

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano – Assessorato Educazione, Area Servizi Scolastici ed Educativi e Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

**ORDINE DEL GIORNO:**

1. Menù Inverno
2. Varie ed eventuali

Ore 17,30 inizio lavori.

Aprire la riunione **l'Assessore Galimberti** e comunica che nella riunione odierna, oltre al menù inverno, si darà un aggiornamento sull'elezione della RCCM e si discuterà il menù di emergenza. Prende la parola **il Comune di Milano** e per quanto riguarda l'elezione della RCCM, comunica che sono state svolte tutte le procedure e che la giornata odierna è l'ultima nella quale possono essere effettuate le contestazioni. Decorso tale giorno si procederà con la proclamazione degli eletti, la pubblicazione sul sito del Comune e la comunicazione alla Rappresentanza Cittadina. Per quanto riguarda il municipio 6, per il quale si è presentato ed è stato eletto un solo candidato, precisa che più avanti si può decidere di riaprire le elezioni solo per tale municipio.

Si procede con la discussione dei menù.

La **Rappresentanza Cittadina**, ricevuta la mail di Milano Ristorazione con le risposte alle osservazioni, comunica di non avere ulteriori osservazioni da fare. L'unica cosa che chiede è di essere aggiornata sull'esito degli ulteriori test/verifiche sui gradimenti che verranno effettuati da Milano Ristorazione. Inoltre, per quanto riguarda i CAM chiede sia se ci siano delle tempistiche per il raggiungimento degli obiettivi in generale, sia di ricevere ulteriori informazioni in merito agli stessi. **Milano Ristorazione** comunica che, al fine di raggiungere gli obiettivi per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, sono stabiliti i Criteri Ambientali Minimi (CAM). Gli obiettivi riportati nei CAM, per la fornitura delle derrate alimentari, devono essere adottati dalle stazioni appaltanti, nonché in una gestione diretta o affidamento in house.

Nei CAM sono indicate le percentuali per la fornitura di alimenti biologici. Mentre hanno stabilito le percentuali per gli utenti in età pediatrica, hanno ritenuto più appropriato lasciare libera la scelta delle quote minime di biologico da somministrare agli adulti. Le percentuali definite per lo scolastico per frutta/ortaggi/cereali/legumi sono il 50% sul peso delle referenze, per la carne bovina il 50% deve essere biologico ecc. La **Rappresentanza Cittadina**, al fine di fornire risposte ai genitori dei bambini, chiede a Milano Ristorazione quali siano gli obiettivi aziendali che si prefigge di raggiungere e quest'ultima risponde che le percentuali vengono date dai CAM. Al momento non è possibile fornire con precisione le percentuali degli indicatori raggiunte o quasi raggiunte e pertanto si riserva di fornire successivamente tali dati. Il **Comune di Milano** precisa che non sempre si riescono a raggiungere gli obiettivi, ad esempio per il biologico succede quando il mercato è acerbo e non si riescono a reperire i prodotti. Per quanto riguarda il menù evidenzia che per l'unità di controllo comunale la minestra d'orzo non va bene e andrebbe sostituita. Segnala inoltre che non vanno bene l'insalata e la pasta gratinata per il formaggio filante che crea problemi ai bambini. Mentre per quanto riguarda il menù con e senza minestra, i finocchi e la polenta vanno bene ma non vanno bene i bocconcini. Pertanto, o si rivede la ricetta o si sostituisce il piatto con un arrosto. **Milano Ristorazione** precisa che i bocconcini sono di tacchino alla cacciatora con intingolo ma senza verdure e quindi è più facile somministrarli e distribuirli, sono diversi rispetto a quelli proposti nel precedente menù invernale. Per quanto riguarda la minestra d'orzo è stata effettuata una verifica a campione sul 50% dei nidi e non ci sono state grosse rilevazioni. Mentre per la pasta pasticciata sono stati segnalati problemi per la presenza dei piselli, quindi è stata elaborata una nuova ricetta. Non sono stati segnalati problemi per il formaggio. Il **Comune di Milano** propone di avviare il menù invernale così come è proposto ma al contempo di avviare anche un monitoraggio sui piatti sopra evidenziati e nel caso di esito negativo di valutare la modifica delle ricette o la sostituzione degli stessi.

La **Rappresentanza Cittadina** comunica che sono rimaste in sospeso delle risposte rispetto al menù diete e chiede quindi, un riscontro sulle domande rimaste senza risposta:

1. Togliere le zucchine dalla pizza e di servire quindi, la pizza rossa normale e le zucchine, a parte, come contorno. **Milano Ristorazione** si rende disponibile a farlo ma comunica che deve prima verificare se devono essere rielaborate tutte le diete.
2. Trovare una ricetta alternativa ai fagioli brasati in quanto vengono rifiutati o di sostituirli con altra leguminosa. **Milano Ristorazione** comunica che le prove sono state effettuate. Sulle ricette vegane non è semplice sostituirle. Viene utilizzato il fagiolo perché è un legume che offre maggior garanzie per le proteine. Si rende disponibile ad effettuare ulteriori verifiche sul da farsi al fine di fornire una risposta alla Rappresentanza Cittadina entro la metà di luglio.

Si passa alla discussione del menù di emergenza.

La **Rappresentanza Cittadina** comunica di non essere stata coinvolta nella riunione, che si è tenuta nella giornata di ieri con la Rappresentanza dei genitori dell'infanzia, alla quale sono stati presentati i tre menù di emergenza. Ricorda al Comune e a Milano Ristorazione che qualsiasi cosa che abbia a che fare con i menù dovrebbe passare dalla Rappresentanza Cittadina che a sua volta coinvolgerebbe tutti i Commissari Mensa. Precisa quindi di non volere prendere una decisione nella giornata odierna. L'**Assessore Galimberti** precisa di non aver coinvolto la Rappresentanza in quanto era già stato fissato l'incontro odierno. Devono comunque ancora essere effettuati tutti i passaggi e pertanto non sono ancora state prese decisioni in merito. La decisione di coinvolgere la Rappresentanza dei genitori delle scuole dell'infanzia è stata presa tenendo conto che il menù di emergenza si rivolge ai bambini delle scuole dell'infanzia perché è più difficile gestire un altro tipo di soluzione di emergenza vista la loro età. Il problema è che il datore di lavoro non può modificare l'orario delle assemblee sindacali e pertanto in occasione dell'ultima assemblea dei dipendenti di Milano Ristorazione i bambini delle scuole dell'infanzia comunali sono stati mandati a casa per il pasto con possibilità di rientro pomeridiano. Non ci sono stati i tempi necessari per intervenire e non si è voluto trovare soluzioni frettolose "tipo quella del tramezzino" che non è andata bene. Si è pertanto valutato di proporre un pasto di emergenza "pic-nic" freddo, non cucinato, conservato e utilizzato in tempo utile, no last minute. **Milano Ristorazione** aggiunge che dovrà essere effettuato anche il passaggio con ATS e comunica che al momento le soluzioni attuali non contemplano le diete. La Società sta comunque valutando come attrezzarsi. La **Rappresentanza Cittadina** lamenta il fatto di non essere stata coinvolta, vista anche la mail inviata dall'Assessore ai genitori che lamentavano la situazione nella quale anticipava la volontà di attivarsi quanto prima per la definizione di un menù di emergenza (che prevede il coinvolgimento della Rappresentanza): l'**Assessore Galimberti** e **Milano Ristorazione** dichiarano di aver anticipato, per motivi di agenda, al giorno prima l'incontro con la Rappresentanza dei genitori dei servizi all'infanzia, ma di aver inteso fin dall'inizio di coinvolgere la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa. Una volta illustrati i menù saranno seguite le procedure previste per coinvolgere i Commissari Mensa. Interviene il **Comune di Milano** precisando che la procedura prevede il coinvolgimento della Rappresentanza Cittadina. Inoltre, segnala la necessità di una particolare attenzione per il tema diete anche in relazione alla esperienza relativa alla somministrazione dei tramezzini. I menù di emergenza dei nidi sono stati introdotti nel 2001 con un parere di ATS. Nel 2015/2016 è stato introdotto il pasto di emergenza caldo previsto anche per le cause di forza maggiore in quanto non ci sono solo lo sciopero o l'assemblea ma anche ad esempio il blocco delle derrate. Con Milano Ristorazione si stava lavorando per trovare una soluzione in modo da garantire anche le diete. L'**Assessore Galimberti** precisa che al momento non c'è altra soluzione ma che si sta lavorando per garantirle. Precisa, inoltre, che i menù scelti sono immaginati per venire incontro ad una buona parte di utenti a dieta, escluso le diete personalizzate.

**Milano Ristorazione** illustra quindi le slide contenenti le tre tipologie di menù di emergenza. Precisa, inoltre, che non vengono garantite le diete sanitarie, che sono estremamente delicate, ma potrebbero andare bene per le diete etico religiose ad eccezione degli utenti che non consumano prodotti di origine animale, carne e pesce. Dal punto di vista nutrizionale potrebbero essere in linea con il fabbisogno calorico, stante che non possono essere considerati un pasto equilibrato ma si tratta, appunto, di un pasto di emergenza alternativo per fornire comunque un pasto ai bambini dell'infanzia in caso di assemblea. La **Rappresentanza Cittadina** chiede di poter avere le slide al fine di coinvolgere tutti i commissari mensa. Viste tutte le problematiche evidenziate nel corso dell'incontro si concorda che la **Rappresentanza Cittadina** fornirà un riscontro entro tre settimane, come da procedura. Il **Comune di Milano** precisa inoltre che, una volta approvato il menù di emergenza, sarà necessario modificare il capitolato e gli allegati del contratto di servizio sulla base delle procedure stabilite dal 2012 con Direzione Generale e Avvocatura. Tali procedure comportano un certo periodo di tempo. **Milano Ristorazione** precisa a sua volta che verrà fatto ciò che il Comune ritiene necessario fare. La **Rappresentanza Cittadina** chiede se il pasto da casa è proprio improponibile e l'**Assessore Galimberti** precisa che a causa dell'emergenza dovuta al covid ci sono protocolli che devono essere rispettati. La **Rappresentanza Cittadina** chiede quindi se le restrizioni valgono anche in zona bianca e l'**Assessore Galimberti** risponde in modo affermativo. Il **Comune di Milano** ringrazia i componenti della Rappresentanza Cittadina che nella giornata odierna concludono il loro mandato.

La seduta si chiude alle 19,19.

ALLEGATI:

1. Osservazioni RCCM menù inverno 2021-2022
2. Riscontri MIRI per osservazioni RCCM menù inverno 2021-2022
3. Bozza Menù nidi 12-36 inverno 2021-2022 del 28.04.21
4. Bozza 3 Menù scolastico con minestre inverno 2021-2022
5. Bozza 3 Menù scolastico senza minestre inverno 2021-2022
6. Menù emergenza freddo MIRI - 26 maggio 2021

**LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO**

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano – Assessorato Educazione, Area Servizi Scolastici ed Educativi e Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

Milano 27/05/2021

Finalmente negli ultimi mesi sono ripartite le ispezioni dei Commissari Mensa, anche se a rilento e meno frequenti rispetto all'epoca pre-pandemia, a prescindere dal numero ridotto di commissari mensa (-50% circa).

Abbiamo riscontrato una migliore frequenza degli alimenti nell'arco delle quattro settimane anche se il pomodoro rimane presente in ben n. 7 piatti nel menu senza minestre. Si segnala, in particolare, una ripetizione nel menu scolastico senza minestre alla terza settimana: gli gnocchi al pomodoro di martedì e la pasta integrale al pomodoro di mercoledì.

Le nostre osservazioni, più critiche, riguardano principalmente la composizione di alcuni menu giornalieri che qui esporremo:

<b><u>Menu asilo nido</u></b>	<b><u>Menu con minestre</u></b>	<b><u>Menu senza minestre</u></b>
3 <sup>a</sup> settimana, venerdì	4 <sup>a</sup> settimana, martedì	4 <sup>a</sup> settimana, martedì
Minestra d'orzo biologico, nasello al pomodoro e purè di zucca	Finocchi in insalata e polenta biologica	Finocchi in insalata e polenta biologica
1 <sup>a</sup> settimana, venerdì	2 <sup>a</sup> settimana, martedì	2 <sup>a</sup> settimana, martedì
Risotto alle zucchine, platessa alla mugnaia e fagiolini all'olio	Risotto al pomodoro, nasello gratinato e fagiolini all'olio	Risotto al pomodoro, nasello gratinato e fagiolini all'olio

In pratica, si richiederebbe la "scomposizione" dei suddetti menu poiché così costruiti si correrebbe il rischio di un completo rifiuto da parte dei bambini, di una stragrande quota di bambini.

Un suggerimento, in particolare, riguarda il condimento utilizzato per carote/insalata, troppo presente la percezione acidula dell'aceto per cui si richiederebbe una riduzione. Sempre sul tema condimento, ci sono giunte lamentele sulla scarsa presenza di pesto nella pasta e la richiesta della composizione degli "aromi" ove indicato.

Critiche sono state sollevate su alcuni piatti quali:

- ragù di soia (provenienza della soia e se OGM);
- ragù bianco di verdure (non gradito);
- passato di verdura con xxx (non gradito);
- crema di broccoli (non gradita).

Le nostre proposte, compatibilmente col bilanciamento del menu:

- piselli come contorno;
- crostini nelle minestre/zuppe;
- meno carote crude, più cotte (stufate, saltate, al forno);

- maggiore presenza di legumi.

Si approfitta infine, nel chiedere riscontro sullo stato dei test relativi alla gratinatura (le zucchine ci sono) o brasatura dei contorni in quanto non sono seguite alcune comunicazioni o aggiornamenti in merito.

In maniera un po' più ampia, ci permettiamo di richiedere alcune informazioni sia a Milano Ristorazione che al Comune di Milano:

1) Per quanto riguarda i cibi biologici vorremmo sapere qual è la percentuale ad oggi raggiunta in merito alle materie prime e qual è l'obiettivo a medio termine, al fine di poter monitorare l'andamento generale ed in particolare l'incremento progressivo della percentuale delle materie prime provenienti da agricoltura biologica, utilizzate per la preparazione dei cibi.

2) Nel menù sono proposti diversi piatti a base di pesce: vorremmo sapere se il pesce surgelato sia ottenuto da prodotti ricomposti; In tal caso chiediamo se sia possibile evitarli, al fine di limitare la presenza di additivi ed enzimi alimentari nelle pietanze.

3) Vorremmo sapere se nelle preparazioni vi è l'utilizzo di dadi ed estratti; in tal caso chiediamo se sia possibile in futuro limitarne l'utilizzo e favorire l'impiego di spezie ed erbe aromatiche.

6) Si intende in futuro proporre cibi DOP e IGP favorendo sempre più la filiera corta, al fine di limitare gli impatti ambientali?

*Come premessa desideriamo informarvi, in merito all'introduzione del menu scolastico inverno con o senza minestre, che in mancanza di indicazioni entro la metà di giugno circa la possibilità di tornare alle ordinarie modalità di servizio, partiremo in ottobre con il menu asciutto.*

*Se dovessimo ricevere questo tipo di indicazioni successivamente alla metà di giugno, potremo attivare il menu con minestre a partire da gennaio 2022.*

1. Abbiamo riscontrato una migliore frequenza degli alimenti nell'arco delle quattro settimane anche se il pomodoro rimane presente in ben n. 7 piatti nel menu senza minestre. Si segnala, in particolare, una ripetizione nel menu scolastico senza minestre alla terza settimana: gli gnocchi al pomodoro di martedì e la pasta integrale al pomodoro di mercoledì.  
*Nel caso venisse confermato il menu senza minestre, proponiamo di invertire il martedì 3° settimana con il venerdì 3° settimana, in modo da evitare la proposta di pomodoro per due giorni consecutivi come da voi indicato (si veda nuova bozza di menu allegata)*
2. Le nostre osservazioni, più critiche, riguardano principalmente la composizione di alcuni menu giornalieri che qui esporremo:

<b><u>Menu asilo nido</u></b>	<b><u>Menu con minestre</u></b>	<b><u>Menu senza minestre</u></b>
<b>3a settimana, venerdì</b>	<b>4a settimana, martedì</b>	<b>4a settimana, martedì</b>
<b>Minestra d'orzo biologico, nasello al pomodoro e purè di zucca</b>	<b>Finocchi in insalata e polenta biologica</b>	<b>Finocchi in insalata e polenta biologica</b>
<b>1a settimana, venerdì</b>	<b>2a settimana, martedì</b>	<b>2a settimana, martedì</b>
<b>Risotto alle zucchine, platessa alla mugnaia e fagiolini all'olio</b>	<b>Risotto al pomodoro, nasello gratinato e fagiolini all'olio</b>	<b>Risotto al pomodoro, nasello gratinato e fagiolini all'olio</b>

In pratica, si richiederebbe la "scomposizione" dei suddetti menu poiché così costruiti si correrebbe il rischio di un completo rifiuto da parte dei bambini, di una stragrande quota di bambini.

In realtà non concordiamo sul poco gradimento delle composizioni proposte.

*Premettiamo che ogni composizione del menu giornaliero è valutata per assicurare la corretta combinazione fra le pietanze presenti (es. patate con un primo in brodo o asciutto con le verdure, verdure crude servite come prima pietanza abbinate a piatto unico...).*

*Nel caso del menu scolastico, sia con che senza minestre, ci preme precisare che il martedì della 4° settimana i finocchi sono proposti come crudité prima del piatto unico polenta e bocconcini alla cacciatore, come già avviene con altri piatti unici come la pizza o la pasta pasticciata al ragù di soia, con buoni risultati in termini di consumo della verdura proposta. Inoltre, i finocchi sono tra le verdure più gradite, come rilevato nell'indagine di gradimento svolta nelle scuole (Piepoli) e dai dati rilevati tramite Allegati E.*

*Passando al martedì 2° settimana, il risotto al pomodoro è una nuova ricetta il cui gradimento dovrebbe essere in linea con quello degli altri risotti (allo zafferano, alla parmigiana).*

*Nel caso del menu nido, delle 2 giornate da voi evidenziate potrebbe risultare il venerdì della 3° settimana meno gradito. Ci riserviamo di effettuare le opportune verifiche e se sarà necessario apporteremo delle modifiche.*

*Dal monitoraggio dei menù e dalle rilevazioni di gradimento segnalate negli Allegati E, procederemo ove necessario alla valutazione di eventuali modifiche che saranno attive dal mese di gennaio.*

3. Un suggerimento, in particolare, riguarda il condimento utilizzato per carote/insalata, troppo presente la percezione acidula dell'aceto per cui si richiederebbe una riduzione.  
*Interverremo presso il personale di somministrazione con le opportune indicazioni. Da gennaio 2021 abbiamo introdotto l'aceto di mele, che al gusto risulta meno acre di quello di vino.*
4. Sempre sul tema condimento, ci sono giunte lamentele sulla scarsa presenza di pesto nella pasta  
*Procederemo con le opportune verifiche sulla grammatura del condimento.*
5. e la richiesta della composizione degli "aromi" ove indicato.  
*ove indicato "agli aromi" la ricetta prevede l'uso di salvia, rosmarino e aglio.*
6. Critiche sono state sollevate su alcuni piatti quali:
  - ragù di soia (provenienza della soia e se OGM); *la soia è biologica e di provenienza europea, non è OGM.*
  - ragù bianco di verdure (non gradito); *faremo prove per migliorare la ricetta, di cui vi daremo riscontro.*
  - passato di verdura con xxx (non gradito); *il passato di verdura con la pasta di farro è una nuova ricetta, valuteremo il gradimento.*
  - crema di broccoli (non gradita). *I broccoli sono una verdura stagionale, la cui presenza nel menu è importante. Inoltre, dall'ultima indagine di gradimento svolta nelle scuole, la pasta con crema di broccoli è risultata parzialmente accettata con il 52% di valutazioni positive.*
7. Le nostre proposte, compatibilmente col bilanciamento del menu:
  - piselli come contorno; *i piselli come contorno sono poco graditi dai bambini.*
  - crostini nelle minestre/zuppe; *proponiamo di inserirli il mercoledì della 1° settimana al posto del riso nella minestra con lenticchie (si veda nuova bozza di menu allegata).*
  - meno carote crude, più cotte (stufate, saltate, al forno); *le verdure con la cottura perdono molte proprietà nutritive. Le carote crude dall'indagine di gradimento svolta nelle scuole risultano parzialmente accettate e tra le più gradite (sia julienne 53% sia a tronchetto 67%) e lo stesso emerge dalla rilevazione del gradimento dall'analisi degli allegati E (46% e 48%). Temiamo che cotte sarebbero rifiutate.*
  - maggiore presenza di legumi. *Sono di difficile gradimento, soprattutto se consumati tal quali invece che nelle minestre. Al momento sono comunque presenti almeno 1 volta a settimana nel menu senza minestre, 2 volte nella 1°, 2° e 4° settimana del menu con minestre*
8. Si approfitta infine, nel chiedere riscontro sullo stato dei test relativi alla gratinatura (le zucchine ci sono) o brasatura dei contorni in quanto non sono seguite alcune comunicazioni o aggiornamenti in merito.

*I test hanno avuto esito positivo nelle cucine e queste modalità di cottura sono già utilizzate nel menu estivo attualmente in corso. Attendiamo riscontro dalle valutazioni di gradimento che rileveremo a metà giugno e, se i risultati saranno positivi, procederemo ove possibile con l'introduzione nel menu inverno.*

9. In maniera un po' più ampia, ci permettiamo di richiedere alcune informazioni sia a Milano Ristorazione che al Comune di Milano:

- Per quanto riguarda i cibi biologici vorremmo sapere qual è la percentuale ad oggi raggiunta in merito alle materie prime

*Come indicato nel Bilancio di Sostenibilità del 2019, le % calcolate sul numero delle referenze scolastiche, in riferimento alle principali categorie merceologiche utilizzate nel menù inverno 2019/2020, sono le seguenti:*

- *prodotti biologici 44%*
- *prodotti tipici di qualità/secondo disciplinare/DOP/IGP/aziende certificate/filiera controllata 7%*
- *prodotti a filiera corta 39%*
- *prodotto a km0 24%*

*Essendo il 2020 un anno "anomalo" e non rappresentativo, per le ovvie ragioni, riteniamo sia meglio riferirci all'anno 2019.*

*Stiamo lavorando per mettere a punto un sistema di calcolo che ci consenta di elaborare i dati relativi a questi prodotti che si riferiscano ai volumi, acquistati o di effettivo consumo, anziché al numero di referenze.*

e qual è l'obiettivo a medio termine, al fine di poter monitorare l'andamento generale ed in particolare l'incremento progressivo della percentuale delle materie prime provenienti da agricoltura biologica, utilizzate per la preparazione dei cibi.

*Come obiettivi ci riferiamo a quanto indicato dai Criteri Ambientali Minimi.*

- Nel menù sono proposti diversi piatti a base di pesce: vorremmo sapere se il pesce surgelato sia ottenuto da prodotti ricomposti; In tal caso chiediamo se sia possibile evitarli, al fine di limitare la presenza di additivi ed enzimi alimentari nelle pietanze.

*Si tratta di filetti di merluzzo e filetti di nasello, non di prodotti ricomposti*

- Vorremmo sapere se nelle preparazioni via l'utilizzo di dadi ed estratti; in tal caso chiediamo se sia possibile in futuro limitarne l'utilizzo e favorire l'impiego di spezie ed erbe aromatiche.

*Non utilizziamo dadi, bensì un preparato granulare per brodo esclusivamente vegetale privo di glutammato, che viene utilizzato limitatamente ad alcune preparazioni.*

- Si intende in futuro proporre cibi DOP e IGP favorendo sempre più la filiera corta, al fine di limitare gli impatti ambientali?

*Al fine di ridurre gli impatti ambientali, uno dei criteri premianti delle nostre gare, è la fornitura di derrate km0.*

*Inoltre, dal 2015, grazie alle modifiche introdotte nei menù – tra cui: la riduzione della carne, l'aumento della verdura e dei legumi e l'utilizzo di prodotti provenienti da filiere corte, controllate e biologiche – si è riusciti a ridurre del 20% le emissioni equivalenti di CO<sub>2</sub>. Il risultato è stato certificato nel 2020 dal World Resources Institute.*





## BOZZA MENÙ ASILO NIDO INVERNO 2021/2022

Data emissione: 28/04/2021

INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Zucchine trifolate Pasta biologica gratinata Frutta fresca di stagione ☉	Risotto con zucca Formaggio (Crescenza biologica) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ☉	Risotto al pomodoro biologico e basilico Formaggio (scaglie di Parmigiano) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione ☉	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina ☉ ☑ Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione ☉
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione ☉	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone ☑ Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione ☉	Pastina biologica in brodo con verdure Sformato con lenticchie ☉ ☑ Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ☉	Crema di cannellini con pasta biologica Nasello gratinato Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione ☉
<b>MERCOLEDÌ</b>	Passato di verdura con riso Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione ☉	Polenta biologica Brusciti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione ☉	<b>Zucchine trifolate</b> Pasta biologica al ragù di vitellone Frutta fresca di stagione ☉	Risotto allo zafferano Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione ☉
<b>GIOVEDÌ</b>	Pasta biologica al pesto Sformato con lenticchie ☉ ☑ Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione ☉	Pasta biologica agli aromi Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione ☉	Risotto alla parmigiana Frittatina con spinaci ☉ ☑ <b>Macedonia di patate, carote e piselli</b> Frutta fresca di stagione ☉	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione ☉
<b>VENERDÌ</b>	Risotto con zucchine Platessa alla mugnaia ☑ <b>Fagiolini all'olio</b> Frutta fresca di stagione ☉	Passato di verdura con rigatini di farro biologico Frittatina con erbe ☉ ☑ <b>Purè di patate</b> Frutta fresca di stagione ☉	Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico ☑ <b>Purè di zucca</b> Frutta fresca di stagione ☉	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli ☉ ☑ Erbe all'olio Frutta fresca di stagione ☉

☉ A rotazione secondo disponibilità

☑ Cottura al forno

☉ Con utilizzo di uova biologiche

Burro, olio extravergine di oliva e polpa di pomodoro sono prodotti biologici. Ortofrutta biologica, eccetto sedano e **zucca**, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico. Non è prevista l'aggiunta di sale per il pasto dei bambini.

Validità: dal 18/10/2021 al 15/04/2022



## BOZZA MENÙ SCOLASTICO INVERNO 2021/2022

Data emissione: 24/05/2021

INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Risotto allo zafferano Sformato con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione	Finocchi in insalata Pasta biologica pasticcata al ragù di soia biologica Tortino biologico alla carota	Carote julienne Pizza margherita Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro alla salvia Chicche di filetti di merluzzo Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Erbette agli aromi Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro biologico Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Finocchi in insalata Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatore Frutta fresca di stagione
<b>MERCOLEDÌ</b>	Minestra di lenticchie <b>con crostini con farina integrale biologica</b> Bocconcini di tacchino gratinati Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica al pesto Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Minestra di cannellini con pasta integrale biologica Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pesto Formaggio (Caciotta biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione
<b>GIOVEDÌ</b>	Carote a tronchetto Pizza margherita Budino al cacao equosolidale	Ravioli di magro olio e parmigiano Formaggio (asiago) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Pasta biologica con crema di broccoli Formaggio (Crescenza biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Rustichelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione
<b>VENERDÌ</b>	Malloreddus biologici al ragù bianco di verdure Bastoncini di pesce Purè di patate Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con pasta di farro biologico Crocchette con lenticchie Carote julienne Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Nasello alla mugnaia Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al ragù di soia biologica Frittata Insalata di stagione Frutta fresca di stagione

A rotazione secondo disponibilità

Cottura al forno

Con utilizzo di uova biologiche

Mele, pere, arance, clementine ed uva sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.












Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.




Validità: dal 18/10/2021 al 15/04/2022



## BOZZA MENÙ SCOLASTICO INVERNO 2021/2022

Data emissione: 24/05/2021

INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Risotto allo zafferano Sformato con legumi   Carote julienne Frutta fresca di stagione 	Finocchi in insalata Pasta biologica pasticcata al ragù di soia biologica Tortino biologico alla carota	Carote julienne Pizza margherita   Frutta fresca di stagione 	Ravioli di magro alla salvia Chicche di filetti di merluzzo  Taccole agli aromi Frutta fresca di stagione 
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata   Erbette agli aromi Frutta fresca di stagione 	Risotto al pomodoro biologico Nasello gratinato  Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione 	<b>Risotto alla parmigiana</b> <b>Nasello alla mugnaia</b>  <b>Fagiolini agli aromi</b> Frutta fresca di stagione 	Finocchi in insalata Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatore Frutta fresca di stagione 
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pasta biologica agli aromi Bocconcini di tacchino gratinati  Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 	Pasta integrale biologica al pesto Cotoletta di lonza alla milanese   Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 	Pasta integrale biologica pomodoro biologico e lenticchie Pollo al forno al rosmarino  Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al pesto Formaggio (Caciotta biologica) Cavolfiori gratinati  Frutta fresca di stagione 
<b>GIOVEDÌ</b>	Carote a tronchetto Pizza margherita   Budino al cacao equosolidale	Ravioli di magro olio e parmigiano Formaggio (asiago)   Zucchine al forno  Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica con crema di broccoli Formaggio (Crescenza biologica) Patate arrosto  Frutta fresca di stagione 	Risotto con la zucca Rustichelle di pollo biologico   Carote julienne Frutta fresca di stagione 
<b>VENERDÌ</b>	Malloreddus biologici al ragù bianco di verdure Bastoncini di pesce  Purè di patate Frutta fresca di stagione 	Pasta di farro biologico al pomodoro biologico Crocchette con lenticchie   Carote julienne Frutta fresca di stagione 	<b>Gnocchi al pomodoro biologico</b> <b>Frittata</b>   <b>Finocchi in insalata</b> Frutta fresca di stagione 	Pasta biologica al ragù di soia biologica Frittata   Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 

 A rotazione secondo disponibilità Cottura al forno Con utilizzo di uova biologiche

Mele, pere, arance, clementine ed uva sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.

Validità: dal 18/10/2021 al 15/04/2022



# MILANO RISTORAZIONE

MENU' EMERGENZA FREDDO



# Menù emergenza freddo scuole d'infanzia

## Proposta 1

35 g formaggini fusi (2 pezzi)

52 g (sgocciolato) tonno easy peel (1 pezzo)

60 g pane (2 pezzi) o 50 g cracker (2 pezzi)

100 g polpa frutta (1 pezzo)

100 g budino al cacao equosolidale (1 pezzo)

o 45 g tortino biologico alla carota (1 pezzo)





# Menù emergenza freddo scuole d'infanzia

## Proposta 2

52,5 g formaggini fusi (3 pezzi)

60 g pane (2 pezzi) ○ 50 g cracker (2 pezzi)

100 g polpa frutta (1 pezzo)

100 g budino al cacao equosolidale (1 pezzo)

○ 45 g tortino biologico alla carota (1 pezzo)





# Menù emergenza freddo scuole d'infanzia

## Proposta 3

40 g parmigiano

60 g pane (2 pezzi) o 50 g cracker (2 pezzi)

100 g polpa frutta (1 pezzo)

100 g budino al cacao equosolidale (1 pezzo)

o 45 g tortino biologico alla carota (1 pezzo)





GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Milano Ristorazione S.p.A.  
Via Quaranta,41  
20139 Milano



Telefono : +39 02 884 63200  
Fax : +39 02 884 63262



[www.milanoristorazione.it](http://www.milanoristorazione.it)