

3 giugno 2026

Consulta Ristorazione Scuole Primarie

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

Presenti

Valentina Ronzoni - Appalto ristorazione ASBR

Maria Codeluppi – direttrice esecutiva dell'appalto ASBR

Fatemeh Fazeli – dietista CIRFOOD

Federica Rutigliano – assistente di produzione CIRFOOD

Bionda Aprea (insegnante referente plesso Boretto), Lino Marani (rappresentante genitori di Boretto)

Cristina Re (insegnante referente plesso di Gualtieri), Beatrice (rappresentante genitori di Gualtieri)

Paola Mocci (insegnante referente plesso di Guastalla) e Laura Alessandri (genitore)

Elisa Perini (insegnante referente di Reggiolo)

Svolgimento:

- 1) Presentazione dei partecipanti e introduzione degli argomenti da trattare
- 2) Valentina ricorda l'iter di elaborazione del menu (dalla redazione al visto del SIAN)
- 3) Decisione prese (a maggioranza)

PRIMI

- Crema di verza con riso (non gradita) diventa Crema di zucca(A-I) e stelline in brodo vegetale (P-E)
- Si richiede di togliere brodo almeno l'ultima settimana di maggio perché c'è caldo. Si condivide di valutare per il prossimo anno non di togliere brodi perché c'è frequenza da rispettare ma:
- Al posto di minestrone con conchigliette si mette pastine in brodo vegetale (A-I) e crema di piselli con pastina (P-E)
- In menù P/E tolto un passaggio di stelline in brodo vegetale e messa una crema
- Da crema di ceci si è passati a crema di cannellini

Eventualmente ci sentiremo quando e se farò caldo per capire se fare una variazione per un passaggio o al massimo due.

- Bis di riso bianco e verde (P-E): tolto e messo riso parmigiana
- Riso alla zucca: sostituito con riso alla barbabietola (con besciamella)

SECONDI

- Carne molto gradita e rimane, non si può aumentare la frequenza
- Aggiunta cotoletta di pollo al forno al posto della scaloppina all'arancia (o agli aromi in P/E)
- Cotoletta di limanda sostituita da filetto di limanda gratinato
- Halibut difficile da reperire: diventa filetto di platessa gratinato al posto di halibut in crosta di mais, diventa polpette di pesce al posto di bastoncini di halibut (ricetta diversa)
- Crocchette pesce diventano polpette pesce (con più patate) al sugo di pomodoro in inverno e filetto di pesce alla pizzaiola in estate

- Crocchette di legumi diventano crocchette di ceci
- 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 il lunedì della prima settimana
- Al posto di triangoli di frittata: frittata alle verdure
- mozzarella in P/E 2 volte mezza porzione
- Si chiede a Cir di inserire fettina di limone quando c'è pesce gratinato (sperimentazione alla primaria di Brescello ha funzionato bene)

CONTORNI

Il più gradito (patate) lo abbiamo lasciato nella frequenza attuale e con le cotture attuali.

Tolto un contorno crudo di insalata (sarà una volta a settimana tutte le settimane)

Piselli all'olio Evo diventano in P/E carote gratinate (nella terza settimana)

Spinaci rimangono ma saranno al parmigiano

ABBINAMENTI

- si era chiesto di non abbinare pesce con broccoli/carote/fagiolini...Rimarrà venerdì della prima in primavera pesce+fagiolini (non si può fare diversamente per incastri)
- riso alla zucca e pesce diventerà riso alla barbabietola e limanda gratinata con limone quindi in teoria più gradito (sperimentiamo)

SUGGERIMENTI E RICHIESTE

- si parte dalla consapevolezza che i bambini e le bambine al momento del pasto stanno bene ed è un momento piacevole (anche se caotico) e di distensione
- I bambini chiedono mensa più colorata e la possibilità di consumare i pasti all'aperto
- Beatrice (mamma di Gualtieri) chiede informazioni su condimenti. Fa presente che se nel condimento c'è troppo aceto e sale la verdura non è gradita.
- Paola Mocci segnala che nell'ultimo periodo come frutta ci sono solo mele e banane. In altri servizi sono passati altri tipi di frutta ma Cir spiega che le quantità che servono ai centri pasti più grandi sono difficili da reperire.

4) Esperienze di partecipazione

A.S. 25/26

Pranzi condivisi (un pranzo con alcuni rappresentanti dei bambini e dopo un mese, con lo stesso menù, un pranzo con rappresentanti dei genitori):

cosa portiamo a casa:

- I bambini hanno molto apprezzato che si volessero ascoltare le loro voci
- Si è parlato di cibo ma anche di questioni legate al cibo (stare con i compagni, la mensa...)
- Genitori hanno apprezzato molto questo coinvolgimento

Formazione con insegnanti del tempo pieno a tema "educazione alimentare e merende"

A.S. 26/27 PROPOSTE

Formazione per insegnanti a tempo pieno e ipotesi lavoro su aspetti emotivi legati al cibo

Continuare con i pranzi partecipati e capire come coinvolgere sempre di più i bambini

Progetto merende sola frutta (al giovedì)

Incontro promosso da ASL su educazione alimentare che divideremo con IC

Per genitori:

- condividere magari prima con rappresentanti (e chiedere a loro di andare o di mandare altre persone se sono già andati in passato)
 - si potrebbe pensare ad incontri per rappresentanti genitori in cui si parla della mensa
- 5) Valentina ringrazia della collaborazione le referenti mensa e ricorda alle insegnanti la procedura per fare segnalazioni se ci sono problemi