

## Redazione "Menù partecipato" as 2023/24

Riepilogo degli incontri effettuati dal gruppo di lavoro costituito dai commissari mensa as 2022/23 che hanno dato la propria disponibilità, la ditta Del Monte, gestore del servizio mensa, l'ufficio Ristorazione Scolastica del Comune di Lucca e la nutrizionista D.ssa Simona Perseo

### Incontro del 22/06/2023:

Il primo incontro inizia con la condivisione dell'esito delle rilevazioni di gradimento del **menù autunnale** effettuate dalle insegnanti riguardo al gradimento medio da parte dei bambini. Vengono individuati i piatti meno graditi (non gradito > 50%), che risultano essere: TORTINO DI SALMONE, TOTANI CON PISELLI e TORTINO DI TROTA, che saranno oggetto di revisione.

Emergono, inoltre, alcune considerazioni generali:

- Piatti poco graditi: contorni di verdura e pesce
- Considerazioni sulle **verdure**: proposte in forma mista sono più gradite. Gli spinaci sono più graditi della bietola.
- Considerazioni sul **pesce**: risulta più gradito come condimento del primo piatto, che come secondo. Riguardo alla tipologia di pesce proposto, l'unico piatto gradito sono i bastoncini di merluzzo. La platessa gratinata, se pur non molto gradita, ottiene l'unico risultato leggermente migliore rispetto al resto.

Si propone di privilegiare il pesce nei primi piatti (PASTA AI FILETTI DI TROTA, PASTA AL SALMONE, *nuova proposta: PASTA ALLE ALICI*) e di mantenere come secondo piatto BASTONCINI DI MERLUZZO e PLATESSA GRATINATA.

- Considerazioni sui **legumi**: i piselli risultano essere i legumi più graditi. Valutare l'introduzione di più legumi sia come secondo piatto (*nuove proposte: CECI o FARINATA DI CECI*), che come condimento del primo (*nuova proposta: PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE*).

### Incontro del 26/06/2023

Dopo aver riepilogato le considerazioni emerse nella seduta precedente, viene condiviso l'esito delle rilevazioni di gradimento del **menù invernale** effettuate dalle insegnanti riguardo al gradimento medio da parte dei bambini.

I piatti meno graditi risultano essere: FILETTO DI PLATESSA ALLA MUGNAIA, TORTINO DI SALMONE, TORTINO DI TROTA, TOTANI CON PISELLI, BARBABIETOLE AL VAPORE, BROCCOLI AL VAPORE, confermando ed integrando quanto già emerso nella seduta precedente.

In base all'esito del gradimento, vengono effettuate le seguenti considerazioni:

- Filetto di platessa alla mugnaia: si propone di sostituirlo con FILETTO DI PLATESSA GRATINATA
- Tortino di salmone: si propone di sostituirlo con PASTA AL SALMONE
- Tortino di trota: si propone di sostituirlo con PASTA AI FILETTI DI TROTA
- Totani con piselli: si propone di sostituirlo con altro piatto
- Barbabietole al vapore: si propone di sostituirle con PASTA BARBABIETOLE E RICOTTA (fusilli) ed indicare nel menù un nome di fantasia (Es. Pasta alla fucsia/Pasta della Pantera Rosa)
- Broccoli al vapore: si propone di sostituirli con TRIS DI VERDURE (broccoli ed altre verdure)

Riguardo ad altri piatti mediamente poco graditi vengono effettuate le seguenti proposte:

- Riso al pesto di broccoli: sostituire con PASTA AL PESTO DI BROCCOLI (fusilli) ed indicare in menù un nome di fantasia (Es. Pasta di Hulk)
- Vellutata di verdure con fiocchi d'avena: distribuire i fiocchi d'avena direttamente nei piatti in fase di distribuzione agli utenti

Riguardo all'articolazione del menù, a seguito della proposta di ridurre le settimane da sei/otto a quattro, si comunica il mantenimento dell'attuale struttura, al fine di preservare una maggiore varietà di piatti per gli alunni nelle scuole con un solo rientro settimanale, oltre ad avere a disposizione più giorni per l'introduzione di nuove ricette, fermo restando la possibilità di riproporre più volte i piatti per i quali risulta più difficoltoso trovare alternative, come quelli a

base di pesce.

Si comunica, infine che verranno introdotti dei menù speciali in occasione dei giorni precedenti le vacanze/festività.

### **Incontro del 11/07/2023:**

Si procede con la presentazione dei **menù autunnale** ed **invernale** che hanno recepito quanto emerso negli incontri precedenti, ovvero:

- l'introduzione dei nuovi piatti proposti: *PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE ROSSE, FARINATA DI CECI, PASTA ALLE ALICI, PASTA BARBABIETOLE E RICOTTA*
- la sostituzione dei piatti meno graditi: FILETTO DI PLATESSA ALLA MUGNAIA, TORTINO DI SALMONE, TORTINO DI TROTA, TOTANI CON PISELLI, BARBABIETOLE AL VAPORE (I BROCCOLI AL VAPORE sono stati lasciati solo in abbinamento con altre verdure)

Oltre alle modifiche principali indicate, con l'occasione sono state apportate anche altre variazioni riguardo a quanto segue:

- distribuzione yogurt/dessert nelle settimane
- distribuzione dei piatti "forti" nelle settimane (lasagne, ravioli, tortelli ecc)
- aumento delle verdure in forma mista (es. bis di verdure al vapore)
- eliminazione del tonno in scatola, condivisa con la nutrizionista, emersa a causa della continua mancata reperibilità del prodotto nelle zone Fao previste dai CAM e dello scarso gradimento del prodotto utilizzato in sostituzione (sgombro)

Durante l'incontro è emersa la necessità di rivedere i piatti previsti per i giorni di **lunedì** e **mercoledì** a causa della presenza di un alto numero di monoporzioni, che comporta in fase di produzione la necessità di preparare un piatto freddo in questi due giorni, al fine di migliorare la gestione dei pasti forniti in monoporzione.

Vengono testate da tutti i presenti le nuove ricette, con il seguente esito:

- PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE ROSSE: risulta gradita
- FARINATA DI CECI: risulta gradita
- PASTA ALLE ALICI: risulta mediamente gradita, ma ha un colore tendente al grigio ed un sapore molto deciso. Si ritiene opportuno provarne una versione "alla pizzaiola", in modo da modificarne il colore e renderne il sapore più delicato.
- PASTA ALLE BARBABIETOLE E RICOTTA: risulta abbastanza gradita, ma non risulta del sapore e del colore atteso. Infatti, vista la presenza di barbabietole rosse, il colore che ci si aspettava era il rosa e anche al gusto emerge essenzialmente solo la ricotta. Si ritiene opportuno aumentare la grammatura della barbabietola.

Al termine dell'incontro è stato concordato di provare nuovamente le ricette della Pasta alle alici e Pasta alle barbabietole e ricotta.

### **Incontro del 12/07/2023:**

Vengono rilette i menù autunnale ed invernale alla luce di alcuni *spostamenti* di contorni effettuati in base alla necessità di avere un piatto freddo nei giorni di maggior produzione delle monoporzioni (lunedì e mercoledì).

Vengono testate nuovamente le seguenti ricette:

- PASTA ALLE ALICI ALLA PIZZAIOLA: il colore è più acceso ed il sapore delle alici risulta meno forte rispetto al primo assaggio. Si ritiene comunque opportuno aumentare la base di battuto di verdure per mitigare ulteriormente il sapore delle alici.
- PASTA ALLE BARBABIETOLE E RICOTTA: il colore è molto acceso (fucsia) ed il sapore della barbabietola è decisamente più forte rispetto alla versione precedente. Si ritiene opportuno rivedere le grammature, cercando di creare una via di mezzo tra la prima versione e la seconda.

Riguardo alle **diete speciali**:

- vengono comunicate le maggiori alternative per i no-latte e no-pomodoro, già introdotte nel

vecchio menù primaverile, che verranno recepite anche nei nuovi menù

- vengono proposte le alternative per le nuove preparazioni introdotte:

FARINATA DI CECI: nessuna variazione

PASTA ALLA PIZZAIOLA ALLE ALICI: pasta all'olio o al pesto per i no-pomodoro e pasta alla pizzaiola per gli altri menù

PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE: variazione solo per i no-pomodoro (stessa ricetta ad esclusione del pomodoro)

PASTA BARBABIETOLE E RICOTTA: pasta al pomodoro per i no latte/lattosio

Per le diete no-latte/lattosio, viene confermato, sia dalla ditta che dalla nutrizionista, la necessità di allineare i menù alternativi e quindi di non utilizzare i prodotti delattosati, che non sono adatti ai soggetti allergici alle proteine del latte.

Infine, a seguito della richiesta da parte dei presenti di maggiori alternative riguardo alla tipologia di frutta e di dessert, emergono le seguenti proposte:

- per la frutta: introduzione di susine e di kiwi

- per i dessert: introduzione del castagnaccio

Il gruppo di lavoro conclude l'ultima seduta e si procede in back-office alla redazione della documentazione necessaria, che sarà trasmessa all'Asl per la validazione del nuovo menù.