

COMMISSIONE MENSA KidZ

sodexo



AIUTACI A MIGLIORARE IL TUO PRANZO!

La **ristorazione scolastica** è una fondamentale occasione per fare **prevenzione** e contribuire all'**acquisizione di comportamenti alimentari corretti**.

Anche quest'anno, durante degli incontri di **Commissione Mensa**, gli **studenti delle classi quarte** delle varie scuole primarie di Limbiate avranno l'opportunità di **condividere** con Sodexo e il Comune **osservazioni, suggerimenti, volti al miglioramento** della qualità del nostro **servizio**.



CALENDARIO INCONTRI *COMMISSIONE MENSA Kidz*

1° incontro

4 A, ISTITUTO "M. POLO"
14 Marzo, 10.00 – 11.00

2° incontro

4 A, ISTITUTO "A. FRANK"
21 Marzo, 10.00 – 11.00

3° incontro

4 B, ISTITUTO "F.LLI CERVI"
28 Marzo, 10.00 – 11.00

4° incontro

4 A, ISTITUTO "G. MARCONI"
4 Aprile, 10.00 – 11.00

5° incontro

4 A, ISTITUTO "C. COLLODI"
11 Aprile, 10.00 – 11.00

6° incontro

4 A, ISTITUTO "G. RODARI"
2 Maggio, 10.00 – 11.00

7° incontro

4 A, ISTITUTO "DON MILANI"

9 Maggio, 10.00 – 11.00

Menù Scolastico

**IL PRANZO A SCUOLA:
UN'OCCASIONE PER IMPARARE A MANGIAR SANO!**



3 ^o	Pasta Prosciutto cotto (1 porzione) Insalata Gelato* Pan Frutta di stagione Merenda Schiacciatina	Pasta al pomodoro- Prosciutto cotto Insalata Pan Frutta di stagione Merenda Schiacciatina	Pasta allo zafferano Cotoletta di pesce* Insalata Pan Tortino albicocca Merenda frutta di stagione	Ricotto alle zucchine Affumicato di tacchino Insalata e mais Pan Frutta di stagione Merenda wafer	Ricotta alle zucchine Arrosto di tonno Patate al forno* Pan Budino al cioccolato Merenda Frutta di stagione	Pasta al tonno e pomodoro Sofficioli al formaggio* Fagioli* Pan Frutta di stagione Merenda Ciambella al cioccolato
4 ^o	Pasta Prosciutto cotto (1 porzione) Insalata Gelato* Pan Frutta di stagione Merenda Schiacciatina	Pasta al pomodoro- Prosciutto cotto Insalata Pan Frutta di stagione Merenda Schiacciatina	Pasta pomodoro e legumi Baccalàmora pesce* (grammatura adde-gusto) Insalata Pan Pomocotto Merenda frutta di stagione	Pasta aglio olio e peperoncino Bolle con prosciutto e formaggio Spinaci* Pan Frutta di stagione Merenda Tiramì	Ricotto alla parmigiana Nuggets di pollo* Patate in insalata* Pan Crostatina al cioccolato Merenda Frutta di stagione	Pasta pastinacata al ragù/ Mozzarella (1/2 porzione) Pomodori/Insalata Pan Frutta di stagione Merenda Budino al cioccolato

COME SI COSTRUISCE UN MENU' PER GLI STUDENTI

Ogni incontro di *Commissione Mensa Kidz* comincia informando i nostri ragazzi in merito a come il loro **menù** viene **predisposto**, seguendo le **indicazioni** dell' **Azienda ATS**.

Pertanto questo dovrà:

1

Articolarsi in **4 settimane** ed essere diversificato per il periodo **autunno-inverno e primavera-estate**

2

Variare le scelte tra le diverse **tipologie di alimenti**, rispettando un certo **equilibrio** tra i vari **nutrienti**

3

Stabilire, per ogni porzione, **grammature** specifiche al **fabbisogno** degli **alunni** nelle diverse fasce d'età

4

Prevedere il **consumo** di **cereali integrali** e, almeno 1 volta a settimana, di **legumi e pesce**

5

Privilegiare **condimenti leggeri**

6

Garantire **frutta e verdura di stagione**

Incontriamo la classe 4^A, istituto "G. Marconi"

LUNEDI' 4 APRILE 2022



PASTA, RISO E MINESTRE

Di seguito le osservazioni, i suggerimenti degli studenti di 4^ A, in merito al nostro servizio:

- I nostri **PRIMI PIATTI** a base di **VERDURE**, di **CARNE** e di **PESCE**, il più delle volte, soddisfano le loro esigenze di gusto.
- In alcune occasioni, sono stati serviti **RISOTTI** piuttosto annacquati.
- Pietanze proposte: **PASTA** al **FORNO**, **LASAGNE** alla **BOLOGNESE**, "CARBONARA", **PASTA** o **RAVIOLI** con **PANNA** e **PROSCIUTTO**, **TROFIE**, anziché **CHICCHE** al **PESTO**, **PASTA** con **SALMONE** e **PANNA**, **RISO** "CANTONESE".



CARNE E PESCE

- L'indice di **gradimento** riguardo le varie tipologie di **CARNE** somministrate è generalmente **buono**.
- La **qualità** della **BRESAOLA** **convince** molto **di più** la nostra utenza, **rispetto** a quella del **PROSCIUTTO COTTO**.
- Piatto molto semplice e saporito, il **FUSO** di **POLLO** **conquista** sempre la golosità dei nostri studenti.
- È capitato che le porzioni degli **ARROSTI** di **VITELLONE** e di **TACCHINO** fossero **condite** con **pochissima salsa**, rendendo, così, poco appetibili tali secondi piatti.
- "Bocciati a pieni voti": le **FETTUCCINE** di **TOTANO GRATINATE** e il **FILETTO** di **MERLUZZO** in **UMIDO**.
- Gli studenti del plesso "G. Marconi" desidererebbero: **POLPETTE** al **SUGO** e al **FORNO**, **NUGGETS** di **POLLO**, affettato di **TACCHINO**.

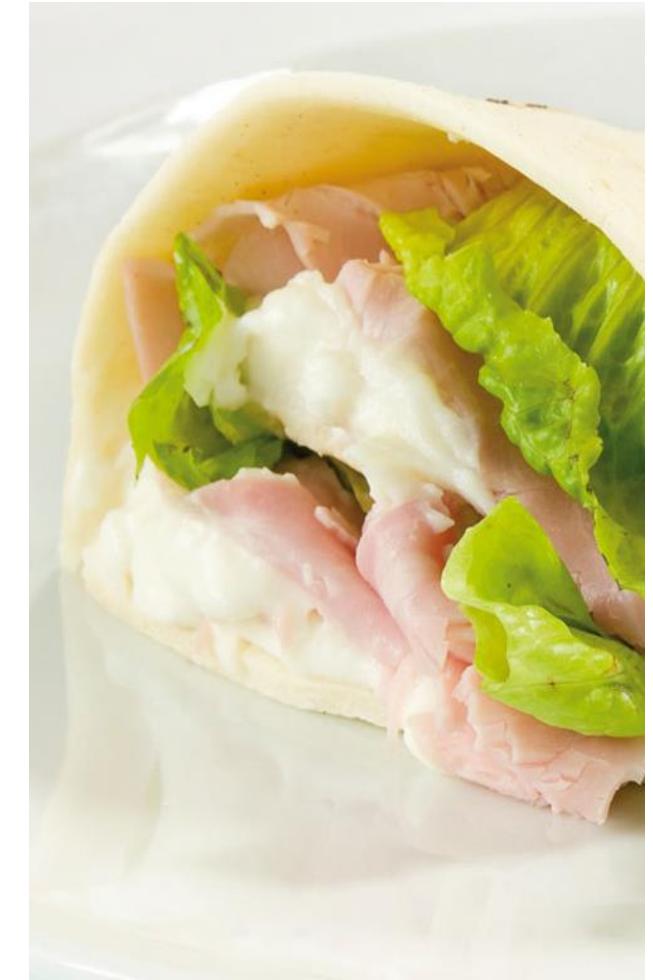
FORMAGGI E FRITTATE

- I nostri ragazzi considerano **buoni** i vari **LATTICINI** proposti durante il momento del pranzo.
- Alla nostra utenza piacerebbe accompagnare il **FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE** con dei **GRISSINI**.
- Tra i secondi piatti a base di UOVA, quello **meno gradito** è sicuramente la **FRITTATA di PATATE**.
- "È possibile **inserire** nel Menù scolastico formaggi come la **BURRATA** e il **PROVOLONE DOLCE?**"



CONTORNI E PIZZA

- I **FINOCCHI** al **FORNO** non incontrano affatto il **gusto** della nostra utenza.
- Richiesta di **sostituire** le **CAROTE** a **RONDELLE** con quelle **BABY**.
- I nostri ragazzi vorrebbero deliziarsi, oltre che con la **PIZZA**, che **adorano** moltissimo, anche con **PIADINE** farcite con **PROSCIUTTO COTTO** e **MOZZARELLA**.



Grazie

