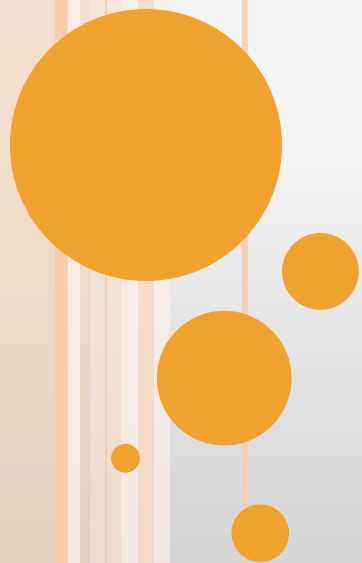


# **MENU INVERNALE 17/18**

**RCCM:  
CRITICITA'/PROPOSTE DI VARIAZIONE**

**30 MAGGIO 2017**



Le CM ci chiedono:

- Frutta bio, verdura bio, carni bio

*AU: dal sett17 mele, pere, arance, clementine, uva saranno bio*

- **Biologico per tutto ciò che viene servito crudo, anche cereali e legumi**
- **Quale è stato il fornito di Biologico nel 2016?**
- **Quali sono le previsioni di fornitura per il 2017?**

# ALIMENTI RICONOSCIBILI

- Ritorno ad **ALIMENTI RICONOSCIBILI** dai bambini.
- Eliminazione dei **prodotti industriali processati**: pesce, verdura, patate.

- **NO CHICCHE:** sono semplicemente le polpette di merluzzo (altamente rifiutate) rivisitate per forma e aggiunte di ricotta, uova (tre fonti proteiche) e spezie.
- Rispetto alla proposta attuale (3 volte di pesce pre-lavorato, di cui 2 volte impanato e pre-fritto, 1 sola volta pesce in filetti):
  - **Introduzione nuovo pesce:** sì alla platessa, ma non “dorata”, ossia impanata e pre-fritta come i bastoncini di pesce.
  - Sì ad altro pesce oltre il merluzzo: in filetti, riconoscibile e non pre-lavorato.

# CARNE

- Perché il **Vitellone** non più presente nel menù?
- **Carne non** in abbinamento **con legumi**: lo spezzatino senza i piselli.

# UOVA

- Sono somministrate SOLO come FRITTATA, 3 volte al mese: riduzione a 2?
- Sono possibili altre tipologie di preparazione?  
*AMM: abbiamo già provato con l'uovo strapazzato e non ha funzionato*
- Bene la frittata con porri, anche se da valutare il gradimento dei bambini.
- No alla frittata con patate:
  - non servono a scopi nutrizionali,
  - non aumentano gradimento,
  - Sono già presenti come contorno il giorno seguente (mercoledì/giovedì 3a settimana)

# VERDURA: FRESCA E DI STAGIONE

- **Richiesta** di **AUMENTO** sostanziale della **verdura fresca e di stagione**, adesso:
  - 3 volte fagiolini surgelati
  - 5 volte carote
  - zucchine al forno surgelate
  - Finocchi come contorno: solo 1 volta, rimasti solo a crudo con piatto unico, si possono aumentare le volte/cuocerli?
- Riferito ancora **olio dal sapore forte**: effettuare controlli organolettici. Quali sono gli **esiti dei controlli recenti**?
- Introdurre **condimento per crudités**?  
*RCCM: ad esempio humus o salsa allo yoghurt acido?*

# FRUTTA: QUALITA' E STAGIONALITA'

- Miglioramento della **qualità** della frutta
- **Rotazione** secondo stagionalità:
  - esistono mele di tanti tipi con stagionalità diversa, non ci sono solo Golden,
  - arance fino a maggio, anche per 3 giorni di seguito E' cambiata la stagionalità, disponibilità di prodotto in anticipo. Introdurre le **fragole**.

*CQ: le fragole non si possono dare perché sono allergeniche e si degradano poco dopo la preparazione (dopo il lavaggio)*

*AU: solo in una casa vacanza con numeri molto piccoli sono state fornite fragole in una occasione*

- Chiediamo, come per le merende, che nella stessa settimana non venga proposto lo stesso frutto per più di 2 volte e 2 giorni consecutivi.
- **Eliminazione della frutta trattata** da ogni menù: solo frutta BIO.
- **Spremuta** fresca? **Macedonia** di frutta fresca (1a gamma)?



# PIATTO UNICO

- **Il piatto unico rimane problematico**, si rischia il digiuno totale, chiediamo di introdurre un'alternativa!
- **Lasagne al pesto: sono poco nutrienti come piatto unico**
  - quale è la quota proteica?  
*CQ: le proteine vengono da formaggio e latte (della besciamella)*  
*CQ: il piatto unico è il solo modo per somministrare legumi, altrimenti vanno tolti perché non vengono mangiati*
  - non sono proponibili come piatto unico: possibile riduzione a metà porzione come primo, seguito da un secondo leggero.

# FORMAGGIO

- Esclusa la mozzarella, continua a **risultare duro**, a volte anche difficile da tagliare.
- Possibile introduzione di altri formaggi freschi: crescita al posto di caciotta bio o Asiago?

*AMM: (bisbigliando) questo non è un problema si può fare*

# DESSERT

## Diversificare i gusti:

- BUDINO: vaniglia, creme caramel.
- TORTINO: non in abbinamento con pizza (pasto troppo asciutto), preferibile frutta (es. macedonia)

# ALTERNANZA MENU'

- Adozione del **criterio generale** di abbinamento di piatti con gradimento superiore e piatti meno graditi:
  - pasta ai broccoli e cotoletta: **sì**  
*Questa come alcune altre combinazioni di piatti non si riescono a fare a livello produttivo per le macchine a disposizione, in generale va bene combinare piatti graditi con piatti meno graditi*
  - pasta aglio e olio e cotoletta: **no**
  - Evitare la pasta e le patate di contorno nello stesso giorno (giovedì 3a settimana)

## ALTRE NOTE

- **SCHEDE TECNICHE ALIMENTI:** si richiede l'aggiunta del fornitore
- **BOOK FOTOGRAFICO ON-LINE:** quando sarà possibile avere collegamento con le ricette e le schede tecniche relative agli alimenti utilizzati che riportino anche il fornitore, la gamma di alimento e i pesi?

*Il book è stato previsto solo per lo scolastico e non per i nidi perchè non è previsto dal regolamento e le CM non possono entrare in refettorio, per i nidi non ci sono le grammature a cotto perché dove si fa l'ispezione non si vedono le porzioni.*

# ALTERNANZA MENU'

Sostituzione con  
verdura (già  
presente pasta)

Tre/Quattro  
(minestra di  
farro?) giorni di  
seguito pasta ??

Ancora giorni di  
seguito pasta ??  
Pizza no al  
lunedì?

INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta biologica al ragù di verdure Formaggio (mozzarella) Purè di patate Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Spicchi di finocchi e carote a tronchetto <u>Lasagne al pesto</u> Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Misto finocchi e insalata <sup>9</sup> Pizza margherita Budino al cacao equosolidale	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica <u>Platessa dorata #</u> Insalata di stagione <sup>9</sup> Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>
MARTEDÌ	Pasta integrale biologica al pesto Bastoncini di pesce # Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese # Erbette aglio e olio Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Minestra di cannellini con pasta integrale biologica Pollo al forno al rosmarino Insalata <sup>9</sup> , verza e carote julienne Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (asiago o provolone Dop a rotazione mensile) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>
MERCOLEDÌ	Minestra di lenticchie con riso Straccetti di tacchino alla romana Carote julienne Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Mallorredus biologici al pomodoro e basilico Merluzzo gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Ravioli di magro olio e parmigiano <u>Frittata con patate #</u> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Risotto allo zafferano Rusticelle di pollo # Carote julienne Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>
GIOVEDÌ	Spicchi di finocchi e carote a tronchetto Pizza margherita Tortino biologico farro e limone	Minestra di farro biologico Formaggio (caciotta biologica) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Pasta biologica con crema di broccoli <u>Arrosto di lonza alle mele</u> Patate arrosto Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Polenta biologica <u>Bocconcini di tacchino con carote e piselli</u> Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>
VENERDÌ	Ravioli di magro alla salvia Frittata con zucchine # Insalata di stagione <sup>9</sup> Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Risotto alla parmigiana Crocchette con lenticchie Carote julienne Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Risotto al pomodoro <u>Chicche di merluzzo #</u> Carote julienne	Gnocchi al pomodoro <u>Frittata con porri #</u> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>

Ripetizione pasta  
anche se  
integrale?  
Introdurre il  
farro?

Lenticchie e  
carne?

Cannellini e  
pollo

No patate nella  
frittata, già  
presenti contorno  
giovedì  
Uova nel primo e  
nel secondo

Carne due giorni  
di seguito

Perché aglio  
nella pasta e e  
nelle erbe?

# ALTERNANZA MENU'

INVERNO	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica <u>Platessa dorata #</u> Insalata di stagione <sup>9</sup> Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>
MARTEDÌ	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (asiago o <u>provolone Dop</u> a rotazione mensile) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>
MERCOLEDÌ	Risotto allo zafferano Rusticelle di pollo # Carote julienne Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>
GIOVEDÌ	Polenta biologica <u>Bocconcini di tacchino con carote e piselli</u> Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>
VENERDÌ	Gnocchi al pomodoro <u>Frittata con porri #</u> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>

## Proposta alternativa per 4a settimana:

Lunedì: **Gnocchi e platessa (no dorata)**

Martedì: **vellutata e pollo**

Mercoledì: **risotto e formaggio**

Giovedì: **polenta e tacchino senza piselli**

Venerdì: **pasta al sugo e frittata**

# COSA CHIEDONO I BAMBINI (da “un cuoco per amico”)

- Molto richiesti gli **spaghetti**.
- Il **gelato**, già presente nel menù estivo, viene richiesto per tutto l'anno scolastico.
- Più **varietà** nella selezione di frutta, possibilità di avere la **macedonia**, **ciliegie** e **fragole**.
- Viene richiesta una **lasagna** con **meno besciamella** e **più ragù**.
- Porzioni di **ravioli più abbondanti**.
- **Pizza** con più frequenza.
- **Spremuta** di arancia.
- *CQ: le spremute non si possono somministrare perchè l'impianto deve essere manuale, se elettrico non può essere sanificato.*
- *AMM: le spremute erano date quando era ancora il comune a fare la ristorazione direttamente, ma allora non c'era ATS e le regole erano lasche. Volendo si può avere succo d'arancia monoporzione confezionato ma a pagamento.*

## Commenti emersi durante la discussione

AU: ok a educazione alimentare, alle esigenze dei bambini e delle famiglie, ma teniamo conto delle dimensioni della produzione di MiRi in termini di preparazione e servizio, non si può fare tutto.

AU: per il pesce possiamo usare solo certi tipi di pesce

RCCM: Es platessa alla mugnaia...

AU: Il trancio di palombo potrebbe essere somministrato ma ci sono forti dubbi sul gradimento da parte dei bambini

AU: Non possiamo andare nella direzione de: la cena si impoverisce il pranzo si arricchisce, non possiamo permettercelo e va contro l'idea che l'educazione alimentare venga dalle famiglie

AU: fare I menu è difficile e lungo per vari aspetti

AU: Approfondiamo i bicchieri di plastica fragili e i secondi separati dai contorni, anche il tavolo dei condimenti va studiato, ma non sono cose impossibili da fare

AU: l'autosomministrazione: non capiamo come facciano a Parma, serve il coinvolgimento del Comune e dell'ATS



## Commenti emersi durante la discussione

AMM: Asti e Parma sono regolate da altre ATS, ad esempio a Milano è possibile dare le gastro a sitifood solo se non escono dal centro cucina e rimangono negli abbattitori.

Ciò che passa dal refettorio non si può più dare a nessuno.