

POSTA

Ogni mese riceviamo suggerimenti, richieste di informazioni e segnalazioni. Vi ringraziamo: significa che siamo riusciti a stabilire un dialogo con voi. In questa rubrica daremo spazio agli argomenti più interessanti. Scriveteci: parliamoci@milanoristorazione.it.

Mese di
Gennaio '09
n° 8

Cara Milano Ristorazione,

in relazione ai recenti articoli pubblicati su vari giornali (Corriere della Sera, Metro, Leggo), nonché alle trasmissioni televisive (Punto di vista del 18/11/08), in cui si è trattato della peggiorata qualità delle mense (scelta di cibi meno costosi a dispetto della qualità), dell'uso di pesce proveniente dai paesi dell'Est (Cina), della diminuita competenza e professionalità del personale addetto alla cucina e al servizio (scarso addestramento, personale extra-comunitario sottopagato, scelta di cooperative poco affidabili) e, non avendo letto alcuna dichiarazione, a tal proposito, da parte Vostra, Vi chiedo cortesemente di darci tutte le rassicurazioni in merito alla qualità dei cibi

Gentile Signora,

come Lei ben sa, Milano Ristorazione S.p.A. è la società del Comune di Milano che gestisce il servizio di refezione scolastica: dall'acquisto delle derrate alimentari, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti nei refettori delle scuole della città. Nello svolgere queste attività Milano Ristorazione impiega personale dipendente o si avvale di aziende specializzate. Queste aziende sono utilizzate per la gestione del magazzino centralizzato delle materie prime, il loro trasporto ai 31 centri cucina e alle 72 cucine dei nidi d'infanzia, per la veicolazione dei pasti e lo svolgimento del servizio cosiddetto di "scodellamento" o di self-service nelle scuole. Solo in alcuni refettori il personale che distribuisce il pasto è costituito da dipendenti di Milano Ristorazione, mentre nei nidi d'infanzia hanno questa mansione operatori incaricati direttamente dal Comune. Per governare questo processo, che

da Voi proposti e del personale che lavora presso di Voi. Chiediamo, inoltre, rassicurazioni sulla provenienza del pesce. Tutto ciò non significa una diminuita fiducia nei Vs. confronti, che da sempre ha caratterizzato il rapporto tra Voi e la nostra Commissione Mensa, ma dovendo rendere conto ai genitori della nostra scuola, allarmati dalle continue notizie dei media, si rende necessaria una posizione ufficiale da parte Vostra con le informazioni da noi richieste. Rimango in attesa di una Vostra cortese e sollecita risposta e, ringraziandoVi per l'attenzione, saluto cordialmente.

La Mamma
di una Commissione Mensa

può sembrare semplice, ma è in realtà estremamente complesso, Milano Ristorazione si avvale di un Sistema di Gestione per la Qualità, in linea con la normativa UNI EN ISO 9001:2000. Il processo subisce continue revisioni: infatti, ogni sua fase è soggetta a controlli, che hanno l'obiettivo di verificarne lo svolgimento e di apportare eventuali modifiche per il miglioramento della qualità complessiva del servizio. Questi controlli sono svolti sia da enti terzi esterni all'azienda (come ASL o enti certificatori) sia da personale di Milano Ristorazione. Si tratta di professionisti competenti, per istruzione e qualifica, addestrati e formati su ogni aspetto tecnico, igienico-sanitario e di sicurezza. Per rispondere quindi, alle Sue domande, vedremo più avanti come tutto questo avviene in pratica. Cordialità.

Mauro Bianchi
Direttore Generale
Milano Ristorazione

zione degli "standard qualitativi minimi" richiesti al fornitore, ossia le caratteristiche di ciò che vogliamo comprare, che sono poi dettagliate nei capitolati d'acquisto.

La scelta dei fornitori avviene sempre secondo procedure pubbliche che garantiscono la libera concorrenza, la trasparenza e la parità di trattamento. La selezione può avvenire in due modi: 1) **gara d'appalto** (nella maggior parte dei casi), secondo criteri d'assegnazione disciplinati dalla Legge; 2) **iscrizione all'albo fornitori**, procedura sempre regolata dalla normativa vigente, che consente alla società di rivolgersi agli stessi per acquisti di nuovi prodotti o sperimentazioni, senza ricorrere al bando di gara, purché il valore sia inferiore a importi che ancora una volta la Legge stabilisce.

L'acquisto a seguito di gara d'appalto è subordinato

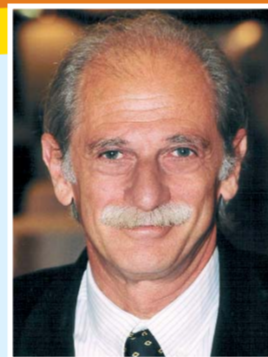


Carissimi genitori, di lettere o mail come quella pubblicata qui a lato, nel mese di novembre, ne sono pervenute più di una. I recenti fatti di cronaca, che hanno riempito le pagine dei giornali - dal latte alla melamina proveniente dalla Cina, ai ripetuti sequestri di formaggi adulterati e di derrate alimentari in cattivo stato di conservazione, per finire con l'allarme carne di suino irlandese - uniti ai risultati, davvero poco lusinghieri per il settore della ristorazione collettiva, di una delle tante inchieste sulla qualità delle mense aziendali, hanno provocato apprensione presso alcuni genitori. Ci è stato chiesto, da più parti, di far sentire la nostra voce in proposito.

Abbiamo pertanto deciso di dedicare interamente il primo Parliamoci del 2009 al tema della qualità degli approvvigionamenti, del personale e del servizio di Milano Ristorazione. Come potrete leggere, la situazione è più che rassicurante. Le nostre derrate alimentari sono di prima scelta, i controlli effettuati lungo tutto il processo, dall'origine delle materie prime alla consegna dei pasti, dal "campo" al refettorio, sono puntuali, precisi e certificati, il personale - ce lo avete detto voi stessi con il 73% di soddisfazione espressa nella indagine Nielsen (vedi Parliamoci di settembre) - è preparato e disponibile. Certo, qualche volta, possono accadere dei piccoli inconvenienti. Non vogliamo negarlo, ma crediamo che questo possa capitare a tutti, anche a voi quando preparate il pranzo per la vostra famiglia. Noi ne cuciniamo oltre 80.000 ogni giorno e lo facciamo nel modo migliore, più gustoso e sano possibile per i vostri figli. Per farli crescere in salute. Lo facciamo assicurando la massima qualità e il massimo impegno mettendo al primo posto la sicurezza alimentare. E' giusto che pretendiate di sapere come operiamo, soprattutto perché in questo modo sarete in grado di apprezzare ancora di più il nostro lavoro che, pur con qualche legittima critica, sappiamo essere di vostro gradimento.

Auguro a tutti e voi e alle vostre famiglie un sereno 2009.

Prof. Michele Carruba
Presidente Milano Ristorazione



alla fornitura, da parte dell'ipotetico fornitore, di campioni di prodotto e, ovviamente, alla verifica della rispondenza agli standard qualitativi richiesti, effettuata anche attraverso esami di laboratorio. Inoltre, vengono compiute da tecnici di Milano Ristorazione "audit" presso gli stabilimenti di produzione e test del prodotto oggetto del futuro acquisto.

Un esempio recente è la sperimentazione del "kiwi gold", prodotto ad alto contenuto di vitamina C, che, prima di essere acquistato, è stato "assaggiato" in una scuola primaria e in una secondaria di primo grado cittadina. Visto l'esito positivo, la fornitura è stata confermata e oggi il "kiwi gold" è inserito nel menù scolastico. Abbiamo parlato di standard qualitativi minimi richiesti per ogni prodotto. Vediamo come vengono determinati e, quindi, quali sono le caratteristiche che devono essere soddisfatte dai diversi fornitori. Parliamo dalle **caratteristiche del prodotto**, che sono suddivise in queste categorie:

- **sensoriali:** il prodotto non deve avere odori e sapori anomali oppure deve avere un colore, un sapore, un retrogusto, un aroma ben definiti (ad esempio la lonza di maiale deve essere di colore roseo uniforme, il grana avere un aroma e un gusto tipici);
- **merceologiche:** a seconda del prodotto si prevedono parametri merceologici vincolanti per l'acquisto (ad esempio, la prima categoria per la frutta, la stagionatura per il grana padano);
- **microbiologiche e chimiche:** anche in questo caso variano a seconda del prodotto e prevedono la definizione della presenza/assenza di alcuni batteri, di contaminanti, i livelli massimi consentiti per conservanti, come nitrati e nitriti, e coloranti;
- **fisiche:** in particolare per frutta e verdura, come l'assenza di danni

da gelo, di lesioni meccaniche, di difetti da grandine.

Ma non ci preoccupiamo solo del prodotto in sé. Ne viene stabilita anche la **temperatura di trasporto:** ad esempio per le carni refrigerate è prevista una temperatura, misurata al cuore del prodotto (cioè al suo centro), al momento della consegna, compresa tra 0 e 2°C, mentre per i prodotti surgelati viene previsto l'obbligo di fornire la stampa della registrazione della temperatura durante tutto il trasporto. Caratteristiche specifiche richieste tassativamente ai fornitori riguardano anche la **tipologia di confezionamento e le modalità di consegna:** ad esempio, viene indicato il tipo di confezione (PET, latta, vetro per l'olio, sottovuoto per il riso biologico e per la carne bovina), nonché il peso per singola confezione (3 o 5 kg per la pasta). Per tutti i prodotti è comunque previsto l'obbligo, per il fornitore, di dimostrare, mediante idonea documentazione, l'attuazione della normativa relativa agli imballaggi che vengono in contatto con gli alimenti e l'applicazione del sistema di tracciabilità e rintracciabilità delle materie prime.

Inoltre, si richiede l'**identificazione di ogni lotto di prodotto e la vita residua prestabilita** (shelf life), la consegna di lotti di produzione diversi separati gli uni dagli altri, l'indicazione sulla bolla di accompagnamento del codice di riferimento del prodotto, del numero e della data di emissione dell'ordine da parte di Milano Ristorazione, il tutto per procedere con sicurezza all'identificazione della merce e alla sua tracciabilità. Particolare attenzione è, inoltre, dedicata all'acquisto di **prodotti tipici** o con particolari caratteristiche: alimenti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta), OGM FREE o a lotta integrata. Per fare esempi specifici: carne

bovina italiana a filiera controllata, grana padano DOP, bresaola IGP, polpa di pomodoro, carne suina e insaccati di produzione rigorosamente italiana, o, come nel caso del latte, del riso e della caciotta, di produzione lombarda (con un occhio di riguardo, quindi alle produzioni cosiddette a "km 0"). Ancora, si procede con l'acquisto di prodotti di **marche commerciali note e prestigiose**, come: "Amadori", "Fiorucci", "Orogel", "Sammontana", "Scotti", "Gallo".

Inoltre, sono stati definiti dai tecnici di Milano Ristorazione, in relazione alle caratteristiche che i prodotti devono avere, parametri ancora più restrittivi di quelli contenuti nelle Leggi in materia. Questo, in alcuni casi, determina l'acquisto di merci prodotte, confezionate e trasportate esclusivamente per Milano Ristorazione, dedicate al fabbisogno degli scolari milanesi.

Tra questi parametri segnaliamo, a titolo d'esempio:

- **temperatura di conservazione e trasporto delle carni refrigerate bovine e avicole:** la legislazione vigente prevede, per le carni bovine, una temperatura di conservazione e trasporto non superiore a 7°C e, per le carni avicole, non inferiore a -2° e non superiore a 4°C. Milano Ristorazione richiede invece una temperatura compresa tra 0 e 2°C. Questa minore tolleranza determina, infatti, maggiori garanzie in ordine alla sicurezza alimentare;
- **pasta di semola di grano duro:** al fine di garantire un giusto punto di cottura, anche dopo i



tempi di trasporto dai centri cucina ai refettori, è stato espressamente previsto che le qualità organolettiche (in particolare la consistenza) della pasta fornita, debbano rimanere invariate per un tempo non inferiore a 45 minuti;

- **prosciutto cotto:** prevediamo che il prodotto fornito sia ottenuto esclusivamente da cosce intere di suino, senza polifosfati aggiunti ed esente da proteine del latte e glutammato;
- **carni suine:** è previsto l'impiego di carni di suini allevati secondo i disciplinari di produzione del prosciutto di Parma o del San Daniele;
- **rintracciabilità delle carni bovine:** per tutte le carni bovine acquistate (fresche, surgelate o comunque utilizzate in preparazioni alimentari) è previsto che ogni lotto di produzione sia corredato da idonea documentazione che attesti data di nascita, data di inizio del periodo allevamento, data e luogo di macellazione, data e luogo di sezionamento dell'animale.

COME FACCIAMO LA SPESA?

Nell'acquisto delle derrate alimentari, Milano Ristorazione si comporta né più né meno come una grande famiglia. La "spesa" è pianificata con particolare attenzione alla qualità dei prodotti, alle oscillazioni dei prezzi sul mercato e alla disponibilità, anche stagionale. Naturalmente, il tutto avviene nel pieno rispetto delle Leggi in tema di appalti pubblici, perché Milano Ristorazione è una società a capitale pubblico.

Il primo passo, per ogni singolo prodotto da acquistare, è l'identifica-



PRODOTTI ACQUISTATI	FORNITORE	PROVENIENZA
Arance	Amaglio Srl/Spreafico Spa	Italia - Sicilia e Spagna
Banane	Amaglio Srl/Spreafico Spa	Centro America - Africa
Bastoncini di nasello surgelati	Frosta/Picken Pack	Polonia
Biscotti frollini monoporzione gr. 25	Crich	Italia - Treviso
Bresaola IGP	Rigamonti Spa	Italia - Sondrio (provenienza carni: Sud America)
Burro	Fasolo Snc	Italia - Varese
Caciotta di latte vaccino BIO	Azienda Agricola Brambilla	Italia - Lodi
Carni bovine	Inalca	Italia - Rimini
Carote	Amaglio Srl/Spreafico Spa	Italia
Clementine	Amaglio Srl/Spreafico Spa	Italia
Cosce di pollo	Gesco Amadori	Italia - Forlì Cesena
Crescenza monoporzione gr. 60	Forlat Snc	Italia - Torino
Crocchette di totano surgelate	Pescados	Spagna
Crostini di pane	Milano Ristorazione Spa	Italia - Milano
Edamer	Fasolo Snc	Austria
Estratto brodo vegetale senza glutammato	Ildia Spa	Italia - Milano
Fagiolini finissimi interi surgelati	Horafrost/Dicogel	Belgio
Farina	Molino di Rovato Spa	Italia - Brescia
Fesa tacchino	Gesco Amadori	Italia - Forlì Cesena
Gelato	Sammontana Spa	Italia - Firenze
Gnocchetti sardi	Pastificio Pagani Spa	Italia - Brescia
Gnocchi	Surgital/Koch	Italia - Ravenna/Milano
Grana padano DOP	Soster Srl	Italia
Insalata	L'Insalata dell'Orto	Italia - Venezia
Lasagne	Lilli Srl	Italia - Verona
Latte intero u.h.t.	Centrale Produttori Latte Lombardia Spa	Italia - Milano
Latte parzialmente scremato u.h.t.	Centrale Produttori Latte Lombardia Spa	Italia - Milano

PRODOTTO ACQUISTATI	FORNITORE	PROVENIENZA
Lonza di suino disossata	Italcarni Srl	Italia - Modena
Medaglioni e polpettine di carne	Dalf Srl	Italia - Genova (provenienza carni: Olanda)
Mele	Amaglio Srl/Spreafico Spa	Italia - Trentino Alto Adige
Minestrone surgelato	Oroge	Italia
Mozzarella bocconcini gr. 30	Alival Spa	Italia - Pistoia
Mozzarella per pizza	Alival Spa	Italia - Pistoia
Nasello/Merluzzo filetti surgelati	Sea Harvest	Sudafrica
Olio oliva extravergine	Oleificio Salvadori/Agriè	Italia - Spagna
Pane	Milano Ristorazione Spa	Italia - Milano
Pasta di semola di grano duro	Pastificio Pagani Spa	Italia - Brescia
Patate	F.lli Romagnoli Spa	Germania
Pere	Amaglio Srl/Spreafico Spa	Italia (Emilia Romagna) - Spagna - Argentina
Pesche	Amaglio Srl/Spreafico Spa	Italia
Pesto e sugo al pesto	Gea Srl/Lilli Srl	Italia - Milano/Verona
Petti pollo	Gesco Amadori	Italia - Forlì Cesena
Piselli fini surgelati	Horafrost/Dicogel	Belgio
Pizza	Mocambo	Italia - Mantova
Polpa di pomodoro	Alimentis Srl	Italia - Lombardia/Emilia
Pomodori per insalata	Amaglio Srl/Spreafico Spa	Italia
Prosciutto cotto senza cotenna s/polifosfati	Fiorucci Srl	Italia
Ravioli di magro	Surgital/De Cicco Srl	Italia - Ravenna/Milano
Riso fino ribe parboiled	Scotti Spa/Gallo Spa	Italia
Sovracosce di pollo	Gesco Amadori	Italia - Forlì Cesena
Stracchino BIO	Azienda Agricola Brambilla	Italia - Lodi
Tonno	General Conserve Spa e Nuova Castelli Spa	Spagna - Costa d'Avorio
Tortellini di carne	Zini/De Cicco Srl	Italia
Uova	Novissime Srl	Italia - Forlì Cesena
Zucchine	Amaglio Srl/Spreafico Spa	Italia
Zucchine surgelate	Horafrost/Dicogel	Belgio

Scheda aggiornata al 31 - 12 - 2008

LA "DISPENSA" LA CUCINA E IL REFETTORIO

Una volta completata la procedura di acquisto, i prodotti vengono trasportati, a cura dei fornitori, al magazzino centralizzato delle materie prime. Qui, la "spesa" viene sottoposta a tutti i controlli per verificare la corrispondenza ai requisiti richiesti. Dal magazzino centrale, di volta in volta, le materie prime necessarie vengono trasportate ai centri cucina, dislocati nelle varie zone di Milano, in base al menù previsto il giorno successivo. E questo avviene ogni giorno. Il magazzino di ogni centro cucina è gestito direttamente dallo Chef in collaborazione con il Responsabile di Zona di Milano Ristorazione. Tutti i locali adibiti a magazzino sono tali da assicurare la corretta conservazione dei prodotti: dotati di celle frigorifere, locali ben aerati e via dicendo. I pasti sono cucinati e consumati giorno per giorno. Nessun alimento viene riutilizzato fra un giorno e l'altro.

Il confezionamento e la spedizione vengono effettuate mediante contenitori (i cosiddetti "termobox") adatti a garantire il mantenimento della temperatura (caldo o freddo a seconda della ricetta) e la qualità dei cibi. Il trasporto è effettuato a cura di aziende esterne con automezzi idonei, sottoposti a periodici controlli. Il parco automezzi, 130 furgoni che consegnano i pasti di Milano Ristorazione ai bambini delle scuole cittadine, è stato completamente rinnovato a marzo 2008. La distribuzione dei piatti nei refettori avviene secondo le modalità self-service (dove installati in accordo con le singole direzioni didattiche) oppure "scodellamento". Entrambi sono curati da personale qualificato, in parte dipendente da Milano Ristorazione, in parte da aziende specializzate. Milano Ristorazione e le società incaricate si occupano della selezione e della formazione degli "scodellatori", con particolare cura per gli aspetti tecnici del servizio, igienico sanitario e di controllo delle diete speciali, mansione affidata nello specifico ai responsabili del refettorio.

CONTROLLI SEVERI E FREQUENTI

Come abbiamo visto, qualsiasi acquisto di derrate alimentari è preceduto da una fase di analisi e controlli sul fornitore ed è seguito da un altrettanto puntuale attività di controlli sul prodotto (analitici, merceologici, igienico-sanitari). Le fasi di verifica sono numerose. All'arrivo dei mezzi che trasportano le derrate acquistate al magazzino centrale si eseguono ispezioni, a cura dei tecnici di Milano Ristorazione, sui mezzi di trasporto e sulle

temperature di trasporto. Vengono verificate le etichettature, l'integrità degli imballaggi, che devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati e non devono presentare danni dovuti ad incuria durante il trasporto, la data di scadenza, la rispondenza della marca o del produttore con quanto definito nel contratto di fornitura, la documentazione attestante produzioni con particolari caratteristiche biologiche. Sono controllate le caratteristiche dei prodotti e verificata la corrispondenza fra gli ingredienti elencati nel capitolato d'appalto e quelli dichiarati in etichetta; valutati colore, odore, consistenza, sapore del prodotto, l'assenza di alterazioni visibili (come le muffe), il rispetto dei parametri merceologici (ad esempio, il grasso, il peso sgocciolato, la stagionatura, la maturazione) e fisici (presenza di corpi estranei). I controlli proseguono in tutte le fasi del processo: durante la produzione, la somministrazione, il consumo, anche con prelievi di campione di prodotto o di pietanze per effettuare analisi di laboratorio. Se durante le ispezioni svolte presso i fornitori o nelle varie fasi di produzione viene accertato qualche "problema" imputabile al fornitore, le conseguenze sono quelle previste contrattualmente (penali, addebiti per maggiori costi sopportati da Milano Ristorazione, sino alla risoluzione del contratto di fornitura).

I controlli, tuttavia, non sono svolti solo da Milano Ristorazione: i centri cucina, le attrezzature, gli alimenti in genere, sono sottoposti a ispezioni e controlli, sotto il profilo igienico e nutrizionale, anche dall'ASL Città di Milano. Inoltre, per ulteriori verifiche sulla qualità del servizio erogato, il Comune di Milano ha creato l'Unità organizzativa e di controllo della refezione scolastica. Infine, le Commissioni mensa, organi interni della Direzione Didattica di ciascun istituto, hanno il compito di esercitare il controllo sulla preparazione e la distribuzione dei pasti, nonché di valutarne il gradimento, nell'ambito della scuola di competenza. Oltre ai controlli e alle ispezioni, Milano Ristorazione si avvale anche di sistemi per valutare la soddisfazione dei propri clienti. Ricordiamo, tra gli altri, il "Laboratorio dei sapori", un panel test di bambini di alcune scuole milanesi scelte a campione, utile sia ad analizzare nel complesso il gradimento del pasto sia per testare nuovi piatti da inserire periodicamente nel menù. Infine tutte le segnalazioni delle commissioni mensa vengono registrate e analizzate; vengono svolte indagini su campioni rappresentativi di genitori e alunni e attivati progetti di monitoraggio delle conoscenze in campo nutrizionale e di educazione alimentare.



il menù

Scuole Primarie e Secondarie primo grado valido dal 07-01 al 30-01-'09

1° Settimana

LUNEDÌ
Riso alla parmigiana
Polpettine di sugo con verdure*
Fagiolini all'olio
Fruita fresca di stagione
Consigli per la sera: • Crema di verdure con cereali e legumi • Frittata con patate insalata di stagione • Fruita fresca di stagione

MARTEDÌ
Pasta al pomodoro
Pesce al forno olio e limone
Carote julienne
Fruita fresca di stagione
Consigli per la sera: • Polenta con spezzatino di carne bianca e verdure • Gelato alla frutta

MERCOLEDÌ
Minestrone alla genovese
Prosciutto cotto
Patate arrosto
Fruita fresca di stagione
Consigli per la sera: • Gnocchi al pomodoro • Pesce azzurro a piacere • Insalata mista • Fruita fresca di stagione

GIOVEDÌ
Pasta olio e grana
Stracceffi tacchino alla Romana
Insalata di stagione
Fruita fresca di stagione
Consigli per la sera: • Piatto unico con cereali e legumi • Verdure gratinate • Macedonia con frutta fresca e yogurt

VENERDÌ
Misto finocchietti e carote
Pizza Margherita
Gelato
Consigli per la sera: • Pasta con broccoli • Pesce al forno • Patate bollite • Fruita fresca di stagione

2° Settimana

LUNEDÌ
Pasta di tonno
Formaggio*
Zucchine trifolate
Fruita fresca di stagione
Consigli per la sera: • Riso con verdure • Arrosto di carni bianche • Carote saltate • Fruita fresca di stagione

MARTEDÌ
Mimestrina d'orzo
Medaglioni di vitellone al forno
Patate prezzemolate
Fruita fresca di stagione
Consigli per la sera: • Ravioli di magro con sugo di pomodoro • Fruita fresca di stagione

MERCOLEDÌ
Riso allo zafferano
Pollo al forno
Finocchietti in insalata
Fruita fresca di stagione
Consigli per la sera: • Zuppa di verdure • Pesce al forno • Macedonia con frutta fresca

GIOVEDÌ
Gnocchi al pomodoro
Frittata con prosciutto e formaggio*
Insalata di stagione
Fruita fresca di stagione
Consigli per la sera: • Piatto unico con cereali e legumi • Spinaci • Fruita fresca di stagione

VENERDÌ
Pasta alla Ligure
Bastoncini di pesce*
Carote al rosmarino
Fruita fresca di stagione
Consigli per la sera: • Pasta in brodo • Spiedini di carni bianche e verdure • Purè di patate • Fruita fresca di stagione

3° Settimana

LUNEDÌ
Molleddus pomodoro e basilico
Formaggio*
Patate arrosto
Fruita fresca di stagione
Consigli per la sera: • Pasta con verdure • Pesce al forno • Insalata mista • Fruita fresca di stagione

MARTEDÌ
Tortellini di carne in brodo
Rusticelle di pollo*
Piselli brasati
Fruita fresca di stagione
Consigli per la sera: • Riso con legumi • Buschette con pomodoro • Fruita fresca di stagione

MERCOLEDÌ
Misto finocchietti e carote
Lasagne alla Bolognese
Gelato
Consigli per la sera: • Pasta al pomodoro con sugo di carne • Pomodoro • Verza bianca in insalata • Fruita fresca di stagione

GIOVEDÌ
Minestrone con riso
Bocconcini di vitellone alla cacciatora
Zucchine trifolate
Fruita fresca di stagione
Consigli per la sera: • Insalata mista con scoglie di grano • Pizza • Dessert alla frutta

VENERDÌ
Pasta al pomodoro
Crocchette di totano*
Purè di patate
Fruita fresca di stagione
Consigli per la sera: • Crema di verdure • Ham di prosciutto • Carne bovina • Cotole brasate • Fruita fresca di stagione

4° Settimana

LUNEDÌ
Pasta agli aromi
Medaglioni di vitellone al sugo e verdure*
Fruita fresca di stagione
Consigli per la sera: • Riso allo zafferano • Pesce al forno • Insalata di stagione • Fruita fresca di stagione

MARTEDÌ
Passato di verdura con crostini
Cotoletta di lonza alla Milanese*
Patate prezzemolate
Fruita fresca di stagione
Consigli per la sera: • Verdure crude in pinzimonio • Pizza • Spiedino di frutta con cioccolato fuso

MERCOLEDÌ
Pasta di ragu di carne
Mozzarella
Zucchine trifolate
Fruita fresca di stagione
Consigli per la sera: • Piatto unico con legumi • Insalata mista con gherigli di noce e formaggio fresco • Gelato alla frutta

GIOVEDÌ
Riso con la zucca
Pollo al forno
Insalata di stagione
Fruita fresca di stagione
Consigli per la sera: • Ravioli di carne in brodo di verdure • Frittata prosciutto e formaggio • Macedonia con frutta fresca

VENERDÌ
Gnocchi di pesto
Pesce al forno
Misto carote e insalata
Fruita fresca di stagione
Consigli per la sera: • Crema di verdure • Arrosto di carne bovina • Fruita fresca di stagione

