



Osservazioni bozza menu invernale 2012/13

Milano, 24 settembre 2012

Di seguito vengono riportate le osservazioni raccolte nell'ambito della Rappresentanza cittadina delle commissioni mensa di Milano in relazione alla bozza di menu invernale ricevuta lo scorso 18 settembre via email e che alleghiamo sotto.

Riteniamo opportuno specificare che le note di questo documento fanno seguito alle osservazioni dei precedenti menu¹, a voi trasmesse ad ogni consultazione, che richiedono un netto miglioramento delle materie prime e maggiore cura nell'elaborazione delle ricette, due aspetti che sono alla base della riuscita dei piatti e del loro gradimento da parte dei bambini.

MILANO RISTORAZIONE		MENU' SCOLASTICO INVERNO BOZZA DEL 17.09.2012			Data emissione
INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	
LUNEDI'	Risi e bisì alla veneta	Insalata verza e carote julienne	Vellutata di zucca	Tortellini di carne in brodo	
	Formaggio (stracchino)	Pasta al ragù	Pizza margherita	Formaggio (asiago DOP)	
	Fagiolini al pomodoro			Carote julienne	
	Frutta fresca di stagione	Muffin	Budino al cacao equosolidale	Frutta fresca di stagione	
MARTEDI'	Ravioli di magro alla salvia	Passato di verdura con crostini di farina integrale biologica	Pasta al pomodoro biologico	Risotto al pomodoro	
	Merluzzo alla livornese	Pollo al forno al rosmarino	Arrosti di lonza alle mele	Rusticelle di pollo	
	Purè di patate fresche	Insalata di stagione	Fagiolini all'olio	Insalata di stagione	
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
MERCOLEDI'	Passato di verdura con pasta semi integrale biologica	Gnocchi al pomodoro biologico	Orzo bio in passato di legumi misti	Pasta al pesto	
	Fesa di tacchino agli aromi	Formaggio (caciotta bio o latteria)	Bastoncini di pesce*	Merluzzo gratinato	
	Insalata di stagione*	Piselli saltati o brasati	Carote julienne	Erbette aglio olio	
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
GIOVEDI'	Maioreddus pomodoro e basilico	Pasta aglio e olio	Pasta alla crema di zucchine	Polenta biologica	
	Frittata con zucchine	Cotoletta di lonza alla milanese	Fesa di tacchino al limone	Bocconcini di vitellone alla cacciatore con piselli	
	Finocchi in insalata	Insalata di stagione*	Patate in insalata	Frutta fresca di stagione	
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
VENERDI'	Spicchi di finocchi e carote a tronchetto	Risotto alla parmigiana	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro biologico	
	Pizza margherita	Merluzzo con pomodoro e capperi	Frittata al formaggio	Tortino con legumi	
		Zucchine brasate	Insalata di stagione*	Finocchi in insalata	
	Budino al cacao equosolidale	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	

¹ Si richiama il precedente documento Osservazioni_Menu_Primaverile_2012.pdf



OSSERVAZIONI GENERALI

Carne: si nota un aumento della proposta di carne da sette a nove volte nella presente bozza. Addirittura nella seconda e quarta settimana la carne viene proposta tre giorni su cinque.

Si richiede di eliminare i tortellini di carne e la pasta al ragù di carne che possono essere sostituiti con ravioli di magro o con pasta al ragù di verdure.

Piatti unici: in occasione dell'elaborazione del menu estivo era stato pattuito e verbalizzato, in accordo con il Comune, che i piatti unici non dovevano essere più di due al mese, nonostante le indicazioni delle Linee Guida. Si ricorda che il piatto unico, come più volte evidenziato e discusso, è sempre un rischio per quei bambini che lo rifiutano e che rimangono, in assenza di alternative di altri piatti, praticamente a digiuno. Nella bozza del menu invernale il piatto unico è presente ben tre volte: lunedì 2° settimana - lunedì 3° settimana - venerdì 1° settimana.

Si richiede che vengano mantenuti solo i due piatti unici a base di pizza, risolvendo però il problema del formaggio (vedi sotto).

Pizza: benché generalmente accettata la pizza presenta da sempre il problema dello scarto del formaggio che raffreddandosi diventa una crosta dura e poco gradevole che tipicamente i bambini tolgono e lasciano sul piatto mangiando solo la pasta e il pomodoro. Poiché la pizza viene proposta due volte al mese come piatto unico si ritiene che anche la presenza del formaggio dal punto di vista nutritivo abbia la sua rilevanza. Si richiede che venga definitivamente risolto il problema del formaggio identificando una qualità migliore.

Frittata: si nota la proposta della frittata al formaggio al posto della frittata con le verdure. Si ritiene che la frittata possa migliorare solo se cambia la qualità delle uova fornite.

Si chiede, se non è già stato fatto, di cambiare la fornitura delle uova utilizzate per la frittata, e di avere indicazioni sulla provenienza e modalità di allevamento delle galline.

Pesce: si richiede massima attenzione per la qualità del pesce che spesso ha cattivo odore e si auspica che la qualità delle ricette coincida con la capacità e cura delle cucine nella fase di preparazione.

Biologico: la presenza di biologico è aumentata, ma non sugli alimenti di consumo quotidiano.

Si richiede che biologici siano anche gli alimenti di consumo quotidiano o frequente: pasta, pane, olio, riso, frutta.



Pomodoro biologico: è utilizzato il pomodoro biologico che viene così specificato solo per alcuni piatti. **Si chiede se ciò sia una dimenticanza della tabella dei menu, e, in caso contrario si richiede che ogni volta che viene servito un piatto al pomodoro questo sia biologico:** es risotto al pomodoro (mar. 4°sett) - malloreddus pom. e basilico (giov 1°sett.) - merluzzo con pom e capperi (ven 2°sett.) - e per tutte le altre ricette che ne prevedono l'utilizzo come anche per la pizza e il ragù.

Riso semintegrale: vista la frequenza con cui viene proposto il riso, **si richiede di sostituire una di queste volte con il riso semi-integrale biologico.**

Verdure: si nota l'assenza totale di verdure di stagione come cavoli, crauti, broccoli, cavolfiori, ecc. Si chiede se ciò risponda ad una scelta definitiva a fronte dello scarso successo dei relativi piatti proposti lo scorso anno o se Milano Ristorazione sta testando nuove ricette più appetitose con questi alimenti. Si richiede inoltre di sapere quali verdure sono congelate o di IV o V gamma.

Dolci: per quanto riguarda il budino e il muffin **si chiede di avere visibilità dei relativi ingredienti.**

Grammature: si chiede che la Rappresentanza venga messa a conoscenza delle grammature del menu invernale.

DIETE: si richiede di avere visibilità al più presto anche la bozza dei menu diete che ci si augura vengano proposti con sostanziali modifiche, come più volte sollecitato.

Si richiede, nello specifico, in occasione di pasta semi-integrale anche le diete abbiano una proposta integrale adeguata alla dieta di riferimento (es. semi-grano saraceno per il celiaco) e così come anche in occasione di minestre e dolci.