

26 maggio 2026

Consulta Ristorazione Nidi e Scuole dell'Infanzia

Verbale dell'incontro in-presenza c/o Sala Falegnami, Palazzo Bentivoglio Gualtieri

Presenti

Valentina Ronzoni - Appalto ristorazione ASBR
Francesca Cossetta – referente controlli e Haccp ASBR
Fateme Fazeli – dietista CIRFOOD
Federica Rutigliano e Erika Rinaldi – assistenti di produzione CIRFOOD
Claudia Della Giustina – referente SIAN AUSL Reggio Emilia
Nido/scuola infanzia Zenit Boretto: Silvia Rosa (educatrice) e Letizia (rappresentante dei genitori)
Nido/scuola infanzia Zanti Brescello: Eleonora Mazzaschi (insegnante) e Francesca e Asia (rappresentanti dei genitori)
Nido Il Ciliegio Gualtieri: Maurizia Begotti (educatrice)
Nido Iride Guastalla: Jessica di Giacinto (educatrice) Arianna (rappresentante dei genitori)
Nido La Stella Luzzara: Roberta Barilli (educatrice)
Nido Aquilone Novellara: Letizia Manfrin (educatrice)
Nido Birillo Novellara: Laura Brignone (educatrice) e Jessica (rappresentante dei genitori)
Nido Rodari Poviglio: Adele Rossi e Giuliana Galante (educatrici)
Nido Bamby Reggiolo: Simona Giulivi (educatrice)
Scuola infanzia Statale Il Sole Gualtieri: Ilaria Fosi (insegnante)
Scuola infanzia Statale Arcobaleno Gualtieri: Ilaria Alberini (insegnante)
Scuola infanzia comunale Arcobaleno di Guastalla: Alessia (rappresentante dei genitori)
Scuola Infanzia Statale Girasole Novellara: Caterina Grisi (insegnante)
Scuola infanzia Comunale La Ginestra Poviglio: Alessandra Alberici (insegnante)
Scuola infanzia Statale Villanova Reggiolo: Teresa Santonastaso (insegnante) Letizia (rappresentante dei genitori)

Argomenti trattati:

- 1) Presentazione dei partecipanti e introduzione dei punti da trattare
- 2) Promemoria sulla composizione e frequenza delle merende
- 3) Decisioni prese (a maggioranza)
 - Pizza con passato OPPURE Pizza con contorno: pareri contrastanti: in A/I crema di verdure e legumi e pizza, in P/E pizza + contorno crudo (pinzimonio o altro)
 - **PRIMI:** Riso alla verza (3 valutazioni negative): tolto e messo in menù A/I riso alla zucca e P/E riso alle zucchine
 - Difficoltà dei più piccoli con tagliatelle e spaghetti: tagliatelle teniamo, dopo dibattito rimangono anche spaghetti

- Riso verde (2 valutazioni negative): tolto e messo riso parmigiana
- Piatti che hanno avuto alcuni pareri negativi: Ravioli ricotta e spinaci (per variare), passato di verdura e legumi (modo di mangiare i legumi, farlo diventare una volta passato di verdure e lenticchie – che contiene meno pellicine dei legumi), pasta al pesto (per variare): teniamo tutti
- Riso alla zucca: sostituito con riso alla barbabietola (con besciamella)
- Da Crema di ceci a crema di cannellini
- In P/E un passaggio di stelline in brodo vegetale diventano crema di piselli con pastina
- Lamentele da parte di insegnanti e genitori della poca connotazione dei primi piatti a base di riso (alla verza, alla zucca, agli asparagi). Chiesto a Cir di connotare maggiormente i primi piatti a base di riso.
- **SECONDI:** partiamo dal presupposto che il tipo di secondo maggiormente gradito è la carne
- 6 non gradimento cotoletta di limanda: tolto e messo filetto di limanda gratinato
- Halibut difficile da reperire: diventa filetto di platessa gratinato al posto di crosta di mais, diventa crocchette di pesce al posto di bastoncini (ricetta diversa)
- 5 non gradimento Crocchette di pesce: diventano polpette pesce (con più patate) al sugo di pomodoro in inverno e filetto di pesce alla pizzaiola in estate
- 3 non gradimento crocchette di legumi: diventano crocchette di ceci
- 3 non gradimento polpette di ricotta P/E: diventano polpette di zucchine (con parmigiano e patate)
- Al posto di una mezza porzione di formaggio mezza porzione farinata di ceci
- Al posto di triangoli di frittata: frittata alle verdure
- mozzarella in P/E 2 volte mezza porzione
- **CONTORNI:** Sappiamo quali sono le verdure meno gradite: possiamo provare a fare alcune variazioni, ma per varietà e stagionalità anche alcune verdure non gradite vanno proposte
- verdure gradite tutte diverse
- 8 non gradiscono insalata: 1 volta a settimana (tirato via 1 volta la terza settimana)
- broccoli e spinaci: teniamo. ci sono una volta al mese. In ottica di educazione alimentare
- richiesta di più mais quando insalata e mais
- **MERENDE:** poco gradimento di latte e yogurt (che vanno tenuti nel menù con una frequenza minima) dove possibile ridotti e inserita una merenda salata in più e inserita nel menù standard mousse di ricotta e cacao con pane.
- **MENU SPECIALI:** (ancora da definire) proposta di inserimento della polenta in un menù speciale invernale.
- **ASPETTI GENERALI:** il momento del pasto è un momento piacevole, anche se un po' caotico
- Richiesta a Cir di maggior cura nell'impiattamento

4) Richieste:

- Richiesta di erbazzone 2 volte al mese.
- Richiesta da parte di una rappresentante dei genitori di dare la possibilità alle famiglie di bambini tra 0-2 anni di richiedere un menù etico "NO ZUCCHERO". Capiremo se possibile darlo.
- Richiesta da parte di una rappresentante dei genitori di dare il gelato come merenda ai bambini in svezzamento: richiesta non accolta in quanto le linee guida suggeriscono per la fascia di età 6-12 mesi merende a base di latte materno o di proseguimento, eventualmente sostituibili 1 volta alla settimana con yogurt bianco intero non zuccherato
- Richiesta a Cir di avere una maggior varietà di frutta nella merenda

- 5) Valentina ringrazia della collaborazione le referenti mensa e ricorda alle insegnanti la procedura per fare segnalazioni se ci sono problemi