



**COMUNE DI NERVIANO**  
**(Città Metropolitana di Milano)**

Area Servizi al Cittadino  
Servizi Sociali/Asilo Nido/Istruzione/Sport  
Ufficio Pubblica Istruzione

**VERBALE SINTETICO DELLA COMMISSIONE MENSA**  
**DEL 29.03.2017**

In data 29.03.2017 alle ore 20.45 si è riunita la Commissione Mensa presso la sede del Palazzo Municipale per discutere del seguente ordine del giorno

1. predisposizione menu estivo a.s. 2016/17
2. varie ed eventuali

Sono presenti:

L'Assessore alla Pubblica Istruzione Sig. Sergio Girotti

La Responsabile dell'area servizi al cittadino Servizi Sociali/Asilo Nido/Istruzione/Sport

Dott.ssa Stefania Parrello

L'Istruttore Amm.vo Raffaella Cozzi – verbalizzante -

Il Direttore della cucina centralizzata Sig. Maurizio De Vivo della ditta Sodexo Italia

Il cuoco Sig. Andrea Colombo.

Il Dott. Roberto Chiesa Tecnologo alimentare della ditta I.S.A.N.

La Dott.ssa Chiara Bertoni Tecnologo alimentare della ditta I.S.A.N.

Inoltre si registra la presenza di n. 12 membri; n. 2 rappresentanti per la componente degli insegnanti e n. 10 per la componente dei genitori:

Aldrovandi Andrea	Conoscenti Vincenzo
Cornalba Annalisa	Cozzi Orsola
Crea Barbara	Dellabianca Manuela
De Luca Lucia	Lago Valeria
Lattuada Lorenzo	Maggioni Imerio
Marino Maria	Re Danilo

Verificata la validità della seduta si apre la discussione.

I Commissari, Cozzi Maria Luisa e Bonazza Rocco sono assenti giustificati avendo comunicato la propria impossibilità a partecipare alla riunione per motivi personali;

Introduce la serata il Dott. CHIESA facendo presente che il menù, è stato predisposto dalla dott.ssa BERTONI in collaborazione con la ditta SODEXO, attenendosi a quanto previsto dal documento "Mangiar sano ... a scuola" atto di indirizzo per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica redatto da ATS Milano nel mese di novembre 2016.

Passa la parola alla dott.ssa BERTONE che brevemente illustra le novità introdotte dalle nuove linee guida quali: ridurre l'apporto calorico, favorire le proteine vegetali a quelle animali aumentando il consumo di legumi, aumentare il consumo di verdure inserendole nei primi piatti, prediligere il consumo di frutta e verdure fresche secondo la stagionalità.

Si passa alla presentazione del menu estivo; come di consueto si decide di commentare e dare il proprio contributo al termine della lettura di ogni singola settimana.

Si decide, vista la buona risposta da parte degli alunni, di inserire il pane integrale due volte la settimana anziché una, pertanto verrà distribuito sia al mercoledì che al venerdì.

Vengono qui di seguito evidenziate le modifiche apportate al menù

1^ settimana: LU il contorno previsto per questa giornata – fagiolini – viene invertito con quello previsto al mercoledì – pomodori;

Tale inversione viene chiesta dalla commissione in quanto entrambi i piatti (polpette di pesce e fagiolini) sono poco graditi ai bambini, pertanto potrebbe accadere che molti bambini, in tale giornata, rimangano a digiuno.

ME le polpette previste con pesce halibut verranno preparate con platessa.

Tale sostituzione è richiesta da DE VIVO in quanto l'halibut è un pesce in via d'estinzione e la ditta Sodexo, ponendosi come propria "mission" aziendale il rispetto della natura non utilizza tale alimento. Questa decisione è sostenuta anche dal fatto di rispettare appieno la linea "green" data dal Comune. MARINO chiede di sostituire l'halibut con la sogliola, DE VIVO preferisce la platessa in quanto non presenta lisce.

VE Si opta per le patate all'olio anziché arrosto.

2^ settimana: LU la pasta pomodoro e basilico viene sostituita con pasta agli aromi; la frutta viene invertita con il gelato del giovedì.

Tale variazione viene inserita per permettere ai ragazzi delle medie che restano a pranzo solo il lunedì e il mercoledì di poter avere tale dessert nel loro menù. MARINO chiede di aumentare la quantità di mais nell'insalata.

MA Il menu del martedì risulta essere così composto:

- pasta al pesto
- arrosto di vitello
- pomodori in insalata
- frutta di stagione

ME Il menu previsto al martedì è stato spostato al mercoledì preferendo le patate arrosto anziché all'olio.

GIO si opta per la ½ porzione di affettato di tacchino anziché prosciutto crudo.

L'insegnante LAGO, anche a nome delle colleghe sia dell'infanzia che della primaria, riferisce che il prosciutto crudo risulta di difficile masticazione e quindi preferiscono togliere tale alimento per non incorrere in problemi di soffocamento soprattutto per i più piccoli.

VE i pomodori in insalata vengono sostituiti con le erbe olio e parmigiano; il ketchup viene sostituito con un normale sugo al pomodoro.

La commissaria CREA sottolinea che non si ritiene educativo proporre tale alimento nella ristorazione scolastica, tale contrarietà è espressa anche dalla pediatra di suo figlio dott. Stasi con la quale la Sig.ra ha vagliato il menu.

La dott.ssa BERTONE riferisce di aver fatto tale scelta per accattivare il gusto dei bambini ed invogliarli a mangiare le polpette di legumi; è comunque completamente d'accordo con quanto poc' anzi detto dalla commissaria CREA

3<sup>a</sup> settimana: LU il menu previsto in tale giornata è spostato al menu previsto per mercoledì eliminando la ½ porzione di frittata che è stata invece inserita come secondo piatto nel menu del venerdì

La dott.ssa BERTONE spiega che con l'introduzione delle nuove linee guida ATS sulla ristorazione scolastica la pasta al ragù è considerata piatto unico in quanto la grammatura del ragù è stata notevolmente aumentata.

ME viene spostato ad oggi il menu previsto per il venerdì

GIO viene sostituita la pasta al pesto (spostata al martedì della 2<sup>a</sup> settimana) con pasta al pomodoro e basilico

VE viene spostato ad oggi il menu previsto per il lunedì sostituendo la ½ porzione di Asiago DOP con ½ porzione di frittatina al formaggio

4<sup>a</sup> settimana: LU la pasta pomodoro con parmigiano e olive è sostituita con bruschette al pomodoro.  
Il prosciutto cotto viene spostato al venerdì e viene sostituito con formaggio spalmabile

La richiesta di sostituire la pasta con le bruschette è suggerita da LAGO perché questo piatto è molto gradito dai bambini e bene si adatta ad un menù estivo.

Si opta per un formaggio spalmabile anziché la ricotta perché è più gradito dai bambini.

MA viene spostato ad oggi il menu previsto per il giovedì, sostituendo la pasta agli aromi con pasta integrale al pesto si opta per il merluzzo pomodoro e olive anziché tortino di pesce, l'insalata verde viene sostituita con purè

GIO viene spostato ad oggi il menu previsto al martedì sostituendo le erbe olio e parmigiano con insalata verde.

VE lo sformato di patate, previsto come 2° piatto viene sostituito con prosciutto cotto o bresaola olio e limone somministrati alternativamente

Il menu estivo entrerà in vigore mercoledì 19 aprile e resterà in vigore sino al 20 ottobre 2017 a partire dalla 2<sup>a</sup> settimana.

CREA si fa portavoce di alcuni genitori i cui figli hanno una dieta per celiaci che si lamentano della cottura della pasta chiedono che tale alimento venga sostituito più spesso con il riso.

Per quanto riguarda le diete speciali la dott.ssa BERTONI suggerisce di non discostarsi da quanto previsto in menu in modo che i piatti dei bambini in dieta speciale assomiglino il più possibile a quelli dei bambini non in dieta.

Viene chiesto di sostituire i peperoni utilizzati per la preparazione delle crocchette di verdura con spinaci.

CORNALBA chiede di inserire nel mese di maggio un menu a tema con pasta fredda, chiede inoltre di curare maggiormente, presso i refettori, il mescolamento sia della pasta che delle verdure in insalata. Il problema viene confermato anche da COZZI.

PARRELLO illustra il lavoro fatto per la modifica del Regolamento per il funzionamento della commissione mensa. I commissari approvano la bozza inviata precedentemente.

Il nuovo regolamento entra in vigore immediatamente.

DE VIVO presenta tre proposte di menu pasquale; viene scelta la seguente proposta:

- Pasta alla carbonara
- Salsiccia pollo e tacchino
- Patate al forno
- Colomba

La riunione termina alle ore 22,45

IL VERBALIZZANTE  
Raffaella Cozzi