

Bareggio, 30 marzo 2026

Oggetto: Riunione Commissione Mensa

1. menù estivo a.s. 2025/2026
2. varie ed eventuali

Sono presenti:

- Francesco Capuano (Assessore Scuola – Pubblica Utilità – Viabilità e Trasporti)
- Maria Cirillo (Settore Scuola e Servizi alla Persona)
- Maurizia Marchetti (Settore Scuola e Servizi alla Persona)
- Fabiola Bottignolo (Rappresentante genitori Primaria Collodi)
- Teresa Rizzo (Rappresentante genitori Primaria Rodari)
- Luca Capra (Rappresentante insegnanti Primaria Rodari)
- Adriana Montagna (Rappresentante insegnanti Primaria Collodi)
- Giuditta Zanoni (Rappresentante insegnanti Infanzia Munari)
- Laura Falco (Direttore Sodexo)
- Matteo Massaro (Sodexo - Cuoco Primaria Collodi)
- Igor Quaini (Sodexo – Cuoco Primaria Rodari)
- Rosa Cornacchiari (Sodexo - Cuoca Infanzia Montalcini)

Assenti:

- Teresa Marasco (Rappresentante genitori Infanzia Munari)
- Catia Di Dio (Rappresentante insegnanti Infanzia Montalcini)

La seduta si apre alle ore 18:30 e constatata la validità della stessa procede alla discussione degli oggetti all'o.d.g.

Presente alla seduta la Dirigente Scolastica dell'Istituto Perlasca, prof.ssa Maria Angela Zanca.

Primo punto Odg:

Capuano apre la seduta anticipando i punti all'ordine del giorno e presentando la Dirigente Scolastica che è stata invitata a partecipare alla seduta.

Falco prende la parola e spiega che le modifiche che sono state apportate al menù sono state condivise con il Comune facendo seguito alle indicazioni di ATS Nutrizione pur mantenendo un menù che possa risultare gradito ai bambini e procede alla lettura dello stesso.

Montagna interviene facendo presente che alla Collodi la pasta integrale non è gradita, nonostante sia proposta con il sugo di pomodoro. **Zanoni** afferma, invece, che all'infanzia i bambini la mangiano senza problemi. Il pane integrale, invece, è gradito anche alle primarie.

Anche **Capra** concorda con **Montagna** e affronta la problematica dello spreco dei cibi e chiede se i bambini, che alle primarie usufruiscono del servizio con piatto tris, non possano scegliere di mangiare più o meno un dato alimento per evitare di buttarlo e al tempo stesso per far sì che siano soddisfatti del pasto.

I cuochi **Massaro** e **Quani** affermano che non è possibile per una questione di grammature che non verrebbero rispettate, oltre che per il fatto che il pasto non sarebbe più bilanciato. **Massaro** aggiunge che alle infanzie il problema dello spreco è leggermente contenuto grazie al fatto che i secondi ritenuti più "critici" (per esempio quelli a base di pesce) vengono serviti prima del primo piatto e quindi consumati con maggior gusto.

La commissione concorda nel togliere la pasta integrale al pomodoro il venerdì della 4^a settimana sostituendola con pasta al pomodoro. Pertanto, rimane una pasta integrale al pomodoro il martedì della 1^a settimana. Il secondo del martedì della 1^a settimana (frittata) viene invertito con il secondo del martedì della 2^a settimana (frittata alle erbe aromatiche).

Vista la rimozione di una pasta integrale, il comune chiede di aggiungere un pane integrale. Sodexo e la commissione approvano e si concorda di inserire il pane integrale anche il lunedì della 4^a settimana.

Falco prosegue con la lettura del menù e spiega che tra le novità introdotte, in base ai suggerimenti di ATS, c'è l'insalata di pomodori e cannellini il venerdì della 1^a settimana e il primo piatto risi e bisi il mercoledì della 3^a settimana. L'obiettivo è quello di incentivare il consumo di legumi. È stata introdotta la cotoletta di lonza e il pesce verrà cucinato "dorato" gratinato con pane grattugiato per renderlo più appetibile. Sottolinea che i legumi sono tutti biologici e che le verdure sono tutte fresche a differenza di altre mense che utilizzano verdure surgelate. Nel menù sono state anche aggiunte diciture quali: almeno tre varietà di frutta fresca come spuntino di metà mattina, grammature in linea con le linee guida ATS, utilizzo di acqua di rete.

Capra chiede se sia possibile variare le giornate in cui ci sono piatti a base di verdure. Alcune famiglie chiedono la dieta in bianco in tali giornate.

Falco e i cuochi rispondono che i piatti a base di verdure (per esempio crema di verdure, crema di legumi) sono già stati accoppiati a secondi ritenuti gustosi proprio per incentivarne il consumo.

Falco afferma che il menù estivo sarà in vigore dal 20/04/2026 a partire dalla 1^a settimana e che invierà agli uffici il menù con le modifiche approvate.

La Commissione concorda all'unanimità con il menù proposto.

Secondo punto Odg:

Capuano chiede ai rappresentanti mensa riscontro in merito alle prime visite effettuate presso i refettori.

Bottignolo e **Rizzo** affermano che i sopralluoghi hanno dato esito positivo confermando che i piatti sono ben preparati conformi al menù previsto e la pulizia dei locali è assolutamente adeguata.

Capuano ne approfitta per ribadire che solo i commissari mensa possono accedere ai refettori in quanti ufficialmente autorizzati. Il regolamento espressamente prevede che l'accesso alle mense sono riservate espressamente ai componenti della Commissione. C'è pertanto una questione legata sia al ruolo esercitato per il comune in funzione di un Regolamento sia rispetto alle responsabilità.

Capuano chiede a Sodexo riscontro in merito ai progetti svolti nelle scuole.

Falco risponde che hanno avuto esito positivo, sia La colazione a scuola, sia i progetti inseriti nel Piano per il Diritto allo Studio presentati alle infanzie. Procederà ad inviare al Comune le relazioni.

La riunione si chiude alle ore 20:00

Verbale redatto con il supporto amministrativo del
Personale Settore Scuola e Servizi alla persona
Maria Cirillo - Maurizia Marchetti

F.to **L' Assessore Scuola – Pubblica Utilità – Viabilità e Trasporti**
Francesco Capuano

F.to **Il Presidente di Commissione**
Fabiola Bottignolo