

COMUNE DI MANTOVA Servizi Educativi e Scolastici	TIPO RIUNIONE: COMMISSIONE MENSA Asili Nido	DATA: 17/01/2019 LUOGO: Saletta riunioni Via Conciliazione 128
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 14,30	CONCLUSA ALLE ORE: 16,30	
ORDINE DEL GIORNO: 1. Informazione ai nuovi Rappresentanti circa Capitolato Ristorazione Asili Nido e Regolamento Commissione Mensa in atto 2. Menù estivo 2019 3. Verifica andamento del servizio mensa 4. Varie ed eventuali	PRESENTI: Comune di Mantova: Sig.ra Rossella Pigaiani. CIR: Dott.ssa Carla Pellegrini Dott.ssa Valentina Muollo I plessi Chaplin, Soncini, Peter Pan e Kelder sono tutti rappresentati.	

VERBALE RIUNIONE

La riunione viene aperta da Rossella Pigaiani che, dopo le presentazioni, distribuisce il Capitolato in atto nel servizio di ristorazione negli asili nido con un estratto delle derrate alimentari in uso (Prodotti BIO/ Lotta Integrata/Convenzionali) e il Regolamento di Commissione Mensa, sottolineando:

1. l'importanza di conoscere il capitolato per poter controllare che il servizio sia eseguito come richiesto dallo stesso.
2. il ruolo e i compiti dei Commissari di Commissione;
3. le modalità di funzionamento della Commissione
4. le modalità di comportamento del Commissario di Commissione

Si procede alla elaborazione del menù ESTIVO 2019 condiviso fra i commissari di Commissione Mensa degli asili nido Chaplin, Soncini e P.Pan; per quanto riguarda l'asilo nido E.Kelder, che segue una linea con una prevalenza vegetariana verrà elaborato un menù Estivo 2019 specifico con questo indirizzo che verrà poi sottoposto al Comune e all'ATS Valpadana.

I menù sono adeguati alle nuove indicazioni ATS Valpadana che porta ad una riduzione di grammature specialmente per quanto riguarda Jogurt, Formaggi.

PETER PAN le criticità segnalate sono:

1. verdure crude scondite;
2. passato di verdura troppo liquido per il livello di autonomia dei bambini del nido;
3. con la pizza non vengono servite, come da menù, le verdure crude;
4. i bicchieri di plastica forniti ai lattanti sono troppo grandi e non sono idonei a bambini di quella età
5. i piatti piani di melamina utilizzati dai lattanti sono da sostituire perché troppo consumati e non più idonei all'utilizzo;
6. le caraffe di vetro fornite per il latte delle merende da utilizzare al microonde non sono idonee perché troppo alte e non entrano, servono quelle da litro.

La responsabile di CIR Food risponde:

1. il condimento previsto sulle verdure è di 5 gr per bambino, molto poco, ma se le verdure sono completamente scondite può essere una dimenticanza della cuoca e le va segnalato al momento;
2. si deve concordare con la cucina la densità del passato per permettere ai bambini di mangiare autonomamente;
3. si confronterà con la cucina per una verifica;
4. i bicchieri verranno sostituiti con bicchieri idonei, è sempre necessario fare presente alla cucina le criticità;
5. i piatti verranno sostituiti il prima possibile;
6. verrà integrata la fornitura di caraffe idonee all'utilizzo nel microonde della scuola.

L'educatrice del P.Pan ribadisce che le segnalazioni e/o richieste sono state fatte alla cucina, ma non sono state prese in carico; chiede inoltre che la referente del Comune vada ad assaggiare e compili la relativa scheda di gradibilità. La richiesta è stata accolta dalla referente.

SONCINI le criticità vengono segnalate direttamente alla cucina che attua le azioni correttive conseguenti.

CHAPLIN non segnala particolari criticità, nel caso si verifichino la coordinatrice le segnala immediatamente alla cucina che si attiva per effettuare una correzione.

La riunione si chiude alle ore 16,30

Si allegano al presente verbale i menù ESTIVI elaborati dalla Commissione Mensa Asili Nido

**MENU' ESTIVO 2019 ELABORATO DALLA COMMISSIONE MENSA DEL COMUNE DI MANTOVA
ASILI NIDO C.CHAPLIN - E.SONCINI - PETER PAN**

GESTORE CIR FOOD

Il menù settimanale dovrà prevedere:

- ✓ L'acqua sempre disponibile
- ✓ **Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale** servito al momento della somministrazione del secondo piatto
- ✓ **Verdure crude** secondo stagionalità servite in apertura del pasto
- ✓ **Verdure cotte** secondo stagionalità servite come contorno
- ✓ **Frutta fresca** specifica per stagione optando per almeno **4 tipologie diverse la settimana**
- ✓ Il **Primo** scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...)
- ✓ Il **Secondo** scelto tra differenti matrici proteiche:
A) pollo B) manzo o maiale
C) pesce D)uova E) formaggio F) legumi
- ✓ **Pesce almeno 1 volta a settimana**
- ✓ **Menu senza proteine animali: almeno una volta a settimana**
- ✓ Il **Piatto unico è una** proposta alternativa a un menù che prevede primo e secondo

Utilizzo della colorazione menù

- Sfondo giallo: piatti a base di pollo
- Sfondo rosa: piatti con carne rossa bovina/suina
- **Scritte in blu: piatti con pesce.**
- **Scritte verdi: piatti con formaggio**
- Sfondo giallo oro: piatti a base d'uova
- Sfondo verde: piatti vegetariani
- Sfondo turchese: piatti vegetariani senza latte e uova
- **Scritte in rosso: piatti unici inseriti nei singoli riquadri di matrice**



Contrassegnare con questo simbolo le preparazioni che utilizzano prodotti gelo

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
Lun.	Risotto allo zafferano Crescenza/Rodiola/Ricotta Verdure miste agli aromi* Pomodori Frutta fresca – Pane <i>Pane e Cioccolata</i>	Pasta pomodoro e basilico Farinfrittata al forno con verdure* Finocchi / Cetrioli Frutta fresca/Macedonia Pane <i>Pane e Marmellata</i>	Passato di verdura * Pizza Margherita* Carote crude Frutta fresca – Pane <i>Yogurt</i>	Pasta con melanzane e pomodoro* Frittata alle zucchine* Pomodori Frutta fresca – Pane <i>Tè e fette biscottate</i>
Mar.	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di pollo al limone Fagiolini all'olio* Carote crude Frutta fresca –Pane <i>Yogurt</i>	Lasagne alla Bolognese Carote agli aromi Zucchine crude a julienne Frutta fresca – Pane PIATTO UNICO <i>Ricotta e cacao</i>	Orzo al pomodoro e olive Petto di pollo alla salvia Verdure miste gratinate* Zucchine crude a julienne Frutta fresca – Pane <i>Frutta fresca</i>	Risotto ai Piselli* Pollo al forno Carote agli aromi Finocchi / Cetrioli Frutta fresca/Macedonia Pane <i>Yogurt</i>
Mer.	Gnocchi di semolino Filetto di merluzzo olio, limone e prezzemolo* Melanzane a funghetto* Finocchi / Cetrioli Frutta fresca – Pane <i>Frutta Fresca</i>	Riso alla paesana Pollo al forno Verdure miste gratinate* Carote crude Frutta fresca – Pane <i>Frutta fresca</i>	Pasta alle zucchine Cotoletta di merluzzo Carote all'olio Pomodori Frutta fresca/Macedonia Pane <i>Pane e cioccolato</i>	Orzo al pesto alla genovese Arrosto di suino al latte Biete all'olio* Zucchine crude a julienne Frutta fresca – Pane <i>Frullato di frutta fresca</i>
Gio.	Pastina in brodo di carne Manzo lesso Patate al prezzemolo* Zucchine crude a julienne Torta allo yogurt – Pane <i>Latte e fette biscottate</i>	Pasta al pesto alla genovese Caprese Fagiolini all'olio* Frutta fresca – Pane <i>Tè e fette biscottate</i>	Pastina in brodo vegetale Fesa di maiale al forno (per P.PAN Frittata al forno) Patate al forno* Finocchi / Cetrioli Frutta fresca – Pane <i>Latte e fette biscottate</i>	Lasagne di ricotta e spinaci Fagiolini prezzemolati* Carote crude Frutta fresca – Pane PIATTO UNICO <i>Pane e marmellata</i>
Ven.	Pasta all'olio EVO Polpette di legumi Carote all'olio* Pomodori Frutta fresca – Pane <i>Frutta fresca</i>	Crema di piselli e zucchine Filetto di platessa gratinato Purè di patate* Finocchi / Cetrioli Frutta fresca – Pane <i>Frutta Fresca</i>	Riso alla parmigiana Polpette di legumi Zucchine al forno* Pomodori Frutta fresca – Pane <i>Frutta fresca</i>	Passato di verdure con miglio* Polpette di pesce Verdure miste gratinate* Pomodori Frutta fresca – Pane <i>Frutta fresca</i>

**MENU' ESTIVO ELABORATO DALLA COMMISSIONE MENSA DEL COMUNE DI MANTOVA
PER LA SCUOLA ASILO NIDO COMUNALE EMI KELDER**

GESTORE COOP. IL GIARDINO DEI BIMBI

Il menù settimanale dovrà prevedere:					
✓ L'acqua sempre disponibile ✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto ✓ Verdure crude secondo stagionalità servite in apertura del pasto ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 4 tipologie diverse la settimana ✓ Il Primo scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (<u>alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...</u>) ✓ Il Secondo scelto tra differenti matrici proteiche: A) pollo B) manzo o maiale C) pesce D) uova E) formaggio F) legumi ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana ✓ Menu senza proteine animali: almeno una volta a settimana ✓ Il Piatto unico è una proposta alternativa a un menù che prevede primo e secondo. ✓ La frutta fresca è prevista a metà mattina. <u>Utilizzo della colorazione menù</u> • Sfondo giallo: piatti a base di pollo • Sfondo rosso: piatti con carne rossa bovina/suina • Scritte in blu: piatti con pesce. • Scritte verdi: piatti con formaggio • Sfondo giallo oro: piatti a base d'uova • Sfondo verde: piatti vegetariani • Sfondo turchese: piatti vegetariani senza latte e uova • Scritte in rosso: piatti unici inseriti nei singoli riquadri di matrice  Contrassegnare con questo simbolo le preparazioni che utilizzano prodotti gelo		1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
	Lun.	Pinzimonio Passato di verdura* Pizza* Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: fette/pane e confettura	Pinzimonio Pasta e fagioli* Melanzane a funghetto Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: torta di mele	Pinzimonio Riso con olio evo Frittata con zucchine* Carote crude e fagiolini* Frutta fresca MERENDA: fette/pane e confettura	Pinzimonio Cous cous con fagioli* all'aretina Carote* al tegame Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: fette/pane e confettura
	Mar.	Pinzimonio Riso con asparagi* Lenticchie stufate Carote* al tegame Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: Frutta fresca	Pinzimonio Risotto al rosmarino Merluzzo* agli aromi Carote* al tegame Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: frutta fresca	Pinzimonio Passato* di fagioli con cornflakes Merluzzo* agli aromi Zucchine* trifolate Verdura di stagione cruda frutta fresca MERENDA: frutta fresca	Pinzimonio Pasta alla genovese Caprese Zucchine* trifolate Frutta fresca MERENDA: frutta fresca
	Mer.	Pinzimonio Minestra* con miglio Merluzzo * agli aromi Fagiolini* in umido Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: latte + pane/fette	Pinzimonio Pasta con sugo di carota e cipolla Robiola Zucchine* trifolate Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: latte fette/pane	Pinzimonio Pasta con asparagi * Lenticchie stufate Fagiolini* in umido Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: latte e fette/pane	Pinzimonio Minestra di risi e bisi* Merluzzo* al prezzemolo Carote* al tegame Verdura cruda di stagione Frutta fresca MERENDA: latte e fette/pane
	Gio.	Pinzimonio Pasta con olio evo Polpetta di manzo in umido con pomodoro Zucchine* trifolate Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: frutta fresca	Pinzimonio Passato * di verdura con riso Merluzzo* con olio e limone Fagiolini* in umido Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: frutta fresca	Pinzimonio Minestra di fagiolini* zucchine* e miglio Scaloppina di maiale al rosmarino Carote* al tegame Verdure di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: frutta fresca	Pinzimonio Pasta al pomodoro e olive Uovo strapazzato con asparagi* Carote crude e fagiolini* Frutta fresca MERENDA: frutta fresca
	Ven.	Pinzimonio Riso con piselli* con prezzemolo Carote crude e fagiolini* Frutta fresca MERENDA : yogurt +frutta	Pinzimonio Cous cous con verdure Spezzatino di pollo Patate* al prezzemolo Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: yogurt + frutta	Pinzimonio Pasta con prezzemolo e piselli* Zucchine* trifolate Verdura cruda di stagione Frutta fresca MERENDA: yogurt + frutta	Pinzimonio Minestra* di orzo Scaloppina di pollo Patate*a l prezzemolo Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: yogurt + frutta

Il menù settimanale dovrà prevedere:		5° settimana	6° settimana	7° settimana	8° settimana
✓ L'acqua sempre disponibile ✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto ✓ Verdure crude secondo stagionalità servite in apertura del pasto ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 4 tipologie diverse la settimana ✓ Il Primo scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (<u>alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...</u>) ✓ Il Secondo scelto tra differenti matrici proteiche: A) pollo B) manzo o maiale C) pesce D) uova E) formaggio F) legumi ✓ <u>Pesce almeno 1 volta a settimana</u> ✓ <u>Menu senza proteine animali: almeno una volta a settimana</u> ✓ Il Piatto unico è una proposta alternativa a un menù che prevede primo e secondo. ✓ La frutta fresca è prevista a metà mattina. <u>Utilizzo della colorazione menù</u> • Sfondo giallo: piatti a base di pollo • Sfondo rosso: piatti con carne rossa bovina/suina • Scritte in blu: piatti con pesce. • Scritte verdi: piatti con formaggio • Sfondo giallo oro: piatti a base d'uova • Sfondo verde: piatti vegetariani • Sfondo turchese: piatti vegetariani senza latte e uova • Scritte in rosso: piatti unici inseriti nei singoli riquadri di matrice  Contrassegnare con questo simbolo le preparazioni che utilizzano prodotti gelo	Lun.	Pinzimonio Pasta e fagioli* Zucchine* trifolate Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: torta di mele	Pinzimonio Cous cous con verdure* Frittata con asparagi* Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: fette/pane + confettura	Pinzimonio Miglio con ragù vegetale di lenticchie rosse Carote* al tegame Verdura cruda di stagione Frutta fresca MERENDA: fette/pane e cioccolato	Pinzimonio Risotto al rosmarino Lenticchie stufate Carote* al tegame Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: fette/pane e confettura
	Mar.	Pinzimonio Riso con asparagi* Merluzzo*agli aromi Carote crude e fagiolini* Frutta fresca MERENDA: frutta fresca	Pinzimonio Pasta alla genovese Caprese Zucchine* trifolate Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: frutta fresca	Pinzimonio Pasta con pomodoro e olive Ricotta Carote crude e fagiolini* Frutta fresca MERENDA: frutta fresca	Pinzimonio Passato di verdura* Pizza* Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: frutta fresca
	Mer.	Pinzimonio Passato di zucchine* con miglio Lenticchie stufate Carote* al limone Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: latte e fette/pane	Pinzimonio Minestra di verdura* con pastina Merluzzo*al prezzemolo Carote*al tegame Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: latte e fette/pane	Pinzimonio Riso con olio evo Merluzzo* al prezzemolo Zucchine* trifolate Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: latte e fette/pane	Pinzimonio Cous cous con fagioli* all'aretina Zucchine*trifolate Verdura cruda di stagione Frutta fresca MERENDA: latte e fette/pane
	Gio.	Pinzimonio Pasta con pomodoro fresco Scaloppina di maiale al rosmarino Fagiolini* in umido Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: frutta fresca	Pinzimonio Riso con piselli* Fagiolini* in umido Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: frutta fresca	Pinzimonio Passato con asparagi* con pastina Polpetta di manzo in umido con pomodoro Patate* al prezzemolo Verdure di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: frutta fresca	Pinzimonio Minestra* con riso Merluzzo* agli aromi Carote* al tegame Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: fette biscottate e confettura
	Ven.	Pinzimonio Minestra di riso con asparagi* e patate* Robiola Melanzane a funghetto Verdura fresca di stagione cruda Frutta fresca MERENDA : yogurt+frutta	Pinzimonio Pasta con zucchine* Petto di pollo al pizzaiola Carote* al tegame Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: yogurt+ frutta	Pinzimonio Pasta con sugo di carote e cipolle Merluzzo* con olio e limone Fagiolini*in umido Verdura cruda di stagione Frutta fresca MERENDA: yogurt+ frutta fresca	Pinzimonio Pasta con olio evo Petto di pollo alla salvia Fagiolini in umido Verdura di stagione cruda Frutta fresca MERENDA: yogurt + frutta