



# CITTÀ DI PIOSSASCO

Città Metropolitana di Torino

Settore Servizi al Cittadino e alla Comunità  
Ufficio Politiche Educative

## VERBALE COMMISSIONE MENSA 14 MARZO 2022

È convocata la Commissione Mensa straordinaria presso la Sala Consiliare del Comune di Piovasasco (Via Vittorio Alfieri, 4, locali sottostanti la Biblioteca Comunale), il giorno **lunedì 14 marzo alle ore 17.30 in prima convocazione**, e, nel caso non si raggiunga il numero previsto per la validità della riunione, il giorno **lunedì 14 marzo alle ore 18.00 in seconda convocazione**, nello stesso luogo.

Alle 17.30 si svolge l'appello per la prima convocazione, appurando la mancanza dei 2/3 dei membri necessari per procedere con la Commissione Mensa (4 membri presenti)

Alle 18.00 si svolge l'appello per la seconda convocazione, appurando la presenza di almeno 1/3 dei membri necessari per procedere con la Commissione Mensa (9 membri presenti).

Sono presenti:

NOMINATIVI	PRESENTE	ASSENTE	RUOLO
MARTINATTO Sara	X		Sc. Infanzia San Vito
DANGELO Valentina		X	Sc. Infanzia Rodari
ABBONA Andrea Francesca	X		Sc. Primaria Ungaretti
GALLO Damiano		X	Sc. Primaria Gramsci
M.R.	X		Rappresentante Insegnanti Istituto Comprensivo 1
FELLA MARCO	X		Presidente del Consiglio di Istituto – Comprensivo 1
AVERSA Elisa	X		Sc. Infanzia Montessori
MARINO Daniela		X	Sc. Infanzia Andersen
BALBI Angelo		X	Sc. Infanzia Gobetti
GAVIN Marika		X	Sc. Primaria Umberto I
STECCA Claudia		X	Sc. Primaria Morandi
BRERO Paola	X		Rappresentante Insegnanti Istituto Comprensivo 2
CELLAMARE Michele	X		Presidente del Consiglio di Istituto – “David Bertrand”

U  
COMUNE DI PIOSSASCO  
Protocollo N.0008293/2022 del 07/04/2022

PICCOLO Raffaella	X		Consigliere Comunale rappresentante della Maggioranza
MADDALENA Maurizio	X		Consigliere Comunale rappresentante della Minoranza

Sono inoltre presenti:

RANERI SIMONA: Assessora al Bilancio e alla Scuola di Piovasasco

D'ABBRONZO SIMONA: Responsabile ad Interim del Settore Servizi al Cittadino e alla Comunità

LUCCA VANESSA: Dipendente Comune di Piovasasco – Ufficio Mensa e Segretaria della C.M.

MOSESSO SABRINA: Direttore di locale di cucina di Rivoli – ditta Camst

MARONGIU ELENA: Coordinatrice addette mensa – ditta Camst

GIARDINA PAPA ELANOR: Dietista ditta Camst

### **ORDINE DEL GIORNO:**

1. Modifiche al menù estivo proposto sulla base delle nuove linee guida dell'Asl (inviato assieme alla convocazione a tutti i membri della Commissione Mensa);
2. Valutazione dell'andamento del servizio di refezione scolastica;
3. Varie ed eventuali.

A tutti i presenti viene inoltre fornita la seguente documentazione:

1. Nuovo menù estivo;
2. Menù estivo precedentemente in vigore;
3. Griglia guidata per la rotazione dei piatti, estrapolata dalle nuove linee guida dell'Asl.

Prende parola l'Assessore Raneri per spiegare l'iter seguito per la creazione del nuovo menù estivo.

L'introduzione delle nuove linee guida dell'Asl comporta la necessità di modificare il menù estivo, che sarà in vigore a partire dal 20 aprile 2022, adeguandolo alle nuove disposizioni. Per fare ciò si è deciso di applicare un inedito iter che preveda la creazione di un menù il più possibile condiviso con la Commissione Mensa. Per questo motivo nell'odierna riunione si procederà ad analizzare settimanalmente il menù estivo proposto, che è stato elaborato tenendo conto di tutti gli aspetti in gioco: le linee guida dell'Asl, i risultati dei vari sondaggi proposti e le esigenze organizzative del centro cottura Camst.

Successivamente, in data 24 marzo 2022, sarà offerto un assaggio ai membri della commissione mensa dei nuovi piatti introdotti, che sarà il più veritiero possibile e quindi si svolgerà presso il refettorio della Scuola Morandi, così da poter verificare l'effetto della veicolazione dei pasti.

Nel frattempo il menù che sarà approvato in Commissione Mensa sarà inviato all'Asl per validazione.

Preso atto che alcuni argomenti sollevati dalla sig.ra AVERSA saranno affrontati nella parte finale della riunione, quali l'episodio di Rivalta e la distribuzione della frutta al mattino, si procede con la lettura del menù estivo.

## 1° SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pesto con patate e fagiolini	Pasta al pomodoro	Crema di verdure con riso	Pasta in salsa aurora	Riso all'olio
Insalata caprese (pomodori e mozzarella)	Merluzzo dorato al forno	Coscia di pollo al forno	Burger di ceci e cannellini	Tortino al parmigiano
	Insalata di carote	Patate al forno	Zucchine gratinate	Carote e piselli all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Banana	Plumcake	Frutta di stagione

Legenda: piatto nuovo; piatto "bonus".

L'Assessore Raneri sottolinea che già nella prima settimana sono visibili le novità introdotte dalle nuove linee guida dell'Asl, le quali sono:

- Introduzione dei legumi come secondo piatto, con conseguente distribuzione di un secondo piatto diverso al giorno (carne, uova, pesce, formaggio e legumi);
- È possibile nei menù estivi prevedere i primi piatti in brodo una sola volta alla settimana e, date le richieste emerse dai sondaggi, si è optato di avvalersi di questa facoltà;
- È sempre presente la frutta come fine pasto, in quanto le linee guida dell'Asl non prevedono più la facoltà di sostituzione con yogurt e budini; l'unica eccezione nel menù estivo è la fornitura di un plumcake una volta al mese, che però è soggetta ad approvazione da parte dell'Asl.

Nella prima settimana sono introdotti piatti inediti quali l'insalata caprese e il burger di ceci e cannellini. Si sottolinea che tutto il menù è costruito in modo tale che ogni settimana ci sia un piatto "bonus" sicuramente gradito dagli alunni, quali ad esempio il plumcake, tenendo inoltre a mente la presenza di classi a modulo che il venerdì non consumano il pasto ma che hanno comunque diritto ai pasti "bonus".

Prende parola la Rappresentante Insegnanti dell'Istituto Comprensivo 1 che chiede se fosse possibile sostituire il plumcake con altre tipologie di merendine quali una crostatina. RANERI sottolinea che la crostatina, essendo biologica, potrebbe non piacere a tutti. La Rappresentante Insegnanti dell'Istituto Comprensivo 1 chiede quindi se si potesse alternare il plumcake con una barretta al cioccolato. RANERI suggerisce che d'estate non è conveniente servire la cioccolata, ma è un'opzione che sarà tenuta presente per il menù invernale, in cui tendenzialmente si chiederà un'unica deroga mensile al menù come per il plumcake.

Prosegue la Rappresentante Insegnanti dell'Istituto Comprensivo 1 chiedendo se fosse possibile anticipare l'entrata in vigore del menù estivo, in quanto dura poco. MOESSO spiega che normalmente entra in vigore in concomitanza con la Pasqua dal 15 aprile al 15 ottobre per via della stagionalità delle verdure proposte e che, proprio per far durare maggiormente il menù estivo, da qualche anno rimane in vigore fino a fine ottobre.

A proposito di stagionalità, prende parola la sig.ra AVERSA sollevando dubbi sulla presenza di verdure che non seguono la stagionalità prevista, quali i pomodori biologici a metà aprile. RANERI specifica che comunque, come sempre, i menù vengono vidimati dall'Asl.

AVERSA prosegue riferendo che presso le scuole dell'infanzia i bambini consumano merendine monoporzioni, chiedendo quindi perché non è possibile servire la frutta al mattino.

RANERI ribadisce che per via della normativa anticontagio da Covid-19 non è possibile consegnare la frutta a metà mattina, in quanto è necessario limitare la presenza del personale esterno nelle scuole. Ogni scuola sceglie autonomamente quale merenda richiedere agli alunni e lo scorso anno ci si è sforzati di trovare direttive comuni ad entrambi gli Istituti Comprensivi in modo tale che non vi fossero differenze tra plessi. In ogni caso si sottolinea che l'obiettivo è tornare alla frutta a metà mattina, come anche consigliato dalle linee guida dell'Asl.

Riguardo alla stagionalità delle verdure proposte ed alla scarsa varietà di verdure di stagione sottolineata dalla sig.ra AVERSA, RANERI precisa che nella costruzione di un menù condiviso e bilanciato non si possono inserire modifiche radicali tutte assieme, ma è necessario proseguire gradualmente, tenendo conto anche del fatto che il servizio mensa è comunque un servizio a pagamento. La sig.ra ABBONA inoltre sottolinea che in alcuni casi è meglio offrire verdure che i bambini conoscono affinché possano risultare maggiormente graditi.

MOSESSO condivide la preoccupazione di Camst in merito agli sprechi alimentari per l'introduzione dei legumi come secondi piatti, ma poiché si tratta di una prescrizione dell'Asl è necessario procedere un passo alla volta, monitorando la gradibilità degli alimenti.

La Rappresentante Insegnanti dell'Istituto Comprensivo 1 inoltre riporta che spesso la componente insegnanti ha difficoltà nell'invitare i bambini all'assaggio di nuovi pasti, anche per via delle resistenze dei genitori stessi, pertanto ribadisce che è necessario venire incontro alle esigenze delle famiglie per evitare sprechi alimentari.

RANERI ricorda che comunque tutti i piatti proposti nel menù estivo sono presenti nelle linee guida dell'Asl (tranne il plumcake) e che quindi i piatti "bonus" sono tutti permessi: inoltre sono stati scelti anche sulla base dei risultati dei sondaggi, ma è necessario che ci sia più partecipazione da parte di tutti così da avere un quadro reale della gradibilità dei menù proposti.

MARTINATTO sottolinea inoltre che ad ogni modo le famiglie risentono anche delle proprie educazioni alimentari e che nel corso del tempo i gusti dei bambini inevitabilmente cambiano e propone come soluzione per aumentare la gradibilità del menù la riproposizione anche a casa di alcune ricette scolastiche. A tal proposito RANERI conferma che sarà necessario prevedere dei momenti di educazione alimentare anche per le famiglie.

CELLAMARE sintetizza e conclude la discussione focalizzando l'attenzione sugli obiettivi comuni che ci si deve porre come Commissione Mensa. Lo scopo principale è sicuramente fare mangiare i bambini e, per quanto riguarda la situazione specifica di Piossasco, ciò si può tradurre nell'evitare l'abuso dei pasti in bianco e degli sprechi alimentari. Tutto è certamente migliorabile ma la direzione intrapresa è quella giusta.

RANERI prosegue con la lettura del menù estivo.

## 2° SETTIMANA

<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
Passato di verdure con pastina	Pasta all'olio	Pasta alla crema di zucchine	Riso al pomodoro fresco	Pasta al pesto Trapanese
Uovo sodo con maionese	Crocchette di platessa	Robiolino	Castellana	Crocchette di piselli al forno
Patate al forno	Insalata mista	Insalata di pomodori	Zucchine al forno	Insalata verde
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Macedonia di frutta	Plumcake	Frutta di stagione

Legenda: piatto nuovo; piatto "bonus".

Nella seconda settimana vengono reintrodotte nel menù le crocchette di platessa, per tentare di rendere più gradito il pesce ed ovviare alla presenza di lisce. Il piatto "bonus" è la Castellana, che è l'unico piatto mensile a base di affettati, come richiesto dalle linee guida dell'Asl.

ABBONA riporta che l'insalata risulta molto salata: MOSESSO spiega che l'insalata viene condita tramite emulsione senza l'utilizzo di aceto, precisando che sarà ulteriormente sensibilizzato il personale a porre maggiore attenzione sui condimenti.

MARTINATTO chiede se fosse possibile sostituire l'uovo sodo con un'altra preparazione a base di uova: MOSESSO spiega che nel menù estivo è stato richiesto proprio per spezzare la monotonia dei tortini a base di uovo, sottolineando che comunque in generale l'uovo sodo risulta gradito dai bambini.

RANERI prosegue con la lettura del menù estivo.

## 3° SETTIMANA

<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
Pasta all'uovo al ragù di carne	Pasta olio e salvia	Pasta al pomodoro e melanzane	Riso allo zafferano	Passato di verdure con farro
Grana Padano	Polpette di ceci e cannellini al forno	Crocchette di ricotta e spinaci	Petto di pollo dorato al forno	Merluzzo gratinato
Carote prezzemolate (sc. Inf.) Insalata di carote	Insalata di pomodori	Piselli all'olio	Insalata verde, carote e pomodoro	Patate prezzemolate

(sc. Prim.)				
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Banana	Frutta di stagione	Frutta di stagione

#### 4° SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Ravioli di magro al pomodoro fresco	Riso burro e salvia	Pasta al pomodoro e pesto	Pizza al pomodoro	Brodo vegetale con pasta
Crocchette di piselli al forno	Tortino alle zucchine	Merluzzo pomodoro e olive	Mozzarella	Polpette di bovino al forno
Insalata mista	Piselli all'olio	Zucchine prezzemolate	Fagiolini all'olio (sc. Inf.) Insalata pomodori (Sc. Prim.)	Macedonia di verdure
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Banana	Frutta di stagione

Legenda: **piatto nuovo**; **piatto "bonus"**.

La Rappresentante Insegnanti dell'Istituto Comprensivo 1 prende parola per segnalare che nelle ultime settimane il riso servito era poco cotto. Propone inoltre uno scambio di secondo piatto per un fattore estetico: per evitare di servire un pasto completamente verde, vengono scambiate le "crocchette di ricotta e spinaci" del mercoledì della 3° settimana con il "tortino al parmigiano" del venerdì della 1° settimana.

AVERSA suggerisce la possibilità di introdurre piatti poco noti come il cous cous con legumi per tentare di rendere i legumi più appetibili ai bambini, nonostante sia consapevole che servire un piatto unico può esporre al rischio che alcuni bambini non mangino nulla, evitando quindi il consumo sia del primo piatto che del secondo piatto. Inoltre sottolinea la possibilità di prevedere, sempre in occasione del piatto unico a base di legumi, la somministrazione di un secondo piatto più contenuto per venire incontro ai bambini selettivi.

Vengono quindi scelti i seguenti piatti che saranno assaggiati dai membri della Commissione Mensa:

- Insalata caprese;
- Burger di ceci e cannellini;
- Crocchette di platessa;
- Crocchette di piselli al forno;
- Merluzzo gratinato;
- Merluzzo pomodoro e olive;

MARTINATTO chiede chiarimenti sulle modalità di svolgimento dei sopralluoghi a scuola dei membri della Commissione Mensa. RANERI spiega che sarebbe bene che i membri della Commissione Mensa avvisino solamente Lucca del giorno in cui si recano ad effettuare i

sopralluoghi in modo tale che eventualmente i membri della Commissione Mensa possano essere accompagnati. **RETTIFICA A POSTERIORI: a seguito di verifica, è emerso che le modalità di sopralluogo concordate con gli Istituti Comprensivi prevedono per via dell'emergenza Covid-19 la presenza di un solo membro alla volta durante i sopralluoghi. Pertanto non è possibile che i membri della Commissione Mensa siano accompagnati durante i loro sopralluoghi.**

La Rappresentante Insegnanti dell'Istituto Comprensivo 1 chiede conferma dell'impossibilità di introdurre yogurt e budini nel menù. LUCCA spiega che le linee guida dell'Asl non prevedono più la facoltà di sostituzione con yogurt e budini e ciò è stato confermato anche a seguito di telefonate dirette all'Asl; l'unica eccezione nel menù estivo è la fornitura di un plumcake una volta al mese, che però è soggetta ad approvazione da parte dell'Asl.

LUCCA porta inoltre alcune istanze di membri della Commissione Mensa assenti che hanno inviato le proprie segnalazioni tramite email:

- È possibile fornire la pizza due volte al mese? Le linee guida dell'Asl non lo consentono.
- È possibile inserire nel menù le lasagne? Le lasagne non sono previste dall'Asl quale piatto possibile da introdurre nei menù.

ABBONA chiede quanto è la durata dei turni nei refettori. Si risponde che, già anche nei tempi pre-pandemia, il turno dura 30/35 minuti.

RANERI quindi prosegue con alcuni argomenti legati al servizio mensa. Riporta che mercoledì 09/03 si è verificato nuovamente un problema di consistenza dei budini: pur non avendo ripercussioni sulla validità e sicurezza alimentare del prodotto, il budino risultava poco gradibile. Pertanto è stato effettuato un recupero dei budini nelle scuole e classi dove questi dovevano essere ancora distribuiti, fornendo in sostituzione una mousse di frutta. Per ovviare a questo problema sarà fornita un'altra tipologia di budino (non biologico) per la restante parte del menù invernale.

RANERI riprende poi brevemente l'argomento frutta al mattino, ribadendo che l'intenzione è la reintroduzione di questa buona abitudine non appena sarà possibile. È probabile che dopo il 31 marzo, data in cui scadrà lo stato di emergenza, cambino alcune prescrizioni e che quindi potrebbero rivedersi alcuni aspetti del servizio mensa, come ad esempio il ritorno nei refettori disponibili.

RANERI prosegue riepilogando velocemente le difficoltà incontrate nei mesi di dicembre 2021 e gennaio e febbraio 2022 per via delle numerose quarantene da Covid-19 e delle conseguenti classi in DAD, ringraziando quindi Camst per la disponibilità mostrata nonostante comunicazioni tardive e sospensioni del servizio improvvisate. A tal proposito chiede ai Rappresentanti degli Insegnanti se hanno notato criticità legate al servizio mensa. La Rappresentante Insegnanti dell'Istituto Comprensivo 1 riporta che proprio nei mesi più segnati dalla pandemia si è notato una carenza di personale Camst che nelle scuole più popolose come Ungaretti e Morandi ha generato inevitabilmente qualche disagio e ritardo nel servizio. MOESSO spiega che nei mesi di dicembre 2021 e gennaio e febbraio 2022 vi sono state difficoltà all'interno di Camst legate sia alle assenze per malattia sia per l'applicazione del Green Pass sul luogo di lavoro.

FELLA MARCO chiede se l'aumento dei costi dell'energia e delle materie prime legato alla guerra in Ucraina sta influenzando il servizio mensa e soprattutto se influenzerà le tariffe. MOSESSO risponde che dal punto di vista Camst ovviamente i costi diretti sono aumentati e che al momento stanno facendo valutazioni interne su come affrontare al meglio la situazione. Al momento comunque non è stata fatta alcuna richiesta formale al Comune di Piovasasco: è vero che è necessario prepararsi all'economia di guerra, ma c'è anche tanta speculazione.

RANERI spiega invece che le modifiche tariffarie non possono essere fatte nel corso dell'anno in quanto le tariffe sono approvate con il bilancio di previsione, normalmente entro dicembre. Eventualmente quindi, se si notassero difficoltà legate alle tariffe, sarà sicuramente convocata una Commissione Mensa ad hoc. Si spera comunque negli aiuti agli enti locali che il governo sta annunciando.

RANERI prosegue relazionando sull'episodio avvenuto a Rivalta di Torino, cioè il fatto che in data 18 febbraio 2022 è stato rinvenuto in un piatto di pasta servito in mensa un insetto. RANERI rassicura che a Piovasasco non ci sono stati problemi, nonostante il centro cottura utilizzato fosse lo stesso, in quanto in quella giornata il primo piatto servito era una minestra. A seguito di questa segnalazione sono state effettuate le opportune ispezioni dell'Asl, di cui MOSESSO informa più dettagliatamente.

L'Asl ha effettuato un controllo generale e non ha riscontrato nulla di anomalo se non un tombino di scolo da sistemare, il quale è già stato ripristinato correttamente. Sulla pasta è stato effettuato un controllo visivo che è risultato regolare. È stata effettuata l'analisi del piatto campione e della pasta secca e non sono stati rilevati infestanti. Ad ogni modo, si è svolta una procedura di sanificazione straordinaria, che non ha comunque rilevato infestanti. MOSESSO inoltre specifica che l'insetto rinvenuto era una larva tipo camola, del colore simile alla pasta servita. Dal punto di vista delle procedure di controllo, è stata immediatamente inoltrata una segnalazione di non conformità al produttore, il quale però non ha rilevato nulla. Viene anche comunicato che normalmente dal centro cottura si ordinano settimanalmente gli alimenti necessari, pertanto non si corrono rischi di stoccaggio a lungo termine dei materiali. MOSESSO conclude proponendo di ripristinare, dopo il 31 marzo, le visite da parte dei membri della Commissione Mensa nel centro cottura.

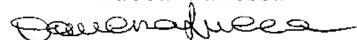
RANERI conclude la seduta informando i presenti che per la creazione del menù di Pasqua, previsto per il 13 aprile, sarà nuovamente riproposta l'iniziativa "Crea il menù" rivolta agli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Scuole Primarie: purtroppo per via dell'emergenza Covid-19 non è stato possibile proporre un menù speciale in occasione del Carnevale.

Alle 20.00, esauriti i punti all'ordine del giorno, si dichiara chiusa la seduta.

Piovasasco, lì 07/04/2022

La Segretaria della Commissione Mensa

Lucca Vanessa





## APPENDICE AL VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA RELAZIONE SUGLI ASSAGGI IN DATA 24 MARZO 2022

Come concordato in Commissione Mensa, in data 24 marzo alle ore 12 presso il refettorio della Scuola Morandi sono stati effettuati gli assaggi dei nuovi pasti introdotti nel menù estivo.

Sono presenti per la Commissione Mensa:

NOMINATIVI	RUOLO
ABBONA Andrea Francesca	Sc. Primaria Ungaretti
GALLO Damiano	Sc. Primaria Gramsci
FELLA MARCO	Presidente del Consiglio di Istituto – Comprensivo 1
Delegato per GAVIN Marika	Sc. Primaria Umberto I
BRERO Paola	Rappresentante Insegnanti Istituto Comprensivo 2
CELLAMARE Michele	Presidente del Consiglio di Istituto – “David Bertrand”
PICCOLO Raffaella	Consigliere Comunale rappresentante della Maggioranza

Sono inoltre presenti:

RANERI SIMONA: Assessora al Bilancio e alla Scuola di Piossasco

D'ABBRONZO SIMONA: Responsabile ad Interim del Settore Servizi al Cittadino e alla Comunità

LUCCA VANESSA: Dipendente Comune di Piossasco – Ufficio Mensa e Segretaria della C.M.

MOESSO SABRINA: Direttore di locale di cucina di Rivoli – ditta Camst

MARONGIU ELENA: Coordinatrice addette mensa – ditta Camst

GIARDINA PAPA ELANOR: Dietista ditta Camst

URSO MATTEO: Capo cuoco ditta Camst

Prima dell'assaggio, il capo cuoco spiega che tutti i piatti preparati sono perfettamente bilanciati dal punto di vista delle prescrizioni dell'Asl, soprattutto per quanto riguarda la quantità dei condimenti e, in particolare, del sale. Riguardo alle varie crocchette preparate, si relaziona che nelle settimane precedenti sono state effettuate varie prove di ricette che hanno portato a queste soluzioni qui proposte che sembrano essere il compromesso migliore tra gusto e prescrizioni dell'Asl.

Vengono serviti i seguenti piatti, di cui si riportano in dettaglio le impressioni rilevate dai presenti:

- Insalata caprese: nulla da segnalare, sia nell'impattamento che nel gusto. MARONGIU precisa che solo per l'assaggio l'impattamento avviene nelle monoporzioni, ma nelle scuole gli alimenti saranno porzionati dalle gastronom.
- Merluzzo pomodoro e olive: risulta molto gradito, si segnala solamente l'eliminazione dalla ricetta dell'origano per evitare che nei piatti dei bambini si vedano piccole parti verdi nel sugo.

- Crocchette di platessa: molto gradite, la presenza di patate nell'impasto rende il piatto potenzialmente appetibile anche ai bambini.
- Merluzzo gratinato: il gusto è buono ma la consistenza risulta un po' secca. Il capo cuoco spiega che ciò è causato dalla veicolazione del pasto. Dopo un confronto circa la possibilità di sostituire questa ricetta con un altro tipo di preparazione o pesce, si decide di mantenere il piatto nel menù e monitorarne la gradibilità.
- Burger di ceci e cannellini: i presenti trovano questa preparazione molto delicata, dettata anche dalla presenza di patate nell'impasto, per cui il sapore dei ceci risulta poco percettibile. Tuttavia questa caratteristica potrebbe essere vincente nel far consumare i legumi ai bambini.
- Crocchette di piselli al forno: nulla da segnalare, piatto gradito.
- Pizza al pomodoro: i presenti rilevano che effettivamente la consistenza della pizza non è la migliore, in quanto si tratta di un prodotto che risente molto del veicolato. Tuttavia si conviene che per i bambini la presenza della pizza è sempre molto gradita, pertanto si decide di mantenerla nel menù e monitorarne la gradibilità.

Conclusi gli assaggi, si approva il menù come allegato.

**In data 06/04/2022, si riceve parere favorevole dall'Asl sul menù estivo approvato in Commissione Mensa.**

Piovasco, lì 07/04/2022

La Segretaria della Commissione Mensa

Lucca Vanessa



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° S E T T I M A N A</b>	Pasta al pesto con patate e fagiolini* <b>BIO</b> <b>Insalata caprese (pomodori e mozzarella) BIO</b> Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pasta al pomodoro <b>BIO</b> Merluzzo* dorato al forno Insalata di carote <b>BIO</b> Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Crema di verdure con riso <b>BIO</b> <b>Coscia di pollo al forno BIO</b> Patate al forno <b>BIO</b> Pane <b>BIO</b> Banana <b>BIO</b>	Pasta in salsa aurora <b>Burger di ceci e cannellini (legumi BIO)</b> <b>Zucchine gratinate</b> Pane <b>BIO</b> <b>Plumcake BIO</b>	Riso <b>BIO</b> all'olio <b>Crocchette ricotta e spinaci* BIO</b> Carote e piselli all'olio <b>BIO</b> Pane <b>BIO</b> <b>Frutta di stagione BIO</b>
<b>2° S E T T I M A N A</b>	Passato di verdura con pastina <b>BIO</b> Uovo sodo con maionese <b>Patate al forno BIO</b> Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	<b>Pasta all'olio BIO</b> <b>Crocchette di platessa</b> Insalata mista <b>BIO</b> Pane <b>BIO</b> <b>Frutta di stagione BIO</b>	<b>Pasta alla crema di zucchine BIO</b> <b>Robiolino</b> <b>Fagiolini all'olio BIO Sc Inf.</b> Insalata di pomodori <b>BIO Sc Pri.</b> Pane <b>BIO</b> Macedonia di frutta <b>BIO</b>	<b>Riso al pomodoro fresco BIO</b> Castellana Zucchine al forno <b>BIO</b> Pane <b>BIO</b> Banana <b>BIO</b>	Pasta <b>BIO</b> al pesto Trapanese (pomodoro e mandorle) <b>Crocchette di piselli BIO al forno</b> Insalata verde <b>BIO</b> Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>
<b>3° S E T T I M A N A</b>	<b>Pasta all'uovo al ragù di carne</b> Grana Padano <b>Carote prezzemolate BIO Sc Inf.</b> Insalata di carote <b>BIO Sc Prim.</b> Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pasta olio e salvia <b>BIO</b> <b>Polpette di ceci e cannellini al forno (legumi BIO)</b> Insalata di pomodori <b>BIO</b> Pane <b>BIO</b> <b>Frutta di stagione BIO</b>	Pasta al pomodoro e melanzane <b>BIO</b> <b>Tortino al parmigiano</b> Piselli all'olio* <b>BIO</b> Pane <b>BIO</b> Banana <b>BIO</b>	Riso <b>BIO</b> allo zafferano <b>Petto di pollo dorato al forno BIO</b> Insalata verde, carote e pomodoro <b>BIO</b> Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Passato di verdura con farro <b>BIO</b> <b>Merluzzo* gratinato (pangrat, prezzemolo, parmig.)</b> Patate prezzemolate <b>BIO</b> (Piatto caldo) Pane <b>BIO</b> <b>Frutta di stagione BIO</b>
<b>4° S E T T I M A N A</b>	<b>Pizza al pomodoro</b> <b>Mozzarella BIO</b> Insalata di pomodori <b>BIO</b> Pane <b>BIO</b> Banana <b>BIO</b>	Riso <b>BIO</b> burro e salvia Tortino alle zucchine <b>BIO</b> Piselli all'olio* <b>BIO</b> Pane <b>BIO</b> <b>Frutta di stagione BIO</b>	Pasta al pomodoro e pesto <b>BIO</b> <b>Merluzzo pomodoro e olive</b> <b>Zucchine prezzemolate BIO</b> Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Ravioli di magro* al pomodoro fresco <b>BIO</b> <b>Crocchette di piselli BIO al forno</b> Insalata mista <b>BIO</b> Pane <b>BIO</b> <b>Frutta di stagione BIO</b>	Brodo vegetale con pastina <b>BIO</b> <b>Polpette di bovino al forno</b> Macedonia di verdure (carote, fagiolini e patate) <b>BIO</b> Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>

Aggiornato il 22/03/22 \*ingrediente surgelato all'origine

**NOTA: durante la settimana e il mese i formati di pasta variano tra i seguenti: penne, fusilli, farfalle, sedani, conchiglie, mezze penne, caserecci**  
**Ingredienti BIOLOGICI: pane, pane grattugiato, pasta e riso, tutti i cereali, legumi, ortofrutta fresca, pomodori pelati e passata di pomodoro, succhi di frutta, marmellata, mousse, burro, budino, yogurt, mozzarella, ricotta, stracchino, pesto, pollo, olio evo Italia 100%, aceto, uovo pastorizzato.**