

Carnate 20/03/2026

VERBALE COMMISSIONE MENSA A.S.2025/26

La riunione si apre alle 18.30

Presenti:

- Assessore alla Pubblica Istruzione Francesca Papi
- Genitore Rappresentante per la scuola dell'infanzia Daniela Savulescu
- Genitori rappresentanti per la scuola primaria Elisa Riva, Laura Manigrasso e Eleonora Sciarretta
- Docente rappresentante per la Scuola dell'Infanzia Alessandra Marino
- Dott. Scarton Manuela per Sodexo, responsabile servizio mensa
- Cuoca scuola dell'infanzia Roberta Sirigu
- Cuoca scuola primaria e secondaria Antonella Degara
- Dott. Garavello - Direttore esecutivo del contratto (DEC)

1

Vengono presentate alcune criticità presentate sia da parte di docenti sia da parte delle famiglie:

- porzioni scarse su alcune preparazioni (es. polpette e formaggi al cucchiaino)
- insalata ripetuta molte volte nel menù e poco gradita
- La mousse di frutta data al lunedì non è molto gradita
- Il budino al cioccolato non soddisfa i gusti di tutti i bambini
- si terrà in considerazione lo scarso gradimento del panino con hamburger nel futuro menù invernale

2

Si procede ad esaminare il menù estivo che entrerà in vigore dal mese di aprile 2026, cercando di tenere in considerazione quanto esposto in precedenza, pertanto viene stabilito che:

- la grammatura della carne è quella prevista dalle tabelle ATS e che per cercare di aumentare la porzione verranno predisposte preparazioni differenti: il giovedì della seconda settimana verrà proposto un rollè di carne al posto dell'hamburger che risulta poco come quantità e non molto gradito come preparazione;
- i contorni, preferibilmente crudi, verranno alternati con altre verdure (anche cotte) per garantire una migliore varietà che possa soddisfare il gusto di tutti: giovedì della prima settimana sostituita insalata con fagiolini; lunedì della seconda settimana introdotti i cetrioli insieme ai pomodori; giovedì della quarta settimana tolte le carote julienne in abbinamento alle zucchine poiché già proposte il giorno prima;
- il pesto presente nella preparazione delle lasagne il mercoledì della seconda settimana e il giovedì della terza settimana verrà proposto nella preparazione di un prodotto artigianale poiché quello utilizzato solitamente risulta pesante e poco gradevole
- viene introdotta la pasta con panna e piselli il lunedì della seconda settimana
- il menù previsto per il martedì della seconda settimana viene invertito con quello previsto il martedì della quarta settimana
- il merluzzo alla livornese non risulta gradito e si propongono due sostituzioni: rollè di tonno il giovedì della prima settimana e hamburger di merluzzo con mayo veg il venerdì della terza settimana.
- Alla scuola primaria verrà alternata la mousse di frutta con la mela nelle giornate di lunedì di tutte le settimane
- alla scuola primaria verrà data la possibilità di mettere il formaggio grattugiato previsto sui primi piatti solo a chi lo richiederà alla docente. Ogni tavolo avrà un contenitore con il formaggio.

3

Viene ampiamente discussa la problematica delle numerose e frequenti richieste di diete in bianco quando il menù proposto non è gradito. Questa situazione crea diversi disagi organizzativi, poiché non sempre vengono comunicate le diete correttamente. Viene ribadita l'importanza del pranzo come momento educativo e si farà presente a tutto il corpo docente che la dieta in bianco è prevista SOLO per casi di indisposizione e che tutte le famiglie dovrebbero essere educate sull'importanza della proposta alimentare. Viene fatto presente che queste richieste vengono fatte anche da alcune insegnanti. Questa difficoltà si presenta quasi esclusivamente alla Scuola Primaria.

Viene spiegato nuovamente in quali casi è prevista la somministrazione della dieta in bianco e che la composizione del menù non è richiedibile dalle famiglie ma è Sodexo che si occupa di fare questa valutazione.

4. La Signora Sciarretta Eleonora comunica che ha inviato, contestualmente allo svolgimento della riunione, una PEC per rassegnare le dimissioni dalla Commissione Mensa

5

In conclusione si discute della proposta del Menù di Pasqua:

- la sostituzione della colomba che non era soddisfacente né per quantità né per qualità, non è stata presa in considerazione e la dott.ssa Scarton comunica di aver già ordinato il dolce pasquale per una questione di tempistiche, nonostante la segnalazione fosse stata fatta già negli scorsi incontri. La richiesta di sostituire con un biscotto non è stata accolta.
- Viene proposto un menù a preparazione unica anche per le diete senza carne con un primo a base di pasta, besciamella e carciofi (che verranno frullati), nuggets di pesce e patatine stick.

La riunione si chiude alle 20 circa