

<b>COMUNE DI MANTOVA</b> <b>Settore Servizi Educativi e</b> <b>Pubblica Istruzione</b>	<b>TIPO RIUNIONE:</b> <b>COMMISSIONE MENSA</b> Asili Nido e Scuole dell'Infanzia Comunali	DATA: 9/02/2026 LUOGO: Asilo Nido Charlie Chaplin, via della Conciliazione 126/D
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 15:05		CONCLUSA ALLE ORE: 15:50
<b>ORDINE DEL GIORNO:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Raccolta osservazioni menu Primavera/Estate;</li> <li>2. Andamento menu e organizzazione mense;</li> <li>3. Modalità operative per il rilevamento del gradimento del pasto;</li> <li>4. Varie ed eventuali.</li> </ol>		
<b>PRESENTI:</b>  <b>Comune di Mantova:</b> dott. Massimo Mazzoli, dott.ssa Cristina Zannier, dott.ssa Anita Borsari.  <b>Cirfood:</b> dott.ssa Chiara Savoia, dott.ssa Monica Benazzi.  Tutte le scuole sono rappresentate tranne la Scuola dell'Infanzia comunale Strozzi-Valenti.		

### **VERBALE RIUNIONE**

Aprè l'assemblea il dott. Massimo Mazzoli, Dirigente del Settore Servizi Educativi e Pubblica Istruzione del Comune di Mantova e, dopo la presentazione dei colleghi presenti, apre la discussione sul primo punto all'ordine del giorno.

#### **1) Raccolta osservazioni menu Primavera/Estate**

Di seguito gli interventi:

##### ASILI NIDO

**CHAPLIN:**

Nessuna rilevazione da fare, in quanto le modifiche proposte dalla coordinatrice alla cuoca sono già state accolte.

**SONCINI:**

Viene chiesto di aggiungere qualche verdura stagionale al cous cous con ragù di cipolla e carote, la richiesta viene accolta.

**PETER PAN:**

Viene detto che il piatto unico è poco apprezzato, evidenziando che se i bimbi non lo mangiano poi rimangono a digiuno finché non vanno a casa. Viene pertanto chiesto di sostituirlo con un primo e secondo; vengono proposti come esempio una pasta all'olio come primo piatto e un pesce panato come secondo piatto oppure pasta/riso combinato con una frittata.

Viene inoltre fatto presente dalla rappresentante della scuola che la frutta è poco apprezzata, viene quindi chiesta la possibilità di sostituire qualche merenda con la frutta con latte e fette biscottate o confettura e pane.

**KELDER:**

Nessuna osservazione da fare.

## SCUOLE DELL'INFANZIA

### CALVI:

Viene fatto presente che in menu ci sono 4 frittate: la dott.ssa Savoia e la dott.ssa Benazzi propongono di sostituire n. 2 frittate, n. 1 con il pesce e n.1 con la caciotta o con una crocchetta se possibile.

### MONTESSORI:

Viene di nuovo fatto presente che il pesce in crosta di mais è poco apprezzato perché la panatura è troppo secca e si sfalda. Cirfood propone di sostituire il pesce in crosta di mais con un pesce gratinato. La modifica viene applicata a tutte le scuole dell'infanzia con menu di cucina interna.

La rappresentante dei docenti chiede inoltre di sostituire il menu del mercoledì della terza settimana (crema di ceci e carote come primo piatto e sopra cosce di pollo come secondo piatto) con il piatto "chicken and potatoes", già presente nel menu primavera/estate dello scorso anno scolastico. Si propone inoltre di sostituire la pasta al pesto genovese con un orzo al pesto ma la dott.ssa Savoia si riserva la parola per un confronto con le scuole statali che hanno il menu della cucina interna.

La scuola si allinea con il Calvi chiedendo la sostituzione delle frittate, viene proposta la variante della crocchetta/fishburger in terza settimana e frittata con zucchine in prima settimana.

### VISENTINI:

Viene chiesto di reintrodurre il risotto alla pilota, per ora rimane in menu il ragù di carne in quanto ATS non concede la validazione del menu con il risotto alla pilota.

### VITTORINO DA FELTRE:

Viene chiesta l'introduzione di una pasta e fagioli o una pasta e lenticchie; la dott.ssa Benazzi e la dott.ssa Savoia propongono un sugo rosso di fagioli cannellini al posto della pasta al pomodoro inserita nel menu della prima settimana (mercoledì).

### FERRARI:

Anche la scuola dell'Infanzia Ferrari si allinea in materia di frittata e pesce gratinato.

La docente rappresentante chiede alla ditta Cirfood delucidazioni sulla carne macinata, in quanto spesso ha un odore strano, come di carne già andata a male, chiedendo riscontro anche alle docenti delle altre scuole, che non riscontrano odori o sapori strani.

La dott.ssa Savoia prende la parola sottolineando e invitando le docenti a fare segnalazioni alla ditta celermente in questi casi, in modo da poter intervenire. In caso di riscontro di calo di prestazioni si chiede di far presente alla cucina il problema o di contattare gli uffici preposti del Comune.

## **2) Andamento menu e organizzazione mensa**

Dalle scuole viene evidenziato che il tortino di lenticchie e quinoa si sbriciola molto rendendolo poco appetibile: viene quindi chiesto che la ricetta sia rivisitata in modo da non togliere il piatto dal menu. Cirfood dichiara che si impegneranno per trovare una variante più apprezzabile.

L'Asilo Nido comunale Peter Pan fa presente che le lasagne ricotta e spinaci sono molto acquose, così come la presentazione della verdura nella sezione piccoli; si chiede quindi di poter rivedere la cottura o la presentazione dei piatti in modo che i bambini facciano un po' meno fatica ad apprezzare il contenuto.

La scuola dell'Infanzia comunale Montessori chiede meno monotonia nei piatti delle diete sanitarie, la dott.ssa Benazzi interviene dicendo che sono possibili cambi di menu anche nel corso dell'anno e di non esitare a contattarla per queste problematiche.

## **3) Modalità operative per il rilevamento del gradimento del pasto**

La dott.ssa Zannier prende parola spiegando ulteriormente le modalità operative dell'assaggio pasto, invitando a seguire le disposizioni operative e i nuovi moduli di gradimento consegnati a inizio riunione.

#### **4) Varie ed eventuali**

- La Scuola dell'Infanzia Vittorino da Feltre chiede nuovi cestini per il pane, la dott.ssa Benazzi si riserva di parlarne con l'ufficio commerciale per procedere con l'acquisto.
- La Scuola dell'Infanzia Visentini chiede di poter avere tovaglie nuove di tessuto perché quelle attualmente utilizzate sono fortemente usurate.
- Scuola dell'Infanzia Montessori evidenzia che la lavastoviglie non funziona e perde acqua, la dott.ssa Savoia procederà col sollecitare gli interventi adeguati.

La seduta si conclude alle ore 15.50.