



VERBALE SEDUTA COMMISSIONE MENSA N. 4

In data 28 Marzo 2019 alle ore 17,30 si è riunita Commissione Mensa

Presenti:

Loredana Losi - Assessore Pubblica Istruzione
Gazzola Iris – Responsabile settore amministrativo -demografico -segretaria verbalizzante
Ruggeri Daniela - Rappresentante genitori
Lamillo Tatiana Daniela - Rappresentante genitori
Teich Susanna - Rappresentante genitori
Di Rico Paola – Rappresentante genitori
Gandini Lorella -Rappresentante insegnanti
Curcella Daniela - Rappresentante Sodexo

Assenti giustificati

Guiduccio Noemi– Rappresentante genitori
Tonani Massimiliano - Rappresentante genitori

1° PUNTO all'ordine del giorno: Presa d'atto dimissioni componente e conseguente surroga primo non eletti.

La segretaria comunica che in data 11 marzo u.s. la Componente della Commissione Sig.ra Prezioso Giovanna ha rassegnato le proprie dimissioni. Come stabilito dal regolamento, art.6 – comma 3 – è necessario procedere alla sua sostituzione con la nomina del primo dei non eletti che dal verbale delle operazioni di scrutinio risulta essere la Sig.ra Di Rico Paola la quale , a seguito di notifica di nomina, è presente alla riunione.

Assessora Losi dà il benvenuto alla nuova commissaria e nell'augurarle buon lavoro, sottolinea l'importanza della funzione della Commissione Mensa, e la fondamentale azione di stimolo e collaborazione con l'Amministrazione Comunale svolta sino ad oggi, per il perseguimento dello scopo comune di garantire livelli ottimali al delicato servizio di refezione scolastica.

Dopo la richiesta di alcuni commissari di modificare la pezzatura della mozzarella, e la proposta della responsabile Sodexo, di modificarne il numero (due pezzi da trenta grammi) per consentirne una diversa percezione visiva, posto che la grammatura è conforme a quanto stabilito dalle linee guida ATS.



2° PUNTO all'ordine del giorno: Esame proposta dietetica primavera estate

Si inizia l'esame della proposta di menù primavera / estate elaborato sulla base di quello dell'anno precedente, fatto salva l'introduzione di nuove tipologie di pesce, già molto apprezzato (in particolar modo le polpettine che contengono il 63% di pesce, senza glutine, senza latte e senza uovo).

Gandini Lorella chiede che il tacchino venga proposto a fette per i bambini della scuola primaria e a tocchetti per i bambini della scuola dell'infanzia. Chiede inoltre che vengano tolti gli aromi dalla frittata.

Dopo attenta disamina si passa all'approvazione dell'allegato schema, modificato sulla base di alcune proposte espresse dai Commissari presenti che hanno cercato di garantire la presenza di alimenti in linea con un percorso di corrette abitudini alimentari, temperando nel contempo la necessità di assicurare la gradevolezza per i fruitori degli alimenti proposti, allo scopo di garantire un giusto apporto nutrizionale. Il nuovo piano verrà applicato dall'8 di aprile.

Gandini Lorella chiede quale sarà il menù pasquale

Curcella Daniela: pizza, tris di verdure e colomba. Illustra poi le modalità di svolgimento dell'iniziativa di educazione alimentare. Quest'anno verranno preparate torte e biscotti. Mentre i bambini di quarta e quinta dovranno preparare una ricetta scelta fra tutte quelle proposte dalle classi aderenti al progetto.

Per il prossimo anno scolastico verrà riproposto, di concerto con le insegnanti e la Ditta Sodexo, il progetto menù delle regioni.

Non essendoci sopralluoghi da esaminare, la seduta si conclude alle ore 19.00 e viene proposta la data del 23 maggio per la prossima riunione.

LA PRESIDENTE
(Daniela Ruggeri)

LA SEGRETARIA
(Iris Gazzola)



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT.	Pasta al ragù Asiago mezza porzione Pomodori Pane integrale Torta	Risotto ai formaggi Arrosti di tacchino Erbette Pane Frutta	Pasta all'olio Hamburger di pesce Carote julienne Pane Frutta	Minestra di legumi con farro Pollo alla Picasso (olive e pom) Patate al forno Pane Frutta	Pasta integrale pomodoro e basilico Frittata Zucchine Pane Frutta
2° SETT.	Pasta all'olio Mozzarella Carote julienne Pane integrale Budino vaniglia	Pasta alle vongole Crocchette di verdure Erbette Pane Frutta	Riso al pomodoro Tacchino alla julienne Zucchine Pane Frutta	Pasta allo zafferano Torta salata Pomodori Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Merluzzo gratinato Fagiolini Pane Frutta
3° SETT.	Pasta integrale Portofino (pesto e pom) Formaggio spalmabile Carote julienne Pane integrale Frutta	Pasta alla pizzaiola Polpette di pesce Insalata Pane Frutta	Riso alla parmigiana Arrosti di tacchino Tris di verdure (no patate) Pane Frutta	Pasta agli aromi Frittata al formaggio Pomodori Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Crocchette di verdure e legumi Zucchine Pane Gelato
4° SETT.	Pasta con verdure Prosciutto cotto Insalata mista Pane integrale Dolce	Passato con orzo Bocconcini di pollo gratinati Patate Pane Frutta	Pasta all'olio Torta salata con patate e pesce Carote julienne Pane Frutta	Riso allo zafferano Primo sale Pomodori Pane Frutta	Pasta olive e capperi Crocchette verdure e legumi Zucchine Pane Frutta



NOTA BENE :

- 1) condimenti: uso esclusivo di olio extra vergine d'oliva
- 2) E' garantito l'uso di sale fino iodato
- 3) Nella settimana vengono garantite almeno 3 tipologie di frutta
- 4) Il pane somministrato è a basso contenuto di sale
- 5) Il pane verrà somministrato dopo il primo piatto

