

Verbale riunione Commissione Mensa Comune di Bussero, 06/03/2025 ore 14.40

Sono presenti:

per l'Amministrazione comunale:

Amministrativa del Settore Politiche Sociali e Servizi alla Persona, servizio Istruzione sport cultura: dr.ssa Cristiana Pizzocchero

Assessore all'istruzione: sig.ra Ornella Ponzellini

Consigliere di minoranza: sig.ra Costa Angela

Esperto del controllo qualità mensa incaricato dal Comune: dr. Mauro Corno

Per i rappresentanti dei genitori – Le Forchettine:

Asilo nido: Ilenia Serafini

Infanzia e Primaria: Francesca Tuccillo

Secondaria: Alessandra Carlucci

Per il fornitore del servizio Vivenda S.p.A.:

Ispettore di impianto: Eleonora Sanzeri

Dietista: Dr.ssa Irene Leoni

Per i rappresentanti degli insegnanti:

Asilo Nido: educatrice Marica Rusnati

Infanzia: insegnante Valeria Trivella

Primaria: Insegnante Barbara Seleri

Prende la parola il dottor Corno suggerendo di partire dalle varie ed eventuali.

Varie ed Eventuali

I rappresentanti di Le forchettine segnalano che le ultime ispezioni nei refettori sono andate bene, non sono stati riscontrati particolari problemi.

Il problema delle spine nel merluzzo segnalato durante l'ultima commissione mensa e verificato personalmente dai membri delle forchettine, è stato risolto in corso d'anno sostituendo il merluzzo presente in menù con altri piatti.

Unico appunto: si segnala che la pasta integrale al pomodoro rimane poco gradita ai bambini più grandi della primaria e si propone di cambiare il condimento (si veda menù successivamente per la modifica).

L'educatrice Rusnati segnala che il menù di carnevale presentava carne troppo dura e la Maestra Seleri segnala che la salsiccia era un po' bruciata.

Il dott. Corno propone di cambiare le modalità di cottura per evitare questi inconvenienti.

Le forchettine segnalano che il menù per la scuola secondaria, che pranza a scuola solo nelle giornate di Lunedì, Mercoledì e Venerdì, presenta poca carne, si propone quindi delle inversioni di giorno o delle variazioni ad hoc. La proposta viene accettata da Vivenda.

Le forchettine propongono di alternare le carote crude julienne con delle carote cotte, la proposta viene accolta dall'intera commissione mensa.

Le forchettine chiedono che non venga servito il pane insieme alla pizza, per evitarne lo spreco. In generale si discute su come evitare lo spreco di pane, ma la questione è complicata da risolvere (bisognerebbe trovare qualche associazione di volontari che vada a ritirare il pane avanzato, cosa non semplice).

La Maestra Trivella chiede che, in generale, per l'infanzia, la carne tipo cotoletta venga servita tagliata ai bambini, per alleggerire il lavoro delle insegnanti durante il pasto.

La sig.ra Sanzeri e il sig. Corno ricordano che il pasto leggero (in "bianco"), consentito in caso di problemi di salute, non si può servire per più di 3 giorni consecutivi a meno di un certificato medico attestante la necessità dello stesso per motivi di salute.

Le forchettine si impegnano a ricordare questa informazione ai genitori tramite i loro canali e chiedono che venga inserito anche nell'app nel banner a scorrimento.

Il dott. Corno comunica che il menù estivo entrerà in vigore il 14/4/2025.

Menù primavera/estate in vigore dal 14/04/2025 (prima settimana)

Si apre la discussione sul menù, partendo da quello precedente.

Il menù proposto infine è il seguente:

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
Lunedì	Pasta alle zucchine Frittata con patate Erbette all'olio Pane frutta	Pasta integrale alla portofino Asiago Zucchine al forno Frutta Pane	Tagliatelle al pomodoro Farinata di ceci Spinaci Frutta Pane	Gnocchi al pomodoro Uova strapazzate Carote cotte all'olio Frutta Pane
Martedì	Pasta integrale al pesto Mozzarella pomodori Pane frutta	Risotto alla parmigiana Frittata con verdure Spinaci Frutta Pane	Pasta al forno ½ porzione di mozzarella Carote julienne di mais Frutta Pane	Crema di verdure con orzo Fusi di pollo al forno Patate al forno Pane frutta
Mercoledì	Insalata di riso con verdure e formaggio Bocconcini di pollo impanati Zucchine gratinate Pane	Pasta alla norma Hamburger di lonza Insalata mista pane NIDO: frutta INF/PRIM/SEC gelato	Pizza margherita (NIDO: pasta al ragù di pesce) Fagiolini e patate in insalata Grissini Frutta	Pasta con cannellini e pomodoro Primosale Fagiolini Pane Frutta

Giovedì	Pasta al ragù di verdure Lenticchie in umido Carote julienne Pane integrale Frutta	Crema di verdure e legumi con crostini Gateaux di patate Carote cotte all'olio Pane integrale Frutta	Ravioli di magro burro e salvia Platessa impanata Zucchine trifolate Pane integrale Frutta	Risotto allo zafferano Cotoletta di lonza Insalata mista Pane integrale frutta
Venerdì	Riso all'inglese Platessa dorata al forno Fagiolini olio e limone Pane Frutta	Spaghetti aglio e olio Fettuccine di totano impanate Fagiolini Pane Frutta	Riso e piselli Arrosto di tacchino Pomodori Pane Frutta	Gnocchetti sardi al ragù di pesce Pomodori e legumi in insalata Pane Frutta

Si propongono i seguenti menù speciali:

- Pasqua 16/4/25:
 - Spaghetti speck e zafferano (NIDO: NO speck)
 - Bocconcini tacchino/pollo gratinati
 - Patate al forno
- Fine anno (4/6/25 da confermare)
 - Panzerotti (mozzarella e pomodoro) (NIDO: pizza rossa e formaggio a parte)
 - Crocchette di patate

Si propongono i seguenti menù regionali:

- Menu Siciliano (da definire)
 - Anelletti alla siciliana (ragù e piselli)
 - Cotoletta alla palermitana (pollo)
 - Patate sabbiose
 - Gelato o sorbetto

L'incontro ha termine alle ore 16.30

Letto, firmato e sottoscritto

il presidente: Ornella Ponzellini

il segretario verbalizzante: Francesca Tuccillo