



Osservazioni menu invernale 2014/15

15 luglio 2014

Rappresentanza cittadina
commissioni mensa Milano

Menu inverno 2014/15

INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Risotto con la zucca Formaggio (da definire) Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Cavolfiori gratinati Pasta pasticciata Frutta fresca di stagione	Misto finocchi e insalata Pizza margherita Budino al cacao equosolidale	Pasta al pomodoro biologico Bastoncini di pesce # Insalata di stagione ° Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	Ravioli di magro alla salvia Bastoncini di pesce # Carote julienne Frutta fresca di stagione	Minestra di lenticchie con pasta Arrosto di tacchino al limone # Insalata, verza e carote julienne Frutta fresca di stagione	Malloreddus al pomodoro e basilico Frittata al formaggio # Insalata di stagione ° Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Rusticelle di pollo Carote julienne Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Minestra d'orzo biologico Arrosto di tacchino agli aromi Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta aglio, olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese # Insalata di stagione ° Frutta fresca di stagione	Minestra di ceci con pasta integrale biologica Pollo al forno al rosmarino Carote julienne Frutta fresca di stagione	Polenta biologica Bocconcini di vitellone alla cacciatora con piselli Frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	Spicchi di finocchi e carote a tronchetto Pizza margherita Muffin alle mele	Gnocchi al pomodoro biologico Merluzzo gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta con crema di broccoli Arrosto di lonza alle mele # Purè di patate Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure Formaggio (asiago o latteria a rotazione mensile) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Pasta integrale biologica al pomodoro Frittata con zucchine # Insalata di stagione ° Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro olio e parmigiano Formaggio (caciotta biologica) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Merluzzo pomodoro e olive Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Tortino con legumi Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione

° a rotazione secondo disponibilità

cottura al forno

Menu inverno 2013/14

settimana	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1 ^a	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto e piselli* • Formaggio (mozzarella) • Patate arrosto • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Ravioli di magro* alla salvia • Bastoncini di pesce ** • Carote julienne • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Minestra ^ d'orzo biologico • Arrosto di tacchino agli aromi • Fagiolini* all'olio • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Spicchi di finocchi e carote a tronchetto • Pizza margherita° • Muffin alle mele 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta integrale biologica al pomodoro • Frittata con zucchine# • Insalata di stagione ☐ • Frutta fresca di stagione
2 ^a	<ul style="list-style-type: none"> • Cavolfiori* gratinati • Pasta pasticciata • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Minestra di lenticchie con pasta • Arrosto di tacchino al limone# • Insalata, verza e carote julienne • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta aglio, olio e parmigiano • Cotoletta di lonza alla milanese# • Insalata di stagione ☐ • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi* al pomodoro biologico • Merluzzo* gratinato • Fagiolini* all'olio • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Ravioli di magro* olio e parmigiano • Formaggio (caciotta biologica) • Zucchine al forno • Frutta fresca di stagione
3 ^a	<ul style="list-style-type: none"> • Misto finocchi e insalata • Pizza margherita° • Budino al cacao equosolidale 	<ul style="list-style-type: none"> • Malloreddus al pomodoro e basilico* • Frittata al formaggio# • Insalata di stagione ☐ • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Minestra di ceci con pasta integrale biologica • Pollo* al forno al rosmarino • Carote julienne • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta con crema di broccoli • Arrosto di lonza alle mele# • Purè di patate • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto allo zafferano • Merluzzo* pomodoro e olive • Fagiolini* all'olio • Frutta fresca di stagione
4 ^a	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pesto* • Bastoncini di pesce ** • Insalata di stagione ☐ • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al ragù di verdure • Formaggio (asiago e latteria a rotazione mensile) • Zucchine al forno • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta biologica • Bocconcini di vitellone alla cacciatore con piselli* • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura ^ con crostini con farina integrale biologica • Rusticelle di pollo • Carote julienne • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro biologico • Tortino con legumi • Finocchi in insalata • Frutta fresca di stagione

Cosa cambia?

risotto e piselli



risotto alla zucca

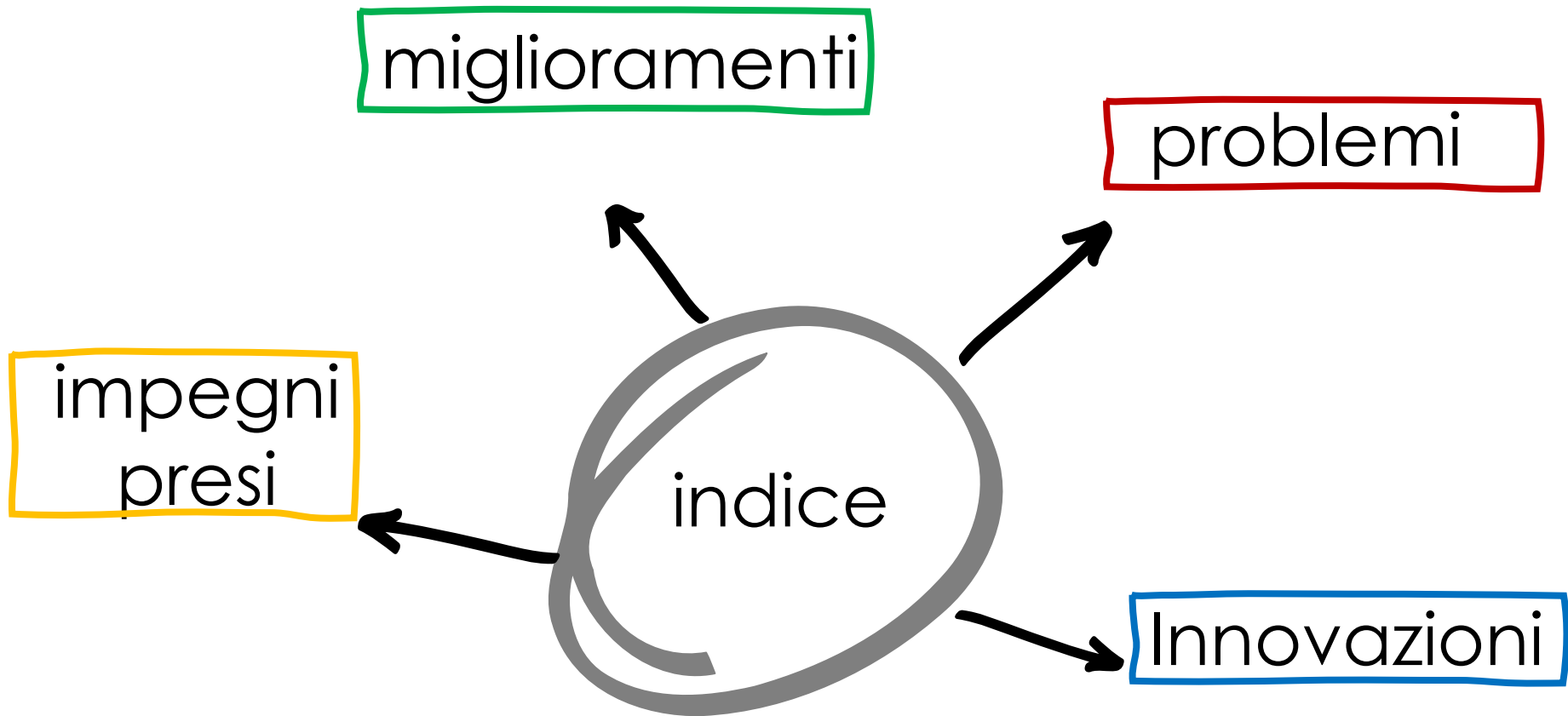
miglioramenti

problemi

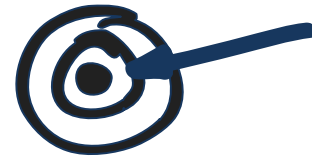
impegni
presi

indice

Innovazioni



Obiettivo



Adempiere agli impegni **pattuiti**

Chiedere **miglioramenti sostanziali**

Introdurre **innovazioni**

Impegni presi

in occasione dell'incontro di febbraio con Miri e il Comune
in tema di negoziazione menu

?



uova bio

?



latticini bio

?



Qualche proposta di
carne bio

Carne (almeno IGP) allevata e macellata **in Italia**

?



2 nuove proposte di **primi**
(di cui uno **cous cous verdure**)

?



2 nuove proposte di
secondi
(di cui un **tortino di verdure**)

?



1 nuova proposta di **pesce**
Es **Trota** (annunciata nel 2012)



Inserimento **tonno**
Menu estivo -> menu invernale

Ricerca: mensa sana



Mensa Sana 2013, ricerca presentata da **Nomisma/Pentapolis** sulla ristorazione sostenibile nelle scuole:

*Negli ultimi cinque anni le mense bio sono cresciute del 50% e sono quasi **1,2 milioni i pasti bio** consumati ogni anno. L'offerta è concentrata soprattutto nelle **regioni settentrionali***

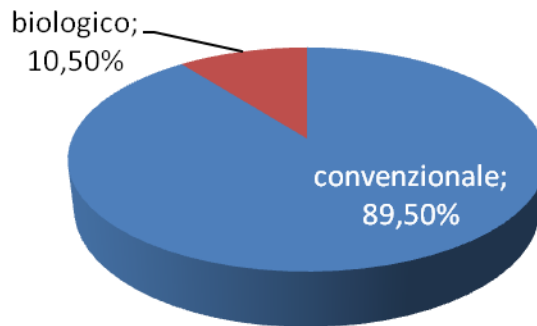
*i menu scolastici propongono **prodotti biologici (81%)**, a denominazione di origine protetta (67%), tipici del territorio (40%) o equo-solidali (33%)*

*il 69% delle mense scolastiche usa **l'acqua del rubinetto**, anziché l'acqua in bottiglia. Il 74% delle amministrazioni richiede alla ditta appaltatrice di effettuare la **raccolta differenziata***

% bio



menu invernale 2013/14 =
76 referenze di cui 8 bio



orzo bio
pasta integrale bio (2 volte)
gnocchi al pomodoro bio
caciotta bio
minestra di ceci con pasta integrale bio
passato di verdura con crostini con farina integrale
polenta bio

Miglioramenti necessari



Eliminare 1 piatto unico



Come **pattuito** con il
Comune e Miri nel 2102

Cavolfiori gratinati
Pasta pasticciata
Frutta fresca di stagione

A green hand-drawn arrow pointing from the menu items in the red oval towards the alternative menu items.

Spaghetti in bianco
Tonno
Fagiolini all'olio

Reintrodurre



vellutata di zucca

Inversione di piatti

ravioli di magro
alla salvia
(2° venerdì)



Pasta olio parmigiano
(2° mercoledì)

Modificare abbinamento

pizza

+

Yogurt
(no muffin)

formaggi

+

contorno freddo

Chiesto mille volte!

Frutta



Garantire rotazione di almeno
3 tipologie di frutta
alla settimana

Introdurre almeno
arance e mele bio

aumentare
varietà frutta

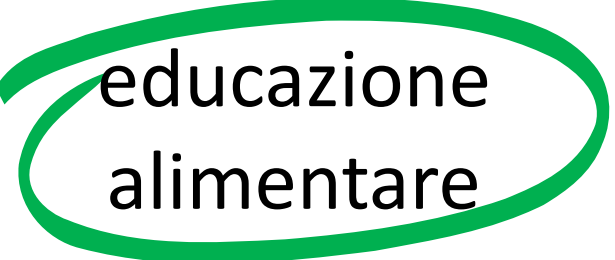
Stagionalità frutta e verdura



fino a giugno arance e in
inverno fagiolini e zucchine



rispetto dei ritmi
della natura



educazione
alimentare



Sostenibilità e gusto

Introdurre nuove verdure



Spinaci

O verdura a foglie verdi

Come contorno o come ingrediente
di un primo piatto
es. risotto agli spinaci

propongono spinaci di contorno

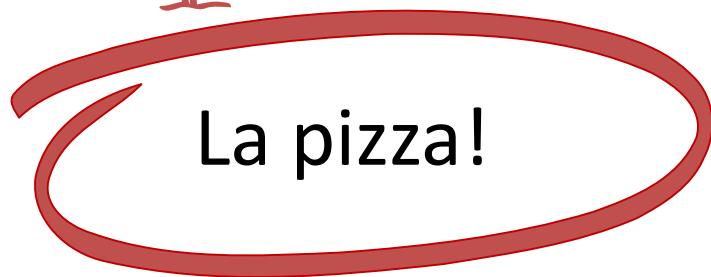
Roma (144.000 pasti)

(crocchette di ricotta con spinaci,
sformato di tacchino con spinaci)

Torino (53.000 pasti al giorno)

(spinaci all'olio, spinaci al pomodoro)

migliorare



La pizza!

Introdurre variazione mensile

Ogni mese inserire un primo piatto diverso per spezzare monotonia e introdurre varietà di cereali/legumi:

Es. pizzoccheri

Canederli

Pasta di fagioli (borlotti)

...

A Torino menu mensili

I Menù ordinari

Settembre

Ottobre

Novembre

Dicembre

Gennaio

Febbraio

Marzo

Aprile

Maggio

Giugno

Luglio

Agosto

Menù annuale

Problemi irrisolti

Cucine con troppi
piatti da elaborare

(chiusura cucina a fine anno?)

Trasporto e
ritardi di consegne

Es. IC Calvino

processi

Formazione

Cuochi e personale

(cotture eccessive o alimenti crudi,
condimenti troppo salati o insipidi)

Quali azioni
migliorative?

Innovazioni

Creare e pubblicare scheda di dettaglio dei piatti, es.

Piatto	Ingrediente quantità' porzione	+ per	Produttore	Fornitore	Conservazione	Origine, luogo di produzione primaria (non sede legale): provincia, regione, stato
RISOTTO ALLA PARMIGIAN A	Riso bio		Scotti	Lelli Catering	Sottovuoto	Mantova, Lombardia, Italia
	Parmigiano reggiano		Parmareggio	Lelli Catering	Refrigerato	Reggio Emilia, Emilia-Romagna, Italia
	Brodo vegetale bio		Fattoria Italia	Alcenero	In polvere	Pesaro Urbino, Marche, Italia
	Farina biologica di grano tenero tipo 00		Molino Ferrari	Lelli catering	Ecc	Grano: Foggia, Puglia, Italia
SVIZZERA MANZO E POLLO	Carne di manzo bio		Mangiotutto bio	Prober	Refrigerata	Nato e ingrassato Limoge, Alta Vienne, Francia. Macellato: Bologna, Emilia-Romagna, Italia
	Carne di pollo bio		Fileni	Fileni	Refrigerata	Macerata, Marche, Italia
	Succo di limone bio		Alcenero	Lelli catering	Fresco	Catania, Sicilia, Italia



Il Settore Ristorazione Scolastica è inserito nel Progetto Qualità del Comune di Torino per i servizi erogati agli utenti.
Certificato ISO 9001
Certa della Qualità dei Servizi Nido d'infanzia
Certa della Qualità dei Servizi Scuola d'infanzia
Certa della Qualità dei Servizi Scuola primaria



all'i

e
Milano

Informazioni
Commissione mensa
Customer Satisfaction
Qualità e sicurezza
I prodotti utilizzati nei menu
Iniziativa:
Educazione alimentare
Sostenibilità alimentare
Il buon Samaritano
Frutta al mattino
Dieci regole per una vita sana

- I Menù ordinari
- Nidi d'Infanzia
- Sc. d'Infanzia
- Sc. Primarie [elementari]
- Sc. Secondarie [medie]
- Menù alternativi e dietetici
- Informazioni e menu
- Tariffe
- Nidi d'Infanzia
- Nidi d'Infanzia comunali
- Scuola dell'infanzia municipali
- Scuola dell'infanzia comunali
- Scuole Primarie [elementari]
- Scuole Secondarie di 1° grado [medie]
- Elenco CAF
- MIIT

- Cerca nel sito
- Informazioni
- Commissioni Mensa
 - Customer Satisfaction
 - Qualità e Sicurezza
 - I Prodotti utilizzati nei menù
 - Links
- Iniziativa
- Educazione alimentare e Sostenibilità ambientale
 - Il buon Samaritano
 - Frutta al mattino
 - Dieci regole per una vita sana

Nel corso dell'anno scolastico 2012/13 si è tenuto un **ciclo di incontri** dal titolo "Ristorazione: educazione e benessere" rivolto ai componenti delle commissioni mensa e a tutti gli insegnanti e genitori interessati ad approfondire tematiche quali l'educazione alimentare, la sicurezza degli alimenti, ed altri aspetti specifici che determinano la "qualità" della

Menu nidi ?