

Commissione Mensa 2017-2018



Cernusco Sul Naviglio

[commissionemensacernuscospn@yahoo.it]

Cernusco sul Naviglio, 12/12/2017

Gentile UFFICIO SERVIZI SCOLASTICI

Alla cortese attenzione di:

Dott. Michele Missuto

D.ssa La Croce

Gent.ma Sig.ra Cavenago

Verbale di riunione della Commissione Mensa del 12 dicembre 2017

Il giorno 12 dicembre 2017, alle ore 17,30 presso i locali della biblioteca di Cernusco sul Naviglio, si è riunita la Commissione Mensa, per trattare il seguente ordine del giorno:

1. Menù invernale
2. Varie ed eventuali

Erano presenti:

D.ssa Cristina Valli – Tecnologa alimentare Comune Cernusco S/N

Matteo Fratus – Direttore Servizi Mensa Elior



Simona Campo – dietista Elior

Luisa Santambrogio – rappresentante docenti scuola primaria plesso Martini (via Manzoni e via Goldoni)

Daniela Galbiati - rappresentante docenti scuola infanzia Don Milani

Daniela Galbiati - rappresentante docenti scuola infanzia Don Milani

Silvia Albonico – rappresentante genitori scuola primaria Mosè Bianchi

Davide Cassago - rappresentante genitori scuola secondaria I grado p.za Unità d'Italia - Presidente

Alessandra Daccò - rappresentante genitori scuola primaria via Don Milani – Vice Presidente

Giovanna Momina - rappresentante genitori scuola primaria via Don Milani - Segretario

Thomas Deponti – rappresentante genitori scuola infanzia via Dante

Fabrizio Lavallata – rappresentante genitori scuola primaria via Manzoni

Daniele Mandelli - rappresentante genitori scuola primaria via Manzoni

Daniela Galbiati - rappresentante docenti scuola infanzia Don Milani

Francesca Bonelli - rappresentante genitori scuola infanzia via Goldoni

Eleonora Moioli - rappresentante genitori scuola primaria via Goldoni

Carmen Lo Presti - rappresentante genitori scuola primaria via Goldoni

Sara Anzalone - rappresentante genitori scuola infanzia via Don Milani

Durante la riunione si è discusso della proposta di menù invernale.



Sono stati analizzati i menù di ogni giorno delle 4 settimane e sono state fatte le seguenti osservazioni.

Filetti di sgombro – tonno. I rappresentanti di Elicor hanno precisato che attualmente viene proposto il tonno nella scuola dell'infanzia e lo sgombro nella scuola primaria e secondaria. E' stato osservato dai rappresentanti di insegnanti e genitori che alcuni bambini apprezzano ed altri no, però Direttore Mensa e dietista hanno ricordato che è limitata la scelta del tipo di pesce che è possibile offrire a scuola, anche in considerazione dei tentativi sperimentati e falliti in passato con altri tipi di pesce. Dopo aver discusso in merito, si è deciso che si proverà ad alternare i due tipi di pesce nelle varie scuole.

Pasta agli aromi e pasta al pesto. E' stato osservato che sono presenti due volte consecutive. Verranno alternate. In merito al pesto, la dietista ha precisato che la ricetta è quella classica ligure, che viene preparata al momento dal cuoco con ingredienti freschi e di qualità (basilico, parmigiano, olio extravergine).

I rappresentanti dei genitori hanno fatto notare che la pizza viene prevista sempre il giorno che nelle altre scuole viene proposto riso o legumi. Si è chiesto, se possibile, di inserirla in un giorno in cui il menù prevede un tipo di pasta, dato che la pasta è presente più spesso nel menù.

Tutti concordano, nell'ottica di una corretta educazione alimentare, di cercare di proporre agli alunni più legumi, anche se da molti non sono graditi, magari cercando degli stratagemmi per renderli più appetibili. Ad esempio si è suggerito di inserire piatti di pasta con legumi, invece del passato o comunque inserire nei piatti in brodo anche della pasta o cereali in modo che, nel caso di piatto unico, almeno i bambini mangino qualcosa. In questa prospettiva, il martedì della seconda settimana, la carne rossa verrà sostituita con un piatto di legumi accompagnato da verdure.

Uovo sodo. In alcune scuole (in particolare Goldoni e Manzoni) vi è un numero considerevole di bambini che lo rifiuta perché dice che è verde o puzza. Il problema dell'uovo sodo è già stato affrontato anche nella precedente riunione. Il rappresentante del Centro Cottura ha spiegato che la colorazione verdognola può derivare dalla cottura e dall'enorme numero di uova che vengono cotte insieme. Per ovviare a tale problema, si è pensato di alternare l'uovo solo con la frittata o uno sformato a base di uova e di proporre l'uovo sodo alternativamente nei vari



plessi, in modo da ridurre il numero delle uova da cuocere. In ogni caso, si è chiesto di non proporre le uova sgusciate perché ai bambini piace farlo da sé.

In merito al piatto "lasagna vegetariana", seppur molto apprezzata dagli adulti e da parte dei bambini, si è osservato che c'è stato troppo scarto, per cui non viene riproposta.

Il menù invernale verrà corretto sulla base delle modifiche discusse e approvate dalla commissione mensa ed entrerà in vigore da gennaio.

Infine, alcuni rappresentanti dei genitori hanno osservato che nelle riunioni insegnanti – genitori non vengono esposti i progetti proposti dalla società di ristorazione e approvati dalla commissione mensa. E' stato risposto che il motivo per quest'anno dovrebbe essere imputabile al fatto che, a causa del rinnovo dei membri della commissione mensa e delle relative votazioni, la tempistica si è allungata, per cui anche i progetti partiranno più tardi e non si è fatto in tempo ad illustrarli alle riunioni tenutesi.

La riunione è conclusa alle ore 19.10

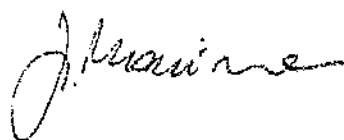
Il presidente

Davide Cassago



Il segretario

Giovanna Momina



Inviata per email: serviziscolastici@comune.cernuscoalnaviglio.mi.it

