

**Verbale n. 3/2012**

Data: 01.02.2012– ore 17.30

Luogo: Sala Riunioni Comune di Milano – via Porpora , 10

Presenti:

Commissione Mensa:	Comune di Milano	Milano Ristorazione
Marilù Santoiemma Sabina Uberti - Bona Nicoletta Schiaffino Cristina Perego Giorgia Gianna	Ettore Petrasso Lovati Angelo	Gabriella Iacono Luca Radice Fabrizio Rivetta Damiano Minoglia Elena Alquati (consulente per Milano Ristorazione)

Assenti:

--

Partecipanti:

--

Ordine del giorno:

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Definizione menù invernale -a.s. 2011-2012 2. Varie ed eventuali |
|--|

ore 18.16 inizio lavori.

La Milano Ristorazione (di seguito menzionata come Mi Ri) distribuisce ai presenti i dati, aggiornati al 24 gennaio 2012, relativi alle Diete Sanitarie ed Etico Religiose, riferite ai Nidi, alle Scuole d'Infanzia, alle Scuole Primarie e Secondarie di 1° grado, inoltre distribuisce anche il Codice Etico aggiornato alla data del 27 gennaio 2012.

La Mi Ri riassume le proposte delle variazioni concordate nella precedente riunione relativamente al menù invernale, il quale se confermato, dovrebbe sostituire l'attuale menù invernale in fase sperimentale ed entrare in vigore a partire dal 20 febbraio e terminare la sua validità, il 13 aprile 2012.

La Commissione Mensa (di seguito menzionata come C.M.) pone il problema delle diete sanitarie in particolare il riferimento riguarda quelle senza Glutine per i legumi secchi. Chiede se sono ancora in atto le forniture dei legumi convenzionali mentre era stato assicurato il cambiamento delle stesse a breve.

La Mi Ri precisa che attualmente hanno chiesto ai fornitori le certificazioni di assenza totale di contaminazioni.

Verificato che tali fornitori, non sono in grado, per questo prodotto di rilasciare la certificazione richiesta, la MI RI ha deciso di sospendere la fornitura.

La MI RI rassicura i presenti, che con le nuove gare d'appalto saranno richiesti Legumi Bio e inoltre i produttori dovranno fornire tassativamente la certificazione del processo di produzione, per l'ammissione delle derrate e fa notare che nel sito di Milano Ristorazione è stata inserita la voce: "schede tecniche" pertanto, chiunque, può consultare tutte le schede relative a tutti gli alimenti utilizzati da MiRi nel menù.



La MiRi precisa inoltre che stanno anche valutando la possibilità di contattare i Consorzi Agro alimentari prima delle prossime gare d'appalto, per promuovere rapporti diretti con produttori per l'acquisto delle derrate.

La C.M. concorda con questa scelta.

Il Comune di Milano, viste le molteplici domande sulla questione diete sanitarie, fa notare che l'incontro odierno è dedicato all'approvazione del Menù invernale, pertanto propone che sull'argomento diete, venga fatto un apposito incontro, la cui data verrà concordata con la Mi RI e successivamente comunicata alla C.M.

La C.M. prima di chiudere la discussione sul menù invernale, chiede, se possibile introdurre, al posto di una frittata, un piatto in più di legumi sotto forma, per esempio, di tortino, come quello preparato per le diete.

Inoltre, visto che i piatti unici non sono sempre graditi da tutti i bambini, con il rischio che quel giorno restino senza pranzare, propone di abbinare al piatto unico, un dessert al posto della frutta oppure un frutto più sostanzioso come ad esempio la banana.

Osservando il menù si potrebbe inserire il tortino di legumi, nella prima settimana, il mercoledì, al posto della frittata con erbe.

La Mi Ri, e d'accordo per l'inserimento del tortino di legumi, ma precisa, che prima di introdurre definitivamente nel menu, nuovi piatti, occorre fare i test di assaggio con le varie ricette.

La MI RI si impegna ad effettuare i test e successivamente comunicare al Comune di Milano e alla C.M., gli esiti e la decisione presa, pertanto l'introduzione del tortino di legumi, rimarrà sospesa in attesa dei test da parte della MI RI.

Considerate le proposte di cui sopra, al fine di approvare il menù invernale nella sua versione definitiva, le parti presenti all'incontro concordano quanto segue:

Variazioni che si apportano al menù nelle settimane/giorni di seguito indicati:

3° settimana:

- › giovedì sarà previsto: pasta al pomodoro, frittata con zucchine, insalata di stagione, frutta

4° settimana :

- › lunedì diventa: misto carote e insalata, pizza rossa aromatizzata, caprino (mezza porzione), frutta
- › mercoledì sarà previsto: polenta, spezzatino di vitellone e piselli, frutta fresca
- › venerdì invece diventa : gnocchi al pomodoro, merluzzo al forno, insalata di stagione , frutta
- › giovedì invece sarà previsto: misto finocchi e carote a tronchetto come contorno, in sostituzione dell'insalata di stagione.

La C.M. chiede, con riferimento al lunedì della 4° settimana, chiede che il misto carote e insalata, abbinato alla pizza, sia servito come contorno e non come aperitivo, considerando che hanno il formaggio come secondo.

Le parti presenti all'incontro approvano il menu invernale in sostituzione dell'attuale menù invernale in fase sperimentale, così come concordato e lo stesso, viene allegato quale parte integrante al presente verbale.

In conclusione si concorda di stabilire al più presto, una possibile data per l'incontro relativo al menù primavera – estate a.s. 2011/2012.

Alle ore 19.30 si chiudono i lavori e termina la riunione.



Letto, Approvato e Sottoscritto

Rappresentanza Commissione Mensa:

Marilù Santoiemma
Sabina Uberti - Bona
Nicoletta Schiaffino
Cristina Perego
Giorgia Gianna

Milano Ristorazione

Gabriella Iacono
Luca Radice
Fabrizio Rivetta
Damiano Minoglia
Elena Alquati (consulente per Milano Ristorazione)

Comune di Milano -D.C. Educazione e Istruzione Settore Coordinamento e Programmazione Servizi Educativi

Ettore Petrasso
Lovati Angelo

Milano, 05/03/2012