




Osservazioni bozza menu invernale nidi 2012/13

Milano, 28 settembre 2012

Di seguito vengono riportate alcune generiche osservazioni raccolte nell'ambito della Rappresentanza cittadina delle commissioni mensa di Milano in relazione alla bozza di menu invernale dei nidi ricevuta lo scorso lunedì 24 settembre via email e che alleghiamo sotto.

Visto la scarsa disponibilità di tempo, che non ha consentito alla Rappresentanza di interpellare le commissioni mensa dei nidi, riportiamo solo osservazioni e considerazioni generiche, riservandoci di inviarvi approfondimenti in seguito.

		MENU'ASILO NIDO INVERNO BOZZA DEL 24.09.2012 AGG. ORE 14.00			Data emissione:
INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	
LUNEDI'	Pasta gratinata Carote ■ brasate Frutta fresca di stagione ■	Pasta olio ■ e parmigiano Frittatina con spinaci ■ Piselli ■ Zucchine ■ in umido	Riso ■ al pomodoro ■ Formaggio ■ Finocchi ■ gratinati Frutta fresca di stagione ■	Pasta al pomodoro ■ Merluzzo al limone Purè di zucca ■ Frutta fresca di stagione ■	
MARTEDI'	Riso ■ allo zafferano Tortino di zucchine e ricotta ■ Frutta fresca di stagione ■	Zuppa di verdura ■ con pasta Formaggio ■ Patate ■ prezzemolate Frutta fresca di stagione ■	Minestra d'orzo ■ Polpettine di suino al forno Zucchine ■ trifolate Frutta fresca di stagione ■	Crema di cannellini con crostini Frittatina con erbe Zucchine ■ trifolate Frutta fresca di stagione ■	
MERCOLEDI'	Pastina in brodo con verdure ■ Pollo al forno Purè di patate ■ Frutta fresca di stagione ■	Polenta ■ Polpettine di vitellone con pomodoro ■ e verdure ■ Frutta fresca di stagione ■	Pasta al ragù (piatto unico) Macedonia di patate ■, carote ■, piselli ■ Frutta fresca di stagione ■	Riso ■ allo zafferano Arrosto di tacchino Carote ■ trite o julienne Frutta fresca di stagione ■	
GIOVEDI'	Pasta al pesto Sformato di legumi Spinaci ■ all'olio Frutta fresca di stagione ■	Riso ■ con zucca ■ Cotoletta di pollo Insalata di stagione ■ Frutta fresca di stagione ■	Riso ■ alla parmigiana Merluzzo al pomodoro ■ Erbe all'olio Frutta fresca di stagione ■	Polenta ■ Brusci di vitellone con verdure ■ Frutta fresca di stagione ■	
VENERDI'	Passato di verdura ■ con riso ■ Merluzzo gratinato Purè di zucca ■ Frutta fresca di stagione ■	Crema di ceci con pasta ■ Crostini ■ Merluzzo al forno Carote ■ trite o julienne Frutta fresca di stagione ■	Pastina in brodo con verdure ■ Sformato di legumi Carote ■ brasate Frutta fresca di stagione ■	Riso ■ e prezzemolo Polpettine di ricotta ■ e patate ■ Fagiolini ■ all'olio Frutta fresca di stagione ■	

■ Prodotti agricoltura biologica, salvo indisponibilità del mercato

Ad un esame superficiale, il menù appare ben strutturato, confermando la problematicità dell'accentramento dei CC che non possono garantire la stessa qualità per materne, primarie e secondarie, si osserva tuttavia che non tutti gli alimenti sono di origine biologica.

Si richiede di integrare il biologico per la pasta, la carne, le uova e i legumi.



Come da sempre segnalato per le scuole primarie, la qualità dell'olio è fondamentale sia per la qualità della dieta e che per la gradevolezza dei piatti, spesso rovinati dal retrogusto dell'olio non di buona qualità.

Si richiede che l'**olio extravergine** per i nidi sia **biologico** sia per l'utilizzo a crudo che per quello impiegato per cucinare.

Estendiamo l'osservazione sull'olio in relazione al menu delle scuole primarie e secondarie per richiedere che l'olio impiegato in cucina non sia più quello greco, ma sia **olio extravergine italiano di qualità**, scelta che coincide anche con la dichiarazione di Milano Ristorazione di voler privilegiare il km 0.

Si osserva che il menu sottoposto all'attenzione della Rappresentanza dimostra che Milano Ristorazione è in grado di elaborare una varietà di ricette che, purtroppo, sono proposte solo ai nidi.

Si chiede come mai i seguenti piatti, molto interessanti per varietà e alto potenziale di gradimento, non possano essere proposti anche alle scuole primarie e secondarie:

- 1) tortino di zucchine e ricotta (che magari va bene anche per i celiaci)
- 2) creme di ceci con crostini e crema di cannellini con crostini
- 3) polpettine di ricotta e patate
- 4) pasta gratinata
- 5) riso con zucca (invece di riso alla parmigiana e riso allo zafferano, la zucca è sicuramente più economica sia del parmigiano che dello zafferano e dal punto di vista nutrizionale non c'è paragone)

E' gradito anche lo sformato di legumi proposto 2 volte al mese mentre nelle scuole primarie, nella bozza inviata alla Rappresentanza, è presente solo una volta.

Note: per quanto riguarda la questione del '**prosciutto**' la posizione è quella delle RACCOMANDAZIONI WCRF 2007: STILE DI VITA PER LA PREVENZIONE DEI TUMORI che in merito alle carni raccomanda:

*'Limitare il consumo di carni rosse ed **evitare il consumo di carni conservate**. Le carni rosse comprendono le carni ovine, suine e bovine, compreso il vitello. Non sono raccomandate, ma per chi è abituato a mangiarne si raccomanda di non superare i 500 grammi alla settimana. **Si noti la differenza fra il termine di "limitare" (per le carni rosse) e di "evitare" (per le carni conservate, comprendenti ogni forma di carni in scatola, salumi, prosciutti, wurstel), per le quali non si può dire che vi sia un limite al di sotto del quale probabilmente non vi sia rischio.***