



Spett.le
Comune di Milano
Settore Programmazione e Coordinamento
Servizi Educativi
Ufficio controllo refezione scolastica
c.a. Dr. ssa L. Lucarelli
c.a. Sig. E. Petrasso
e p.c. Rappresentanza delle Commissioni Mensa

Milano, 17/09/12

Oggetto: invio bozza del menù inverno anno scolastico 2012/2013

In allegato trasmettiamo la bozza del menù inverno per l' anno scolastico 2012/2013 nel quale sono contenute le seguenti novità:

1. inserimento 1 volta alla settimana di pane semi integrale prodotto con farina integrale biologica
2. inserimento 1 volta al mese di pasta semi integrale biologica
3. inserimento 1 volta al mese di orzo biologico
4. inserimento di farina di mais biologica per la polenta
5. inserimento 2 volte al mese di budino al cacao equo e solidale, in 2 nelle giornate in cui è previsto il piatto unico
6. inserimento 1 volta al mese di 1 muffin prodotto dal nostro Centro di Panificazione, nelle giornate in cui è previsto il piatto unico
7. inserimento 1 volta al mese di tortellini in brodo con ripieno di carne
8. inserimento del primo piatto in brodo in una delle giornate nelle quali è prevista pizza margherita.

Si conferma la presenza di:

1. carote e finocchi a tronchetto come entrée 1 volta al mese
2. caciotta biologica, asiago DOP, latteria e stracchino prodotti con latte proveniente da allevamenti italiani, a rotazione 2 volte al mese
3. tortino di legumi 1 volta al mese
4. yogurt biologico alla frutta per le merende.

Le modifiche effettuate rispetto al menù invernale dell'anno scolastico precedente consistono in:

1. decremento delle pietanze con brassicacee
2. decremento di due pietanze al mese a base di uovo
3. sospensione della somministrazione del formaggio caprino
4. sospensione dell'uso di riso semi integrale
5. sospensione della somministrazione di pere provenienti dall' Argentina
6. sospensione di legumi secchi biologici a causa della mancata presenza sul mercato del prodotto con assenza di allergeni.

Si informa inoltre che saranno utilizzati anche i seguenti prodotti:

- polpa di pomodoro a filiera corta e Km zero (accordo con Coldiretti)
- polpa di pomodoro da agricoltura biologica.

Sono anche in corso delle valutazioni prestazionali e sensoriali su Riso a filiera corta e Km Zero proveniente da Riseria Berica (Coldiretti) e Consorzio Riso e Rane Parco Agricolo Sud.

Infine, alla luce dei pareri espressi da EFSA, di cui alleghiamo solo alcuni esaurienti stralci, si porta alla vostra attenzione che la reintroduzione 1 volta al mese di prosciutto cotto di alta qualità senza polifosfati aggiunti, di produzione nazionale e filiera corta, in sostituzione di 1 formaggio, troverebbe motivazione nella necessità di potere offrire una maggiore variabilità del menù scolastico e menù diete, inoltre consentirebbe anche di soddisfare maggiormente un numero elevato di bambini che molto gradiscono questo prodotto.

Al fine di poter organizzare quanto necessario (approvvigionamento, menù diete, ecc) affinché il menù inizi il 15 ottobre 2012, vi chiediamo di farci pervenire le vostre osservazioni entro il 24 settembre.

Restando a disposizione per qualsiasi chiarimento inviamo cordiali saluti.

La Presidente
Dr.ssa Gabriella Iacono

