




Osservazioni bozza menu inverno 2013/14

Milano, 10 giugno 2013

Di seguito riportiamo le nostre indicazioni relative alla bozza di menu estivo per l'anno scolastico 2013/14 che alleghiamo qui sotto. Rimaniamo in attesa di ricevere anche il menu nidi, la lista delle merende e la pianificazione dei menu straordinari previsti durante l'anno scolastico.

		MENÙ SCOLASTICO ESTATE			Data emissione: 06/12/13
ESTATE	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	
LUNEDÌ	Pasta aglio, olio e parmigiano Pollo marinato alla senape, limone e rosmarino# Carote brasate Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica al pomodoro Merluzzo in salsa di limone# Insalata di stagione* Frutta fresca di stagione	Risotto e zucchine Formaggio (caprino di latte vaccino) Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro biologico Bastoncini di pesce# Carote julienne Frutta fresca di stagione	
MARTEDÌ	Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro Formaggio (caciotta biologica) Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione	Insalata di pasta con pomodori, olive nere e basilico Arrosto di lonza alle mele# Carote julienne Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Fesa di tacchino al latte# Insalata di stagione* Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Frittata al formaggio # Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione	
MERCOLEDÌ	Misto carote e insalata* Pizza margherita Yogurt biologico alla frutta	Risotto al pomodoro Fesa di tacchino agli aromi# Insalata di stagione* Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Cotoletta di lonza alla milanese # Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Boconcini di vitellone cremolati Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	
GIOVEDÌ	Mallorredius pomodoro biologico e basilico Bastoncini di pesce # Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Risotto alla parmigiana	Gnocchi al pesto Formaggio (asiago) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Misto carote e insalata* Pizza margherita Gelato Ravioli di magro olio e salvia	Pasta integrale biologica pomodoro e basilico Stracotti di pollo gratinati# Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	
VENERDÌ	Tortino con ricotta, erbe e cannellini# Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione	Frittata con patate e porri# Misto insalata* e pomodori Frutta fresca di stagione	Merluzzo alla livornese# Insalata di stagione* Frutta fresca di stagione	Insalata di farro biologico con pesto e pomodori Formaggio (stracchino) Misto carote e insalata* Frutta fresca di stagione	

* a rotazione secondo disponibilità # cottura al forno

Si evidenziano in generale tre grosse carenze:

1. Una quasi nulla offerta di legumi
2. Scarsa offerta di prodotti biologici
3. Estrema monotonia delle verdure proposte.

Nel complesso si rileva che e' stata tolta la mozzarella di solito gradita dai bambini e la riproposizione del merluzzo quale unica pietanza di pesce. A questo proposito siamo a chiedervi quale sorte abbia avuto il progetto di somministrazione di trote fornite da itticoltori locali promossa più di un anno fa.

Ricordiamo ancora una volta le indicazioni dell'ASL a voi pervenute.



"riguardo alla valutazione della tabella dietetica del menù ... nell'ottica del percorso di miglioramento intrapreso si auspica il raggiungimento di ulteriore obiettivo ovvero **i legumi in tutte le settimane oltre la sperimentazione di alimenti biologici.**¹

Questo obiettivo ad in questi anni viene continuamente disatteso.

Di seguito riportiamo in corsivo le nostre osservazioni e richieste.

▪ **Primi:**

Pasta aglio olio e parmigiano: 2 volte
Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro
Mallorreddus al pomodoro biologico e basilico
Risotto alla parmigiana
Pasta integrale biologica al pomodoro
Insalata di pasta con pomodori olive nere e basilico
Risotto al pomodoro
Gnocchi al pesto
Pasta al pesto delle Lipari
Risotto e zucchine
Passato di verdura con crostini integrali biologici
Pasta al pesto
Ravioli di magro olio e salvia
Gnocchi al pomodoro biologico
Risotto allo zafferano
Pasta olio e parmigiano
Pasta integrale biologica pomodoro e basilico
Insalata di farro biologico con pesto e pomodori

Nel menu estivo rileviamo una **scarsa varietà di cereali**

Viste le rilevazione del basso gradimento della pasta biologica **si propone di sostituire la pasta integrale proposta una volta al mese, con due paste semi-integrali.**

Si richiede di:

- **Inserire un piatto a base di orzo che era presente nel menu estivo dell'anno scorso e che riteniamo una proposta valida per variare la presenza dei cereali**
- **estendere il pomodoro biologico come condimento della pasta a tutti i piatti che contemplano il pomodoro.**
- **Indicare qual è la qualità del riso. La nostra preferenza come più volte segnalato è il riso parboiled (a basso indice glicemico)**
- **segnalare nel menu la qualità della pasta e di inserire gli spaghetti almeno due volte al mese**
- **integrare almeno una minestra di legumi**

¹ commento sottoscritto dall'ASL in data 24/05/2011 in relazione al menu proposto nel 2011 a firma della D.ssa Mazza



- *La proposta di 'Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro', considerando il basso gradimento del pesce **la riteniamo molto critica** e vi chiediamo di sostituirla con una delle precedenti proposte (orzo o minestra di legumi)*

▪ **Carni:**

7 volte su 4 settimane

Pollo marinato alla senape, limone e rosmarino
Arrosto di lonza alle mele
Fesa di tacchino agli aromi
Fesa di tacchino al latte
Cotoletta di lonza alla milanese
Bocconcini di vitellone cremolati
Straccetti di pollo gratinati

Si richiede di:

- **Di garantire** che la carne utilizzata per i bocconcini di vitellone arrivi in confezioni come un **taglio unico di carne** e non arrivi nelle confezioni pretagliata

▪ **Formaggi**

4 su 4 settimane + ricotta nel tortino di legumi, + formaggio nella frittata + formaggio nella pizza (2 volte), pesto 2 volte

Caciotta biologica
Asiago
Caprino
Stracchino
Frittata *al formaggio*

Non riscontriamo neanche un formaggio di origine biologica, come invece c'era l'anno scorso (caciotta)

Si richiede di:

- **avere almeno 2 formaggi di origine biologica (ad oggi c'è solo la caciotta di qualità mediocre)**
- **sostituire il caprino con la mozzarella** (spostando il contorno del martedì 4° settimana con quello del lunedì della 3° settimana) così da ottenere una caprese.
- **monitorare la qualità dei formaggi soprattutto quelli stagionati come l'asiago e la caciotta** la cui qualità è costantemente degradata nel tempo
- **indicare la qualità del formaggio utilizzato per la frittata**

▪ **Legumi**

A parte un tortino con legumi (non specificato con quali ingredienti) non ci sono legumi nonostante le indicazioni dell'ASL

Si richiede di:

- **Come già richiesto per il menu invernale di integrare un secondo piatto di legumi con un piatto che sia gradito ai bambini e per il quale vi chiediamo di attivare un processo di sperimentazione prima dell'avvio del menu estivo**



- *integrare un **primo piatto di legumi** con ad esempio una minestra di lenticchie.*

Ci riserviamo di inviarvi le nostre osservazioni dopo aver assaggiato la nuova proposta di tortino di legumi

▪ **Pesce:**

Bastoncini di pesce 2 volte
Merluzzo in salsa al limone
Merluzzo alla livornese

Si richiede di:

- **sostituire un bastoncino di pesce con la trota** *la cui introduzione è stata annunciata più di un anno fa e che ci aspettavamo già nel menu estivo dell'anno scorso.*
- *Se la trota sarà ancora assente sostituire una proposta di merluzzo con la qualità del tonno assaggiata quest'anno in occasione del menu d'emergenza*
- **Monitorare la qualità del merluzzo**

▪ **Piatto unico** 2 volte:

Appreziamo che nel menu estivo si sia tornati a proporre il piatto unico 2 volte al mese come concordato con il Comune.

Vorremmo sapere:

- *Se i test per l'individuazione di un formaggio alternativo sulla pizza, che si continua a chiedere di migliorare, abbia considerato anche la possibilità di utilizzare lo **stracchino** che a nostro avviso potrebbe essere una soluzione valida.*

▪ **Verdure** di contorno:

carote brasate
Pomodori in insalata (3 volte)
Insalata di stagione (5 volte! + altre 3 volte nei 'misti')
Carote julienne (2 volte)
Zucchine al forno (2 volte)
Misto insalata e pomodori
Fagiolini all'olio (2 volte)
Misto carote e insalata (3 volte)

*Osserviamo che manca varietà di verdure, c'è una frequenza eccessiva di insalate di stagione che sappiamo avere una grande percentuale di scarto perché **contemplano una varietà amara non gradita ai bambini***

Si richiede:

- *modificare l'insalata di stagione **eliminando la varietà amara (!)** come più volte vi abbiamo chiesto*
- *quando possibile, **estendere la proposta di verdure crude a inizio pasto**, non solo in occasione della pizza*
- *di **avviare una sperimentazione di nuove proposte di verdura** con l'obiettivo di superare la monotonia di contorni che da anni vediamo nei menu.*
- *Si chiede se i pomodori arrivino dalla Campania e se sì, da quale località specifica.*



- **Patate**

Patate arrosto

Frittata con *patate* e porri

Si richiede

- ***Di spostare le patate arrosto dal lunedì' della terza settimana al martedì della quarta settimana per accompagnare la frittata al formaggio e fare in modo di***

- **Uova**

Frittate con patate e porri

Frittata al formaggio

Non abbiamo richieste specifiche

- **Frutta** fresca di stagione sempre tranne 1 volta yogurt biologico alla frutta

Si richiede di variare il più possibile la frutta estiva

- **Dessert**

Gelato

Si richiede la scheda tecnica degli ingredienti del gelato

- **Condimenti:**

Si richiede di **avere riscontro della sperimentazione attivata a dicembre relativa al condimento delle insalate a base di olio e senza aceto.**

- **Abbinamenti critici:**

- 1° settimana**

- **Giovedì** = bastoncini + fagiolini - sono due alimenti ad alto rischio di rifiuto sarabbe auspicabile cambiarne uno
- **Venerdì** = risotto alla parmigiana + tortino di ricotta, erbe e cannellini + pomodori - riso e tortino insieme mi sembrano un abbinamento inopportuno può risultare pesante, soprattutto nel periodo più caldo, mentre nell'abbinamento del tortino con i pomodori c'è il rischio di veder 'galleggiare' il tortino nel condimento dei pomodori.

- 2° settimana**

- **lunedì** = pasta integrale al pomodoro + merluzzo - anche qui il rischio di rifiuto per entrambi i piatti è molto alto, soprattutto quando la pasta arriva stracotta per i ragazzi delle medie
- **giovedì** = asiago + zucchine - anche qui il rischio che il secondo venga rifiutato in toto è molto alto visto il basso gradimento, spesso dovuto anche alla qualità, di entrambi gli alimenti.

- 3° settimana**

- **mer** = di nuovo pasta al pesto. *Si richiede di spostare i ravioli del venerdì 3° settimana con la pasta al pesto del mercoledì della 3° settimana (come concordato*



nell'incontro del 20 dicembre per dare la possibilità alle medie di avere i ravioli almeno una volta).

▪ **Informazioni sul menu**

Si richiede di segnalare sempre nel menu quando gli alimenti sono surgelati e di III o IV gamma.

*Si richiede di inserire sempre su tutti i documenti relativi ai menu i nomi in stampatello dei responsabili con indicazione della competenza professionale non solo per Milano Ristorazione, ma anche per **il Comune e per l'ASL.***

▪ **Informazioni sui menu speciali fuori calendario**

▪ Si richiede:

- *di avere visibilità della composizione dei menu speciali 'menu dell'integrazione' **con molto anticipo** per consentire un'adeguata preparazione alle classi, con il supporto di materiale informativo che vi chiediamo di mettere a disposizione delle scuole o di rendere pubblico sul sito.*

Richieste specifiche per le diete:

- *chiediamo di ripensare il **pranzo al sacco per i bambini celiaci** ad oggi composto solo da una fetta di formaggio e di prosciutto.*