



Contributi per la revisione del menu invernale

23 gennaio 2013

Rappresentanza cittadina commissioni mensa Milano



Fonti

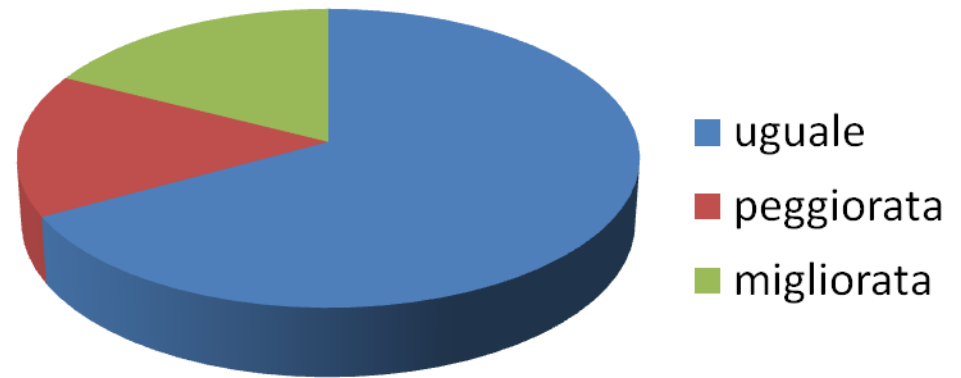


- Questionari di valutazione: 216
- Pappa-mi: 202 schede registrate dal 22/10/11 al 20/01/13 per un totale di 70.732 pasti controllati
- Scuole che spontaneamente hanno partecipato al panel: ->
- **Materna:** Trinità, Pergolesi, Milesi, San Paolino, Muzio, Cadorna plesso Dolci, Pirelli
- **Elementare:** Pisacane, Giusti, Pirelli, Ruffini, Martinengo, Massaua, Thouar Gonzaga, Salerno, Gentilino, Cabrini, Pescarenico (D. Moro), Arcadia, Feraboli, Dal Verme, I.C. Franceschi, Muratori Menotti, Ferrucci Novaro, Baroni
- **Media:** I.C. Pareto Gallarate, Cova, I. C. Quasimodo, Panzini (consultati i rappresentanti di classe)



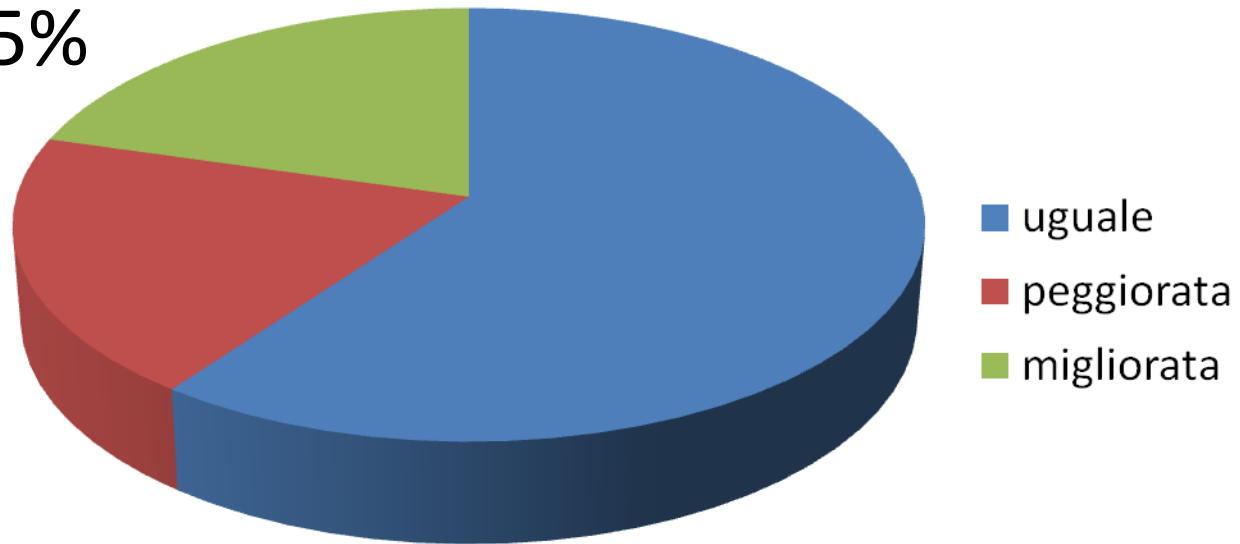
Qualità materia prima

- 67% uguale
- 15,5% peggiorata
- 17,5% migliorata



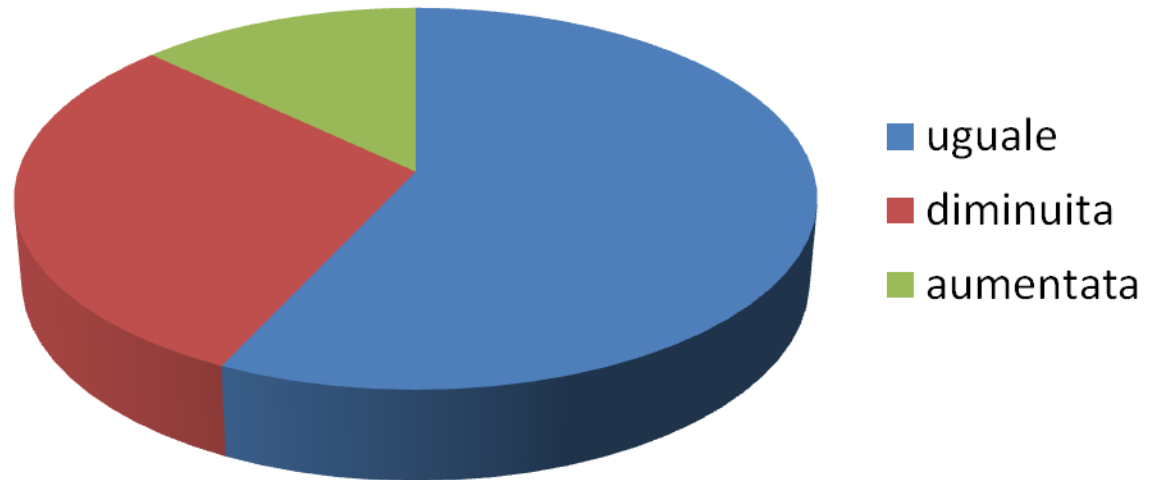
Qualità dei piatti

- Uguale 60%
- Peggiorata 19,5%
- Migliorati 20,5%



Percezione della quantità degli alimenti serviti

- Uguale 57%
- Diminuita 30%
- Aumentata 13%



Voto menu invernale

5,9



Piatti da eliminare

1. Merluzzo
2. Frittata di verdura
3. Frittata al formaggio

Piatti critici

Gnocchi - Tortino di legumi - Pizza - vellutata



Abbinamenti inopportuni

- Vellutata + pizza + budino
- Gnocchi + banana
- Pietanza fredda con contorno caldo



Problemi comuni

- Troppo formaggio
- Materie prime scadenti: pasta, pane, uova, pesce
- Mancano i bis x i piatti graditi
- Piatto unico critico
- Polenta spezzatino e piselli ha poca carne, spesso i bambini non gradiscono la polenta alla fine hanno fame
- Pizza gommosa, poco cotta e formaggio scartato
- Zucchine trifolate annacquate
- Risi e bisi troppo liquida
- Pasta scotta o cruda
- Insalata poco gradita e spesso troppo salata



La TOP TEN dei primi

1. Pasta olio e grana
2. Ravioli di magro olio e parmigiano
3. Pasta al pomodoro biologico
4. Malloreddus pomodoro e basilico
5. Risotto allo zafferano
6. Pasta aglio olio e parmigiano
7. Pasta al pesto
8. Ravioli di magro alla salvia
9. Risotto alla parmigiana
10. Risotto al pomodoro



La TOP TEN dei secondi

1. Bastoncini di pesce
2. Rustichelle di pollo
3. Pollo al forno con rosmarino
4. Bocconcini di vitellone
5. Cotoletta di lonza alla milanese
6. Pollo marinato alla senape, lime e rosmarino
7. Arrosto di lonza alle mele
8. Arrosto di tacchino agli aromi
9. Formaggio (stracchino)
10. Pizza margherita



La TOP TEN dei contorni

1. Piselli
2. Puré di patate
3. Carote julienne
4. Patate in insalata
5. Finocchi in insalata
6. Spicchi di finocchi e carote a tronchetto
7. Insalata/verza e carote julienne
8. Insalata di stagione
9. Piselli brasati
10. Erbette aglio e olio



Richieste comuni

1. Formaggio: ridurre drasticamente la proposta e migliorare la qualità del formaggio latteria.
2. Eliminare la frittata
3. Migliorare la qualità delle materie prime di pasta, pesce, pane, e alcune tipologie di formaggio (latteria)
4. Aumentare le dosi soprattutto dei primi
5. Inserire più legumi



Richieste Nidi



- Eliminare il piatto unico
- Eliminare insalata
- Aumentare la grammatura che è insufficiente
- Identificare un formato della pasta più piccolo perché quello attuale è troppo grande
- Ridurre la pezzatura della carne, quella attuale non è adatta a bimbi piccoli
- Risolvere il problema del pasto d'emergenza inadeguato e insufficiente con la possibilità per i genitori di integrare il pasto con cibi portati da casa
- Variare la frutta, non solo mela, arancia e banana



Richieste materna e primaria



- **Pesce:** variare la tipologia e migliorare le ricette.
- **Abbinamenti:** NO vellutata + pizza + dolce / pietanza fredda + contorno caldo.
- **Pizza:** risolvere definitivamente il problema qualità della pasta e del formaggio.
- **Piatto unico:** valutare alternative a polenta, spezzatino e piselli
- **Gnocchi:** sostituire questo piatto con un altro primo della TOP TEN
- **Contorni:** le zucchine risultano acquose, correggere la ricetta o sostituire con altro contorno (es. finocchi gratinati o finocchi crudi)
- **Minestra:** reintrodurre i crostini nella minestra di verdura al posto della pasta
- **Frutta:** variare la qualità della frutta durante l'anno.



Richieste Medie



lunedì	mercoledì
Risi e bisì* alla veneta Stracchino Carote julienne Frutta fresca	Minestra* d'orzo biologico Arrosto di tacchino agli aromi* Erbette* aglio olio Frutta fresca
Pasta al ragù di verdure Latteria Fagiolini* al pomodoro Muffin con mele	Gnocchi* al pomodoro biologico Caciotta bio Piselli* brasati Frutta fresca
Vellutata di zucca Pizza margherita* Budino al cacao equosolidale	Minestra di ceci con pasta integrale biologica Bastoncini di pesce** Carote julienne Frutta fresca
Ravioili di magro* olio e parmigiano Asiago DOP Carote julienne Frutta fresca	Pasta al pesto* Merluzzo* gratinato* Zucchine trifolate Frutta fresca

Ridurre il formaggio

da 4 volte su 8 pasti a 2
e migliorare la qualità di
quelli segnalati come
scadentii: latteria e
stracchino.



Richieste per le Medie



- **Migliorare la qualità della pizza** identificando un formaggio migliore
- **Gnocchi** :cambiare la qualità o **sostituire** con un altro primo tra quelli (si veda TOP TEN)
- **Spostare il pesce** proposto il mercoledì e inserire **la carne altre 3 volte** (si veda TOP TEN)
- **Pesce: mantenere solo i bastoncini** di pesce migliorando l'impanatura che risulta molle.
- **Contorni** : **privilegiare** il lunedì e il mercoledì **verdure crude** a quelle cotte e **inserire il puré**.
- **Spostare le minestre** proposte il mercoledì e **sostituirle** con uno dei piatti della TOP TEN
- **Inserire occasionalmente novità** nell'arco dell'anno.



Suggerimenti

- Servire formaggio a parte e non sulla pasta
- Gli spaghetti sono molto graditi: proporli più volte
- Abbinare il dolce ai pasti più leggeri ad esempio quelli che prevedono pesce o formaggio



Nuove proposte

- Pasta al forno gratinata
- Lasagna di verdure
- Lasagna al pesto
- Ridurre quantitativo di pane quando c'è la pizza
 - Polpo e patate
 - Pasqualina
 - Polpette di legumi
 - Ridurre la quantità della pizza e inserire un secondo
 - Uova sode
 - Spremute fresche d' arancia

