



Osservazioni bozza menu inverno 2013/14

Milano, 10 giugno 2013

Di seguito riportiamo le nostre indicazioni relative alla bozza di menu invernale 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 occasionalmente durante l'anno scolastico.

MILANO RISTORAZIONE		BOZZA MENU* SCOLASTICO INVERNO 27/05/13			Data emissione: xxx
INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	
LUNEDI'	Risotto e piselli Formaggio (mozzarella) Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Prosciutto cotto Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione	Misto finocchi e insalata Pizza margherita Budino al cacao equosolidale	Pasta al pesto Bastoncini di pesce # Insalata di stagione* Frutta fresca di stagione	
MARTEDI'	Ravioli di magro alla salvia Bastoncini di pesce Carote julienne Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Arrosto di tacchino al limone # Insalata, verza e carote julienne Frutta fresca di stagione	Malloreddus al pomodoro biologico e basilico Frittata al formaggio # Insalata di stagione* Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure Formaggio (Stracchino) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	
MERCOLEDI'	Minestra d'orzo biologico Arrosto di tacchino agli aromi Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta aglio, olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese # Insalata di stagione* Frutta fresca di stagione	Minestra di ceci con pasta integrale biologica Pollo al forno al rosmarino Carote julienne Frutta fresca di stagione	Polenta biologica Bocconcini di vitellone alla cacciatora con piselli Frutta fresca di stagione	
GIOVEDI'	Spicchi di finocchi e carote a tronchetto Pizza margherita Muffin alle mele	Gnocchi al pomodoro Merluzzo gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta con crema di broccoli Arrosto di lonza alle mele # Purè di patate Frutta fresca di stagione	Vellutata di patate e zucca con crostini con farina integrale biologica Rusticelle di pollo Carote julienne Frutta fresca di stagione	
VENERDI'	Pasta integrale biologica al pomodoro Frittata con zucchine # Insalata di stagione* Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro olio e parmigiano Formaggio (latteria) Piselli brasati Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Merluzzo pomodoro e olive Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Tortino con legumi Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	

* a rotazione secondo disponibilità

cottura al forno

Prima di procedere con le nostre osservazioni e richieste ci preme riportare il commento sottoscritto dall'ASL in data 24/05/2011 in relazione al menu proposto nel 2011 che riteniamo non sia ancora preso in seria considerazione *"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

In corsivo le nostre osservazioni e richieste.

¹ D.ssa Mazza



Primi piatti

Risotto e piselli
Risotto allo zafferano
Pasta al pesto
Ravioli di magro alla salvia
Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica
Malloreddus al pomodoro biologico
Pasta al ragù di verdure
Minestra d'orzo biologico
Pasta aglio olio e parmigiano
Minestra di ceci con pasta integrale biologica
Polenta biologica
Gnocchi al pomodoro
Pasta con crema di broccoli
Vellutata di patate e zucca con crostini con farina integrale biologica
Pasta integrale biologica al pomodoro
Ravioli di magro olio e parmigiano
Risotto alla parmigiana
Pasta al pomodoro

Appreziamo la presenza del piatto di orzo che avevamo già richiesto per il menu estivo e che riteniamo una proposta valida per variare la presenza dei cereali

Si richiede di:

- *ripristinare il **pomodoro biologico** come condimento di tutti i primi con pasta al pomodoro che ha consentito di valorizzare un piatto come quello degli gnocchi che è soggetto ad una qualità incostante della materia prima, il più delle volte scadente.*
- ***integrare una minestra di legumi***
- *privilegiare la qualità del riso **parboiled** (a basso indice glicemico)*
- ***segnalare nel menu la qualità della pasta** e di inserire gli spaghetti almeno due volte al mese*
- ***monitorare la qualità degli gnocchi***

Carni

8 volte su 4 settimane

prosciutto cotto
Arrosto di tacchino al limone
Arrosto di tacchino agli aromi
Cotoletta di lonza alla milanese
Pollo al forno al rosmarino
Bocconcini di vitellone alla cacciatora
Arrosto di lonza alle mele
Rustichelle di pollo

Si richiede di:

- ***eliminare il prosciutto cotto***

Ci sorprende vedere ancora nel menu il prosciutto cotto, dopo che è stato tolto dal menu dello scorso anno scolastico rispondendo ad una richiesta che i genitori facevano da anni e all'indicazione perentoria



del Prof. Berrino di eliminare dalla dieta dei bambini carni conservate così come indicato nelle Raccomandazioni WCRF 2007 che riportiamo nelle note².

Si richiede

- *che la carne utilizzata per i bocconcini di vitellone **non arrivi già tagliata all'interno della confezione** poiché DEVE essere un taglio unico di carne come previsto da contratto.*
- *di giustificare la presenza nei vostri magazzini della carne congelata*

Formaggi

3 su 4 settimane + formaggio nella frittata

Mozzarella

Stracchino

Latteria

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

Si richiede di:

- *avere almeno 2 formaggi di origine biologica*
- *di monitorare la qualità del formaggio latteria che quest'anno non è stata costante*

Legumi

A parte un tortino con legumi, di cui manca specifica degli ingredienti, e una minestra di ceci non ci sufficienti pietanze di legumi nonostante le indicazioni dell'ASL

Si richiede di:

- *integrare un **secondo piatto di legumi al posto della carne** con un piatto gradevole per il quale vi chiediamo di attivare un processo di sperimentazione prima dell'avvio del menu invernale*
- *integrare un **primo piatto di legumi** con ad esempio una minestra di lenticchie.*
- *spostare i piselli come contorno della carne*
- *intervenire per migliorare la qualità del tortino di legumi che dalle nostre rilevazioni (Pappa-mi) ha un basso gradimento*
- *essere messi a conoscenza del paese di provenienza dei legumi (non del distributore o confezionatore)*

Pesce

Bastoncini di pesce 2 volte

Merluzzo gratinato

Merluzzo pomodoro e olive

Si richiede di:

² 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.**



- **sostituire un bastoncino di pesce con la trota** la cui introduzione è stata annunciata a gennaio e che ci aspettavamo già nel menu estivo.
- **Monitorare la qualità del merluzzo**, che nel corso del menù estivo e a inizio anno sembrava in netto calo. Frequente e' stato, ad esempio, il rinvenimento di lische, la cui assenza dovrebbe essere sempre garantita.

Piatto unico 3 volte:

pizza margherita

polenta con bocconcini di vitellone e piselli

Si richiede:

- *come Milano Ristorazione ritiene di poter intervenire per migliorare la qualità della pizza e del pane*
- *a che stadio è la sperimentazione della pizza senza formaggio e con più pomodoro annunciata in questo anno scolastico.*

Verdure di contorno

cavolfiori gratinati

misto finocchi e insalata (antipasto)

insalata di stagione

carote julienne

Insalata verza e carote julienne

Insalata di stagione

zucchine al forno

fagiolini all'olio

Insalata di stagione

carote julienne

piselli

Spicchi di finocchi e carote a tronchetto (antipasto)

fagiolini all'olio

carote julienne

Insalata di stagione

Piselli brasati

fagiolini all'olio

finocchi in insalata

Osserviamo che manca varietà di verdure cotte.

Si richiede:

- *uno sforzo maggiore per l'elaborazione di altri contorni di verdura come ad esempio gli spinaci o polpettine di verdura, ecc.*
- *quando possibile, estendere la proposta di verdure crude a inizio pasto, non solo in occasione della pizza*
- *di procedere con la sperimentazione proposta l'anno scorso e da voi formalmente accettata ma mai resa esecutiva di fare una sperimentazione che preveda l'introduzione solo di un assaggio di un nuovo tipo di verdura di stagione, ad esempio cavoli o broccoli, in modo tale da abituare i bambini al relativo gusto. In questo modo si richiede alle cucine l'elaborazione di quantità ridotte, supponiamo 3 gastro per 300 utenti, come aggiunta al menù, che dovrebbe garantire una migliore riuscita della ricetta e potrebbe quindi risultare più gradevole anche ai bambini.*



Patate

Patate arrosto

puré di patate

vellutata di patate e zucca

Si richiede

- **Eliminare le patate di V gamma di qualità inaccettabile** (prodotti di V e IV gamma non sono previsti dal contratto)
- *Le patate non dovrebbero essere associate alla pasta né ai ravioli per evitare un eccesso di carboidrati; si chiede di associare il puré di patate alla minestra di orzo.*

Uova

2 volte su 4 settimane

Si ricorda che come per i legumi le uova dovrebbero essere **proposte una volta alla settimana** ma che abbiamo richiesto, in accordo con il Comune, di ridurle in attesa del reperimento di uova di qualità con la recente gara d'appalto.

Si richiede

- *la scheda tecnica della nuova fornitura di uova con le informazioni sulla tracciabilità e tipo allevamento*
- *di valutare una terza proposta di uova nel menu attivando il relativo processo di sperimentazione in tempi opportuni per fare garantire un piatto di qualità*

Frutta fresca di stagione

sempre tranne 2 volte che c'è il dessert con la pizza

Si richiede,

- *di includere occasionalmente le mousse di frutta in alternativa alla solita mela o banana. Da privilegiare le mousse a base di mela/pesca - mela/albicocca - mela/banana*

Dessert

Muffin alle mele

Budino equosolidale

Si richiede di proporre anche lo yogurt in alternanza con il muffin alle mele

Condimenti:

Si richiede di **sostituire l'aceto di vino con l'aceto di mele.**

Abbinamenti con eccesso di proteine:

- *Il lunedì della prima settimana (risotto e piselli, mozzarella, patate arrosto);*
- *Il venerdì della seconda settimana (ravioli di magro, formaggio, piselli);*
- *Il mercoledì della quarta settimana (polenta, bocconcini di vitellone e piselli);*

I piselli sono un legume e non una verdura, e come tale è inopportuno in qualità di contorno della carne e del formaggio poiché aumenta l'apporto proteico. I piselli potrebbero essere usati come ingrediente di un eventuale tortino o torta salata.



Informazioni sul menu

Si richiede di segnalare sempre nel menu quando gli alimenti sono surgelati e di III (IV e V gamma non sono contemplati dal contratto)

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

Informazioni sui menu speciali fuori calendario (es. menu peruviano)

Si richiede:

- *di mantenere i menu speciali, particolarmente apprezzati, ma di avere visibilità del menu proposto a inizio anno e di renderlo pubblico già a settembre*
- *predisporre una **scheda informativa** da distribuire alle insegnanti affinché preparino i bambini al nuovo piatto*
- ***predisporre e comunicare alle cucine e alle scodellatrici i corretti quantitativi e le modalità con le quali deve essere servito il piatto.** Questa richiesta nasce dal fatto che in occasione del menu peruviano in alcune scuole abbiamo rilevato che le scodellatrici non erano a conoscenza della grammatura da servire né del fatto che il riso e la carne avrebbero dovuto essere mischiati.*
- *che i menu speciali vengano **programmati in giorni della settimana in cui ci siano i rientri della secondaria** per permetterne la fruizione anche ai ragazzi delle medie, esclusi per questo anno da tutte le giornate speciali programmate solo di giovedì, giorno in cui non ci sono rientri*

Richieste specifiche per le diete:

- *inserire un ricetta con i legumi per tutte le diete che non lo escludono come allergene quando il menu convenzionale prevede il tortino di legumi. Non vediamo la ragione per escludere sempre i legumi anche quando non è un allergene per le diete.*
- *prevedere di inserire nel menù delle diete sanitarie (categorie 2,10, 11, 12, 13, 16) gli arrostiti come nel menù convenzionale, trovando un modo di cottura idoneo alla maggior parte di diete, elaborando in un secondo tempo la ricetta completa, per evitare di dar loro sempre la fettina di tacchino/lonza che nella maggior parte delle volte risulta dura e stopposa.*
- *nei menù delle diete a differenza del menù convenzionale non compare se l'alimento è surgelato o il tipo di cottura del piatto. Si chiede di indicarlo per correttezza*
- *si richiede di eliminare il prosciutto cotto sulla pizza*