

COMUNE DI MANTOVA Servizi Educativi e Pubblica Istruzione	TIPO RIUNIONE: COMMISSIONE MENSA Asili Nido Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie	DATA 01.04.2025 LUOGO: Biblioteca Baratta Sala delle Colonne
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,30		CONCLUSA ALLE ORE: 18:00
ORDINE DEL GIORNO: -Raccolta osservazioni menù Primavera/Estate 2025 - Andamento menù e organizzazione mense; - Andamento iscrizioni on line 2025-2026 - - Varie ed eventuali		PRESENTI: Comune di Mantova: Dott. Massimo Mazzoli, Dott.ssa Elena Baldini, Dott.ssa Cristina Zannier, Sig.ra Rossella Pigaiani, CIR Food: Dott.ssa Chiara Savoia, Dott.ssa Monica Benazzi Tutte le scuole sono rappresentate dai Commissari mensa tranne: INFANZIA Montessori, Campogalliani, Ricordo ai Caduti e Pacchioni. PRIMARIE Martiri di Belfiore, De Amicis, Don Minzoni, Don Leoni e Tazzoli

VERBALE RIUNIONE

Apri l'assemblea la dott.ssa Elena Baldini PO del Settore Servizi Educativi e Pubblica Istruzione e dopo la presentazione suggerisce di iniziare con le osservazioni relative al menu Primavera/Estate 2025 proposto da CIR Food.

ASILI NIDO:

CHAPLIN nulla da rilevare il menù può andare.

Per quanto riguarda la richiesta dello scorso ottobre di eliminare The e Tisane perché contengono tannini sconsigliati nella fascia 0-3 anni è stata accolta e al nido Chaplin non vengono più servite, per un errore sono ancora scritte in menù.

SONCINI sottolinea che il the è gradito e chiede venga servito a merenda. Le proposte dei piatti del menu sono già rodiate, ma cambiando i bambini bisognerà scoprire se sono graditi. In genere nel nido ci sono bambini che amano assaggiare cose nuove.

Responsabile del COMUNE invita a segnalare eventuali criticità durante il "rodaggio".

PETER PAN nulla da segnalare sulla bozza di menu Estivo ma per quanto riguarda il menù Invernale sottolineano troppi tortini con poca gradibilità sia per il tortino di ceci e legumi perché troppo duro sia per happy burger.

Propongono la presentazione di un Legume da solo di modo che possano scoprirlo (piselli/lenticchie), nel prossimo menù Autunno/Inverno.

Segnalano inoltre che: il piatto di Polenta e grana non è gradito e le dosi per alcuni bambini grandi (24/36 mesi) sono scarse.

CIR FOOD risponde che:

- piselli e lenticchie unici legumi che ai bambini del nido si possono dare interi;
- per quanto riguarda le grammature vengono rispettate le indicazioni di ATS Valpadana, cercheremo di abbondare sul primo.

EMI KELDER non ha presentato il menù Primavera/Estate perché sta per essere perfezionato dalla nutrizionista della loro Cooperativa. Segnalano che nella loro scuola è molto gradito il piatto "Polenta e Lenticchie".

SCUOLE INFANZIA:

FERRARI nulla da segnalare relativamente alla bozza del menù Primavera /Estate.

Per quanto riguarda il menù Autunno/Inverno segnalano che il piatto con pollo, che piace, risulta scarso, Ceciata un po' troppo asciutta.

VISENTINI relativamente alla bozza Primavera/Estate chiedono di sostituire il tortino quinoa/lenticchie con altro, sempre vegetariano, perché risulta una ripetizione del menu Autunno/Inverno.

PACCHIONI gradiscono tortino quinoa/lenticchie, hanno avuto problemi col merluzzo risultato pieno di spine.

CIR FOOD risponde che il filetto di merluzzo, risultato non conforme, è stato sostituito.

BERNI segnala che risultano graditi: tortino quinoa, erbazzone, polpette spinaci e ricotta. Invece vengono rifiutate le mezze lune di ceci "Happy Burger", chiedono se è possibile la sostituzione con un piatto di pesce.

ANNA FRANK come per il Berni risultato non graditi "Happy Burger" di ceci e molto gradito il tortino di quinoa/lenticchie.

Chiedono per il nuovo menù Primavera/Estate

- la modifica in seconda settimana giovedì ("chicken and potatoes" piatto unico) aggiungere un primo in bianco perché i bambini dopo questo menù hanno ancora fame.
- di aumentare quantità di riso perché il parboiled rende poco.

La responsabile del COMUNE informa che, se si inserisce un primo piatto verranno tolte le patate, come da indicazioni ATS Valpadana.

RODARI segnala banane troppo poche al mattino.

CIR FOOD risponde che la distribuzione della frutta al mattino è legata al numero dei fruitori del pasto e molti bambini non usufruiscono del pasto, comunque, invieranno un po' di frutta in più.

STROZZI/VALENTI non hanno nulla da segnalare per quanto riguarda il menu Invernale.

Per il Menù Estivo chiedono di togliere i passati/creme vegetali.

CIR FOOD risponde che vengono inserite per rispettare i requisiti richiesti da ATS Valpadana che prevedono mensilmente l'utilizzo di 4 tipologie di cereali e nei passati vengono maggiormente graditi Orzo e Farro.

VITTORINO DA FELTRE

Informano che il brodo di carne presente nel Menù Autunno/Inverno è sempre molto gradito.

Per quanto riguarda il Menu Primavera/Estate chiedono alcune variazioni di verdure, che sono accolte da Cir Food.

COLLODI/TOM SAWYER segnalano lo stesso problema del merluzzo con molte lische. Chiedono inoltre se per le scuole di Mantova è prevista la APP Menu chiaro.

CIR FOOD e COMUNE rispondono che non è stata prevista l'attivazione della APP in questa concessione.

P.F. CALVI sottolineano che, nonostante l'erbazzone sia molto buono non viene gradito dai bambini, chiedono venga sostituito, suggeriscono un menù di pesce.

SCUOLE PRIMARIE:

NIEVO sottolineano che l'erbazzone non viene gradito come le polpette legumi, suggeriscono legumi spadellati ad esempio spadellata di ceci e carote.

Chiedono una maggiore varietà di frutta e un frutto intero per ogni bambino, per aumentare la variabilità delle frutta si può proporre l'ananas.

Altre osservazioni relative alla bozza menù Primavera/Estate

- venerdì due giorni di seguito pasta all'olio e pasta zafferano
- mercoledì sempre insalata o pomodori, si possono alternare con le carote?

POMPONAZZO in riferimento alla proposta Primavera Estate chiedono:

- venga mantenuto l'erbazzone perché è gradito e lo spostamento al martedì per equilibrare le proposte con il pesce
- togliere orzotto con il pesto, che è poco gradito.

CIR FOOD propone la variabile dell'orzotto con pesto trapanese.

ALLENDE in riferimento alla proposta Primavera/Estate chiede abbinamento pomodori mozzarella al posto dei fagiolini per il resto nulla da segnalare.

ARDIGÒ relativamente al menu Autunno/Inverno segnalano:

- porzioni abbondanti e molto spreco
- i ragazzi gradiscono pizza e pasta in bianco
- finocchi molto fibrosi e duri
- frutta pezzature troppo piccole, inoltre mele molto dure.

Relativamente alla proposta di menù Primavera/Estate chiedono:

- la sostituzione di una delle due proposte pasta zucchine e carote, con una pasta all'olio
- polpette legumi in umido poco gradite proposta di sostituzione con spadellata ceci e carote
- mercoledì quarta settimana non è gradito fish burger di merluzzo, propongono cotoletta di pesce
- lunedì e mercoledì, giorni del loro rientro, non ci sono mai proposte di carne e neanche di pizza chiedo se fosse possibile inserire una proposta di pollo.

DON MAZZOLARI relativamente al menu Autunno/Inverno segnalano:

- pizza gommosa, mozzarella dura
- erbazzone completamente rifiutato e cestinato
- finocchi crudi acquosi.

Relativamente alla proposta di menù Primavera/Estate chiedono:

- inserimento di una carne (pollo).

I menù definiti:

- Menu Pasqua

- Green food week
- Giornata celiachia

verranno inviati nelle Scuole da esporre a ridosso delle iniziative.

Il Comune chiede ai Commissari la compilazione delle Schede di gradibilità del pasto come utile monitoraggio dell'andamento del servizio mensa.

La seduta della Commissione termina alle ore 17:30.