quanto secondo loro il piatto è gradito, e poi si potrà valutare se toglierle dopo la chiusura del menù invernale 2017/2018.

Milano Ristorazione comunica che nel menù estivo fino a fine aprile verrà fornito il budino al posto del gelato in quanto, per la gara di quest'ultimo, hanno partecipato cinque aziende e questo comporta un allungamento dei tempi di verifica e quindi di inizio fornitura.

La seduta si chiude alle 19,10.

ALLEGATI:

1. Slide "Menù inverno 18/19 – valutazioni e proposte di RCCM sul menù bozza 6 del 12/03/18" predisposte dalla Rappresentanza Cittadina

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

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


MENU INVERNO 18/19

Valutazioni e proposte di RCCM sul menu bozza 6 del
12.3.18

Milano 23 marzo 2018



Analisi delle criticità del menu nido

		BOZZA MENÙ ASILO NIDO INVERNO 2018/19 (IN GIALLO NUOVI INSERIMENTI, IN GRIGIO SPOSTAMENTI)			Data emissione:
INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	
LUNEDÌ	Pasta biologica gratinata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto con zucca Formaggio (mozzarella) Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	
	<div> piatto critico molto rifiutato: se ne chiede la sostituzione </div>	Risotto con zucchine Merluzzo alla mugnaia Purè di patate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Merluzzo gratinato Zucchine trifolate Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione	Minestra d'orzo biologico Merluzzo al pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Crema di cannellini con pasta biologica Merluzzo gratinato Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta biologica al pesto Sformato con legumi Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione	Polenta biologica Bruschi di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al ragù di vitellone Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Formaggio (ricotta) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione	
	<div> prodotto prefritto: si richiede l'eliminazione </div>	Passato di verdura con riso Cotoletta di pollo Carote brasate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Sformato con legumi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Frittatina con spinaci Purè di zucca Frutta fresca di stagione	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Pasta biologica alla pizzaiola Tortino con zucchine e ricotta biologica Frutta fresca di stagione	<div> piatto unico molto rifiutato: si richiede sostituzione con altro piatto unico </div>	<div> piatto molto rifiutato: si richiede eliminazione o cambio ricetta </div>	<div> piatto molto rifiutato: se ne richiede la sostituzione </div>	<div> piatto molto rifiutato: se ne richiede la sostituzione </div>
	<div> piatto poco gradito: molto dipende dalla cottura del centro cucina, si richiede sostituzione </div>	Passato di verdura con pasta biologica Frittatina con erbe Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Pastina biologica in brodo con verdure Sformato con legumi Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Erbe all'olio Frutta fresca di stagione	

Emissione: Responsabile GOP – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Amministratore Unico – Fabrizio De Fabritiis

Validità:



RCCM Milano

Commenti alla bozza menu nido inverno 2018/19 : CRITICITA'

- ▶ La RCCM e i CM evidenziano che tali criticità sono sostanzialmente le stesse già espresse durante i precedenti incontri con MIRI e Comune di Milano.
- ▶ **COTOLETTA DI POLLO:** prodotto preconfezionato, pre-fritto, troppo elaborato per bimbi di fascia di età 1/3 anni, se ne richiede l'eliminazione;
- ▶ **BRUSCITT DI VITELLONE CON VERDURE e SFORMATO DI LEGUMI** piatti molto critici, poco accettati, si richiede un'alternativa;
- ▶ **PASTA GRATINATA:** molto rifiutata tra i bimbi del nido, si richiede alternativa;



Commenti alla bozza menu nido inverno 2018/19

- ▶ **Introduzione di cereali : primi piatti a base solo di pasta e riso:** nel menu estivo era stato richiesto dalla RCCM e accordato da MIRI e Comune di Milano, l'introduzione di cereali: era stato pertanto introdotto orzotto allo zafferano. In questa bozza invernale compare una sola volta al mese la minestra d'orzo biologico: si richiede di aggiungere pasti contenenti cereali diversi, più volte in un mese, magari in concomitanza con il brodo di verdure ed il passato di verdure, in quanto i cereali ben si abbinano con tali pietanze.
- ▶ Confrontando il menù invernale attuale (2017/2018) con la bozza invernale in oggetto, si riscontra una **diminuzione dei legumi** per quanto riguarda i primi piatti (per esempio eliminazione della pasta con le lenticchie il venerdì della 4° settimana) mentre continua ad esserci una predominanza di formaggi come ricotta, mozzarella, scaglie di parmigiano etc;
- ▶ Inoltre si evidenzia **eliminazione di piatti generalmente molto graditi** quali: il pollo al forno, la pasta con le lenticchie e l'arrosto di tacchino, presenti nel menù invernale attuale (2017/2018)? Perché tali piatti sono stati eliminati, visto che non risultano particolari lamentele e/o non conformità relative a questi piatti?



Considerazioni generali menu materna/scolastico


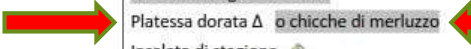
Malgrado l'anticipo sull'entrata in vigore, la richiesta della RCCM di **avere più varietà** nel menu e una **migliore elaborazione delle ricette** e l'intenzione condivisa di **aumentare il gradimento e ridurre lo spreco**, osserviamo che, come accaduto per il menu estivo, il menu invernale proposto ricalca sostanzialmente quello già in corso, senza introdurre novità.

Le variazioni riguarderebbero riguardano:

- ▶ 3 primi piatti su 20 giornate, tra cui la minestra di cannellini già servita attualmente, che varierebbe unicamente per la presenza del riso che sostituisce la pasta:
- ▶ Asiago o Provolone Dop a rotazione mensile: formaggi già impiegati
- ▶ patate prezzemolate (come già osservato per l'insalata di riso, il prezzemolo potrebbe essere motivo di rifiuto)



Analisi delle criticità del menu materna/scolastico

		BOZZA 6 MENÙ SCOLASTICO INVERNO 2018/19 (IN GIALLO NUOVI INSERIMENTI, IN GRIGIO SPOSTAMENTI, IN ROSSO CAMBIO NOME RICETTA)			Data emissione: 12/03/2018
INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	
LUNEDÌ	Pasta biologica alla crema di zucchine Bastoncini di pesce Δ Purè di patate Frutta fresca di stagione ⚙	Spicchi di finocchi e carote a tronchetto Pasta al pesto Frittata Tortino biologico farro e limone	Misto finocchi e insalata ⚙ Pizza margherita Budino al cacao equosolidale	Ravioli di magro alla salvia Platessa dorata Δ o chicche di merluzzo Insalata di stagione ⚙ Frutta fresca di stagione ⚙	
MARTEDÌ	Pasta integrale biologica al pesto Bocconcini di tacchino alla romana Carote julienne Frutta fresca di stagione ⚙	Pasta biologica agli aromi Cotoletta di lonza alla milanese Δ Erbette aglio e olio Frutta fresca di stagione ⚙	Minestra di cannellini con riso Pollo al forno al rosmarino Insalata, ⚙ verza e carote julienne Frutta fresca di stagione ⚙	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Rusticelle di pollo Δ Carote julienne Frutta fresca di stagione ⚙	
MERCOLEDÌ	Minestra di lenticchie con riso Formaggio (asiago o provolone Dop a rotazione mensile) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione ⚙	Pasta biologica al ragù di verdure (nuova ricetta) Merluzzo gratinato Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione ⚙	Ravioli di magro olio e parmigiano Frittata con patate Δ Carote julienne Frutta fresca di stagione ⚙	Risotto allo zafferano Formaggio (asiago o provolone Dop a rotazione mensile) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione ⚙	
GIOVEDÌ	Spicchi di finocchi e carote a tronchetto Pizza margherita Frutta fresca di stagione ⚙	Minestra di farro biologico Formaggio (caciotta biologica) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione ⚙	Pasta biologica con crema di broccoli Formaggio (primo sale) Patate arrosto Frutta fresca di stagione ⚙	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con carote e piselli Frutta fresca di stagione ⚙	
VENERDÌ	Gnocchi al pomodoro biologico Sformato (nuova ricetta) Δ Insalata di stagione ⚙ Frutta fresca di stagione ⚙	Risotto alla parmigiana Crocchette con lenticchie Δ Carote julienne Frutta fresca di stagione ⚙	Pasta integrale biologica al ragù di merluzzo Burger di verdure e legumi Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione ⚙	Malloreddus biologici al pomodoro biologico e basilico Frittata con porri Δ Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione ⚙	

⚙ A rotazione secondo disponibilità

Δ Cottura al forno

Emissione: Responsabile DGO – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Amministratore Unico – Fabrizio De Fabritiis



RCCM Milano

Primi piatti e abbinamenti primo-secondo

- ▶ **Pasta integrale bio al ragù di pesce**, RCCM suggerisce l'introduzione di nuove tipologie di pesce come ad esempio la **trota bio** disponibile sul mercato della ristorazione collettiva in varia forme, il nasello, i totani già sperimentati da MiRi in passato
- ▶ **Minestre**: lenticchie e cannellini sempre con il riso, RCCM chiede un cambio con i crostini e l'introduzione di una ulteriore vellutata, ad esempio di piselli
- ▶ L'RCCM chiede nuovamente di evitare **l'abbinamento pasta e patate** di contorno (presente tre volte) per l'eccesso di carboidrati e amidacei. le patate potrebbero abbinarsi a minestra/vellutata.



Secondi piatti - 1

- Lunedì' 4° settimana:
visti : il no già espresso dalla RCCM per questi piatti,
in quanto processati industrialmente (platessa inoltre
prefritta), e i dati di gradimento comunicati dal
Comune, l'RCCM **non può accettare** la presenza in
menù della platessa o delle chicche di merluzzo.

	BOZZA 6 MENÙ SCOLASTICO INVERNO 2018/19 (IN GIALLO NUOVI INSERIMENTI, IN GRIGIO SPOSTAMENTI, IN ROSSO CAMBIO NOME RICETTA)	Data emissione: 12/03/2018
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------

A	B	C	D	E	F	G	H
GRADIMENTO MENU' INVERNALE PERIODO 23/10/2017 AL 28/02/2018 SCOLASTICO	INDICE DI GRADIMENTO DEL PIATTO RISULTANTE DALLE SEGNALAZIONI DELLE COMMISSIONI MENSA E DAI SOPRALLUOGHI EFFETTUATI DALL'UNITA' DI CONTROLLO COMUNALE					NUMERO SEGNALAZIONI COMMISSIONI MENSA PER LE QUALI <u>NON E'</u> <u>STATO INDICATO</u> L'INDICE DI GRADIMENTO DEL PIATTO	TOTALE NUMERO SEGNALAZIONI COMMISSIONI MENSA E SOPRALLUOGHI EFFETTUATI DALL'UNITA' DI CONTROLLO COMUNALE
PLATESSA DORATA	TA	PA	PR	TR	TOTALE		
	1	7	44	77	129	27	156
CHICCHE DI MERLUZZO							
DAL 23/10/2017 AL 25/10/2017	0	2	19	18	39	3	42
DAL 26/10/2017 AL 28/02/2018	1	1	9	7	18	1	19

4° SETTIMANA
Ravioli di magro alla salvia
Platessa dorata Δ o chicche di merluzzo
Insalata di stagione
Frutta fresca di stagione

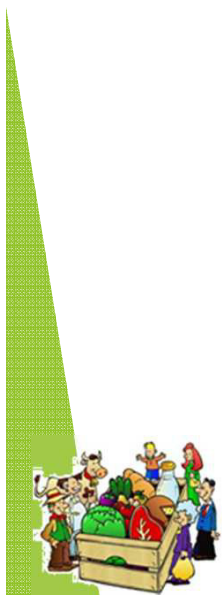
94% di rifiuto

88 - 95% di rifiuto



Secondi piatti - 2

- ▶ **Burger di verdure:** l'RCCM in fase di assaggio, si è espressa contraria al ricorso di questo piatto prelaborato, che inoltre non è mai stato sperimentato.
- ▶ **Platessa Dorata/Cotoletta di Pollo:** l'RCCM ribadisce il suo dissenso nei confronti di prodotti prelaborati e prefritti e ne chiede l'eliminazione dai menu: nido, materna e scolastico .



Dolci e frutta

- ▶ **Tortino di farro e limone:** dopo diversi menu è sempre l'unica alternativa alla frutta (insieme al budino). Sarebbe opportuno variare, ad esempio con yogurt.
- ▶ **Frutta BIO:** per aumentare fornitura, come già dichiarato in riunione con il Comune in data 14/3/18, auspichiamo la variazione delle grammatura sulle schede.

