

COMMISSIONE MENSA
VERBALE RIUNIONE DEL 19 MAGGIO 2016

Il giorno 19 maggio 2016, presso la sala riunioni di Casa Giacobbe a Magenta, ha inizio la riunione della Commissione Mensa per la trattazione del seguente O.d.G.:

- 1) Valutazione menù estivo in vigore;
- 2) Comunicazione dei membri assaggiatori in merito ai sopralluoghi effettuati;
- 3) Scelta menù "a tema" per prossimo anno scolastico;
- 4) Varie ed eventuali.

Sono presenti:

- **I genitori:** Citroni Caterina, Introini Silvia, Marvello Antonella, Orpelletti Roberta, Saracchi Annalisa, Vario Stefania.
- **Gli insegnanti:** Colombo Rosalinda, Giuli Gian Piero, Merlo Laura, Pastori Maria Carla, Pastori Serena, Ricco Giovanna, Rossi Elisabetta Silvia.
- **I rappresentanti del Comune:**
Settore Servizi alla Persona: Alemanni Elisabetta.
- **La Società Gemeaz Elios SpA:** Ruperto Giuseppina (responsabile del servizio di ristorazione).
- **La società FQC:** Bolazzi Andrea.

Sono assenti giustificati:

- **I genitori:** Antonini Elena, Mecozzi Paola, Quarta Nunzio.
- **Gli insegnanti:**, Iaconeta Stefania.

Sono assenti ingiustificati:

- **I genitori:** Arrigoni Alessandra, Coluccelli Loredana, Corbo Susanna, Maturo Edoardo, Salmoiraghi Marialuisa.
- **Gli insegnanti:** Calicchio Laura, Cozzi Tiziana, Peri Loredana, Villa Loredana.

La riunione è aperta alle ore 20.45 e vengono discussi i punti di cui all'ordine del giorno.

1) Valutazione menù estivo in vigore

Con l'inizio del centro estivo, ovvero dal 9 giugno, le minestre verranno sostituite con il risotto alla parmigiana al posto della minestra di riso e prezzemolo nella seconda settimana mentre nella quarta settimana la minestra coi crostini sarà sostituita dalla pasta al pesto.

Non ci sono ulteriori variazioni da fare in quanto il menù era appena stato rivisto nella scorsa riunione ed è entrato in vigore il 26 aprile us.

Si chiede di variare il tipo di torta di compleanno alternandola con crostate in quanto quella proposta risulta essere un po' asciutta, il mercoledì della terza settimana la torta verrà variata

La crocchetta di merluzzo risulta asciutta e poco gradita si decide di sostituire il menù del venerdì quarta settimana con:

*pasta al ragù di pesce al posto della pasta al pomodoro fresco formaggio
primo sale al posto della crocchetta di pesce
crostata come torta di compleanno*

2) **Comunicazione dei membri assaggiatori in merito ai sopralluoghi effettuati**

La pasta al ragù di pesce è risultata molto gradita, infatti è stata inserita nel menù estivo in vigore.

Il medaglione di merluzzo non è stato gradito viene proposto di aggiungere al merluzzo della platessa in modo che risulti meno forte sia di sapore che odore, verrà valutato successivamente la variazione se lasciarlo o sostituirlo. E' stata segnalata insalata che sembrava "marcia" ma dal sopralluogo fatto da Gemeaz è emerso che si trattava solo di una questione di colorazione dell'insalata dovuta ai condimenti.

Le diete in bianco viene riferito siano molto scondite, si chiede di condirle meglio almeno con l'olio.

Alcune banane sono risultate essere acerbe, si richiede maggior attenzione e che le banane acerbe non vengano inserite nella distribuzione per il consumo se non fino a corretta maturazione delle stesse.

Si chiede di non dare le fragole come frutta anticipata al mattino ma di servirle nei giorni in cui la frutta viene consumata in refettorio a termine del pasto.

3) **Scelta menù "a tema" per prossimo anno scolastico**

Si discute sui menù "a tema" per il prossimo anno scolastico ribadendo l'importanza di questa opportunità ovvero far scoprire, assaggiare e mangiare ai bambini e ragazzi piatti e pietanze non presenti nel menù scolastico che come verificatosi in passato visto il favorevole riscontro di alcuni cibi possano anche essere inserite nel menù mensile; la proposta è inserita anche nel piano di diritto allo studio.

Il Dott. Bolazzi suggerisce di fare una presentazione del menù ai bambini per motivare le scelte fatte e il tema conduttore dei menù a tema proposti durante l'anno scolastico, magari con una scheda preparata da Gemeaz che possa accompagnare la spiegazione da parte degli insegnanti.

Il tema scelto per l'anno scolastico 2016/2017 sarà quello degli ambienti naturali: collina, montagna, lago/fiume, pianura e mare.

Viene discusso il primo dei menù a tema che verrà proposto **MERCOLEDI' 19 ottobre 2016** e sarà:

COLLINA

*Ravioli di zucca alle noci o di magro
Lonza di maiale con le mele con patate arrosto
Torta di pane alla frutta*

4) **Varie ed eventuali.**

L'attività proposta sabato 16/04/2016 c/o il centro cottura di Via Boccaccio ossia il laboratorio per i bambini "merendiamo" preceduto da un incontro informativo anche per le famiglie, ha avuto un riscontro positivo, con buona partecipazione, apprezzata e gradita dai bambini; Si conviene che la scelta del laboratorio è una formula che funziona sia come riscontro numerico che apprezzamento pratico dello stesso si decide di mantenerla per il futuro.

A ottobre verrà proposto l'open day del centro cottura, programmandolo per sabato mattina 22 ottobre, rivolto ai bambini che entrano nel primo anno della scuola materna e nel primo anno della scuola primaria in modo da far conoscere loro e alle loro famiglie la struttura del centro cottura e alcune delle preparazioni dei pasti che vengono proposti nel menù scolastico; i cuochi saranno a disposizione dei bambini anche per alcune dimostrazioni pratiche sulla preparazione dei cibi.

Il presente verbale sarà da ritenersi approvato se entro il 12/07/2016 non saranno segnalate modifiche in merito e lo stesso sarà pubblicato sul sito comunale all'indirizzo <http://www.comunedimagenta.it/>.

La riunione si conclude alle ore 23.20.

Magenta, 28 giugno 2016

Il Vice-Presidente
Saracchi Annalisa

Il Presidente
Citroni Caterina