

Carnate 14/10/2025

Verbale prima riunione commissione mensa a.s.2025/26

La riunione si apre alle 18.30

Presenti:

l'assessore Francesca Papi

2 genitori rappresentante per la scuola dell'infanzia Paolo Pirovano e Savulescu Daniela

2 genitori rappresentanti per la scuola primaria Elisa Riva e Laura Manigrasso

1 genitore rappresentante per la scuola secondaria Simona Marchese

1 docente rappresentante Alessandra Marino

Dott. Scarton Manuela Sodexo, responsabile servizio mensa

Cuoca scuola dell'infanzia Roberta Sirigu

Dott. Garavello – Direttore esecutivo del contratto DEC

Ordine del giorno:

1. Valutazione servizio
2. Modifica servizio primi piatti con formaggio
3. Varie ed eventuali

1. Valutazione servizio

Per quanto riguarda il menù estivo si fanno le seguenti segnalazioni/ modifiche per tutti gli ordini di grado:

- Si fa presente che la vellutata di ceci risulta granulosa e i ceci crudi
- si richiede in generale l'utilizzo di erbe aromatiche per insaporire le pietanze
- si richiede di sostituire il merluzzo alla livornese con delle polpette di pesce in quanto il merluzzo risulta poco gradito.
- Si chiede di rendere più croccante la platessa impanata
- Visto il poco gradimento del rollè di frittata poco gradito per la consistenza della fetta di prosciutto cotto, si chiede di provare a inserire nel rollè il prosciutto cotto a strisce e non la fetta intera che oltretutto rende difficile al rollè di restare chiuso
- si chiede di aggiungere più besciamella nella lasagna al pesto in quanto risulta troppo pesante il pesto o di sostituire la lasagna al pesto con quella bianca
- Si chiede di valutare altra marca di ravioli ricotta e spinaci
- Si chiede la cotoletta di lonza più spessa
- Si chiede di sostituire il contorno del venerdì della terza settimana da patate a insalata
- Si fa presente che la piadina risulta poco farcita e che al momento del servizio risulta fredda. Si chiede la sostituzione con la focaccia farcita con formaggio e prosciutto cotto.

- Si chiede la sostituzione del contorno del martedì della seconda settimana con zucchine trifolate
- Si chiede la sostituzione del contorno deldella terza settimana con melanzane spadellate, olio, sale ed erbe aromatiche
- Si segnalano scarse porzioni all'infanzia e alla primaria
- All'infanzia si segnalano porzioni differenti tra i saloni
- Si chiede di fare attenzione al volume del formato di pasta in quanto a volte la "resa anche ad occhio" risulta scarsa
- Si chiede di esporre anche i menù "no carne"
- Si chiede di cercare pizza senza lattosio per gli intolleranti

Si stabiliscono i menù delle prossime feste:

Menù di Halloween mercoledì 29 ottobre 2025: primo piatto unico lasagne zucca, salsiccia e besciamella e contorno di patatine fritte e ketchup. Barretta di cioccolato fondente + panino dolce al latte

Menù di Natale venerdì 19 dicembre 2025: crespelle al ragù di carne e besciamella (o ragù di lenticchie per i menù "no carne"). Contorno di "sorrisi con ketchup. Reperire panettonecino al cioccolato o pandorini con gocce di cioccolato monoporzione.

Menù invernale:

Per tutti gli ordini si sostituisce la piadina cotto e formaggio con panino hamburger con formaggio e maionese vegana. Contorno di insalata e carote e pane. Per l'infanzia si chiede pane proporzionato alla dimensione dell'hamburger.

Per la secondaria sostituire un lunedì il formaggio con rollè di frittata.

2. Modifica servizio primi piatti con formaggio

L'assessore Francesca Papi segnala che in Comune sono arrivate tante segnalazioni per la primaria per il grana sulla pasta. Sentire le insegnanti della primaria per disponibilità per mettere il grana sulla pasta ai soli bambini che lo vogliono come viene già fatto all'infanzia.

La riunione si chiude alle 20.10

La commissione mensa

Verbalizzatore

Marchese Simona