



La D.ssa aggiunge che lo scopo è proprio quello di convincere i bambini ad assaggiare i vari alimenti.

Vengono infine concordate le seguenti modifiche:

GIO – lo yogurt viene sostituito con la frutta;

VEN – la frutta viene sostituita con il budino

## 2^ SETTIMANA

chiede se è possibile sostituire la frittatina del venerdì con un rollè.

chiede come verrà preparato il risotto con la rapa rossa previsto al lunedì;

comunica che la rapa verrà frullata e mischiata al riso.

Vengono quindi concordate le seguenti modifiche:

VEN – la frittatina viene sostituita con il rollè di frittata

## 3^ SETTIMANA

La D.ssa nell'illustrare le portate della 3° settimana, fa presente che il purè di patate proposto il giovedì dopo la pasta al pesto è una forzatura, perché la patata andrebbe abbinata a una minestra.

esprime un dubbio sull'abbinamento del martedì (fagottino di zucchine + pasta con crema di broccoletti), poiché trattandosi di due portate con verdure, se un bambino non mangia la verdura quel giorno salta il pranzo; bisognerebbe modificare l'abbinamento.

Vengono quindi concordate le seguenti modifiche:

LUN – si specifica che trattasi di merluzzo

MAR – la pasta con crema di broccoletti viene invertita con la pasta integrale al pesto prevista per il giovedì

## 4^ SETTIMANA

L'insegnante chiede se non è il caso di sdoppiare le portate del giovedì, considerato che sono due portate che piacciono ai bambini (pasta con pomodoro e basilico – bocconcini di pollo), così da distribuire piatti graditi su più giorni.

La D.ssa risponde che, dovendo tener conto della frequenza settimanale con la quale devono essere proposti i vari alimenti, risulterebbe poi difficile trovare i giusti abbinamenti.

ribadisce che in Via di Vittorio il riso e prezzemolo viene sempre rifiutato perché o è troppo salato oppure insipido.

risponde che probabilmente il riso (cotto a parte e unito poi al brodo) non assorbe il sale: proveranno quindi a salare il riso anziché il brodo.

Il poi, come aveva già fatto presente nella seduta del 27 marzo, ribadisce che la mezza porzione di formaggio – soprattutto nel caso della mozzarella – è davvero poca.

La D.ssa [ ] però assicura che la grammatura 30 gr. viene sempre rispettata, anche se la pezzatura è diversa.

[ ] chiede come mai non sono previste le lasagne.

La D.ssa [ ] fa presente che si tratta di un piatto unico, che peraltro non veniva molto gradito ( [ ] conferma infatti che a S. Ilario non le mangiavano), quindi si è deciso di non proporlo.

[ ] chiede come mai non ci sono le lenticchie?

[ ] risponde che sono inserite nella minestra di legumi

Vengono quindi concordate le seguenti modifiche:

LUN – si specifica che la frittatina è con le erbette

MER – il budino viene sostituito con lo yogurt

GIO – si specifica che i finocchi sono in insalata

Si decide la decorrenza del menu invernale dal 6 novembre 2023

Infine [ ] legge il menù di Halloween che verrà proposto in data 31 ottobre.

[ ] fa presente che spesso nelle assemblee di classe i genitori denigrano la ristorazione scolastica senza conoscerne però i principi e le regole; anche alcune insegnanti criticano il servizio chiedendo ai genitori di intervenire presso il comune; ricorda che nella serata informativa aperta alla cittadinanza del 22.11.2022 non c'era stata una grande partecipazione da parte dei genitori, e chiede se non fosse il caso di riproporla magari on line, così da facilitare la partecipazione dei genitori.

La D.ssa PARRELLO quindi comunica che si riproporrà nel 2024 da remoto.

La riunione termina alle 19,10