Resoconto commissione mensa 04/02/2025

Il giorno 04 febbraio 2025 alle ore 17.30, si è riunita presso il Palazzo Comunale, Sala Pilade Biondi, la Commissione Mensa, istituita ai sensi del Regolamento del Servizio di Ristorazione Scolastica approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 4 del 15 gennaio 2018.

L'ordine del giorno dell'incontro odierno prevede:

- insediamento commissione;
- analisi gradimento menù autunno/inverno;
- varie ed eventuali.

Alla riunione sono presenti per il Comune di Sesto Fiorentino e per la società Qualità & Servizi:

Sara Martini Assessore alla scuola e alle politiche educative

Luisa Sarri Dirigente del Settore Servizi Demografici e alla persona

Roberta Pulcinelli Responsabile del Servizio Servizi educativi e sportivi

Filippo Fossati Amministratore Unico QS

Veronica Matteini Servizio Dietetico QS

Elisa Galanti Servizio Qualità e igiene QS

Simone Guazzini Produzione QS

Per la Commissione Mensa sono altresì presenti i membri proposti dagli organi collegiali scolastici e nominati ai sensi del Regolamento di Ristorazione Scolastica:

Istituto Comprensivo 1 "Falcone e Borsellino"

Berrino Erika in rappresentanza della Scuola primaria Villa La Fonte

Bertelli Tatiana in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Radice (effettivo)

Maria Di Iorio in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Gobetti

Ceccuti Mauro in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Radice (suppplente)

Latini Barbara in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Ciari Marsala Marcello in rappresentanza della Scuola primaria Radice

Istituto Comprensivo "Gino Strada"

Perrini Serena in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Vannini

Mastrantoni Irene in rappresentanza della Scuola primaria De Amicis

Marco Bencini in rappresentanza della Scuola primaria Pascoli

Di Prossimo Francesca in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Azzurra

Istituto Comprensivo 3

D'Orsi Alfonso in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Rodari Santomassimo Egidio in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Ventre Arespici Giulia in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Da Feltre

Nidi d'Infanzia

Bacherini Lorenzo in rappresentanza del Nido Querceto

Sarri Sofia in rappresentanza del Nido Il Pentolino magico

Lo Re Luisa in rappresentanza del Nido Rodari Collini Riccardo in rappresentanza del Nido Alice

Istituzioni Scolastiche

Cannata Cecilia in rappresentanza dell'Istituto Comprensivo 1 "Falcone e Borsellino"

Baldassini Gianna in rappresentanza dell'Istituto Comprensivo 3

L'Assessore alla Scuola e alle politiche educative, Dott.ssa Sara Martini, avvia ufficialmente la riunione ringraziando per la partecipazione e dando il benvenuto ai nuovi commissari.

Sottolinea l'importanza del ruolo svolto dalla commissione quale spazio di condivisione/sensibilità. Ne ricorda le funzioni consultive e propositive disciplinate dal regolamento comunale, auspicando di fare con i tutti i partecipanti un percorso condiviso di educazione alimentare che coinvolga grandi e piccoli con una ricaduta positiva su scuole/nidi.

Sottolinea altresì che la partecipazione degli utenti è assicurata anche mediante la procedura di assaggio delle pietanze che consente ai genitori di essere presenti durante la somministrazione dei pasti con la funzione di valutare il gradimento del cibo mediante l'assaggio delle pietanze. L'accesso ai refettori delle scuole per l'assaggio dei pasti somministrati potrà essere effettuato dai genitori interessati di tutti i bambini iscritti al servizio, in numero non superiore ad uno per plesso per giorno, prenotandosi, il giorno stesso dell'assaggio, tramite i registri messi a disposizione dai plessi scolastici. Non potranno essere effettuati dalla stessa persona più di 3 assaggi per anno scolastico. Eventuali segnalazioni e/o osservazioni potranno essere inoltrate direttamente al Commissario mensa di riferimento. Potrà essere richiesta la compilazione di una scheda.

Invita infine i commissari mensa a disposizione degli altri genitori indirizzi mail/ contatti per raccogliere le segnalazioni.

Precisa le modalità di trasmissione delle osservazioni e criticità da parte dei commissari mensa: le segnalazioni devono essere trasmesse all'ufficio scuola per email all'indirizzo scuola@comune.sesto-fiorentino.fi.it che le valuta e le condivide con Qualità e Servizi per fornire risposta pronta e mirata.

Passa quindi la parola alla referente servizio qualità di Qualità e Servizi per l'illustrazione del report dei consumi del menù inverno.

Interviene la Dott.ssa Galanti e spiega che il dato presentato nei report si riferisce alla percentuale media di non consumato nelle scuole dei Comuni serviti da Qualità & Servizi relativa al menù inverno. Illustra inoltre le modalità di rilevazione dei dati: il personale di QS addetto allo sporzionamento è munito di tablet sui quali registrare giornalmente i dati relativi al cibo non consumato, attività nella quale a volte è coadiuvato dal personale scolastico. I dati raccolti vengono attentamente analizzati per individuare le criticità e capire come intervenire, sono inoltre una base molto importante per la formazione dei menù.

La percentuale generale di non consumato è del 33% mentre quella del Comune di Sesto Fiorentino si attesta intorno al 28% e quindi al di sotto di quella complessiva.

Le percentuali variano a seconda delle scuole e del grado di appartenenza (se nido, infanzia o primaria) e laddove viene superato il 30/31% significa che è necessario prestare una particolare

attenzione ed intervenire per effettuare qualche variazione sulle portate.

Si analizzano i dati delle singole scuole: piuttosto alta la percentuale alla scuola Gobetti.

Intervengono i commissari delle scuole Radice e Gobetti per chiedere di non effettuare il ripasso sul primo piatto per favorire la consumazione di secondi e contorno.

Si invitano i commissari a segnalare queste situazioni tempestivamente per scritto in modo da poter effettuare i dovuti riscontri e intervenire in caso di necessità.

Viene illustrato il progetto *Avanti i secondi* che prevede una volta alla settimana di invertire la somministrazione del primo e del secondo piatto proprio nell'ottica di favorire il consumo dei secondi che solitamente riscuotono un po' meno gradimento rispetto ai primi. Nei prossimi giorni verrà quindi nuovamente inviato il menù inverno contenente anche questa novità. Già prima dell'avvio del progetto alcune insegnanti avevano chiesto di provare a introdurre questa modalità.

Piuttosto alte anche le percentuali di non somministrato nelle primarie De Amicis (bisogna tener conto che si tratta di scuola grande che rende un po' più difficile la rilevazione) e San Lorenzo (fino al mese di gennaio il pasto veniva somministrato in classe rendendo più difficile la rilevazione, dal mese di gennaio è stato ripristinato il refettorio quindi sarà possibile avere dati più precisi).

Intervengono due commissari sulla tematica della lasagna come piatto unico evidenziando la criticità in caso di non gradimento. QS rileva che già dallo scorso anno non viene più servita la lasagna come piatto unico precisando che il ragù è stato sostituito da pomodoro in modo da poter abbinare un secondo. Le linee guida consigliano l'inserimento del piatto unico e la scelta del piatto viene fatta prendendo a riferimento i dati storici sul gradimento; di solito viene comunque abbinato un rinforzino.

Si passa quindi all'analisi del gradimento dei singoli piatti sia primi che secondi e contorni.

QS fa presente che viene posta particolare attenzione agli abbinamenti cercando di non mettere insieme 2 piatti poco graditi.

Vengono evidenziate da alcuni commissari le seguenti tematiche:

- acidità del pomodoro nei piatti primi e pizza, uovo freddo, abbinamento crema calda e yogurt. QS si impegna a verificare le segnalazioni e invita a farle pervenire sempre tempestivamente e per scritto in modo da poter effettuare subito i relativi accertamenti.
- inserire più carne rossa nel menù: Prende la parola Fossati per spiegare le motivazioni per le quali non è auspicabile la presenza di troppa carne rossa facendo riferimento oltre che alle previsioni delle linee guida anche all'aspetto ambientale. Riferisce che QS ha deciso di privilegiare il ricorso a produttori locali che non utilizzano allevamenti intensivi.
- Menù più semplici con verdure meno destrutturate (più verdure e non creme) preferendo la stagionalità. QS assicura di condividere l'idea di privilegiare per quanto possibile la stagionalità delle verdure anche se in alcuni periodi potrebbe non essere facile da attuare.
- Mancanza condimenti e scarsità di parmigiano per la pasta. QS si impegna a verificare tramite sopralluoghi: i condimenti dovrebbero essere presenti sui plessi e a richiesta è possibile ricondire.
- Pane per celiaci: quello confezionato qualche volta è arrivato con parti ammuffite mentre quello fatto da QS talvolta non è buono. Anche in questo caso QS si impegna ad approfondire la tematica e rinnova l'invito a segnalare tutto tempestivamente anche alle addette sul plesso in modo da intervenire subite per capire cosa non ha funzionato.
- Inserire cous cous e quinoa al posto di pasta e riso: QS valuterà e fa presente che l'inserimento viene fatto in occasione di giornate speciali.

La dott.ssa Galanti comunica che anche quest'anno sarà riproposto il contest rivolto ai bambini Green Food Week nel quale le classi potranno presentare la loro ricetta che sarà poi valutata e premiata.

Evidenzia l'importanza che deve essere dedicata all'educazione alimentare e infatti da parte loro propongono annualmente alcuni laboratori gratuiti per le scuole perché sempre molto apprezzati. Laddove non riescono a realizzare l'incontro a causa dell'elevato numero di richieste provvedono

ad inviare un kit con le indicazioni per realizzarlo in autonomia con l'insegnante. Comunica che sarà infine riproposto il corso per la Commissione mensa.

Prende infine la parola il Dott. Fossati per un aggiornamento sulla questione salmonella che ha interessato le scuole del territorio all'inizio dell'anno scolastico.

L'origine della vicenda è stata individuata in un lotto di pomodorini portatori di salmonella Strathcona provenienti da una zona determinata della Sicilia. Negli anni 2023 e 2024 i pomodorini provenienti da quella zona hanno provocato focolai in Europa e nel 2024 anche in Italia. A seguito di indagine approfondita su quel territorio è stata rilevata la presenza di salmonella Strathcona nell'acqua e su animali da cortile.

Il Dott. Fossati sottolinea che la legge non definisce un modo specifico per il lavaggio delle verdure e che rimette ad ogni azienda la predisposizione di un protocollo di autocontrollo adeguato. QS si era dotata di tale strumento che prevedeva il lavaggio delle verdure con cloro (% di cloro su litro di acqua) e successivo risciacquo. Questo sistema adottato fin dal 2019, non aveva mai evidenziato problemi in occasione delle indagini microbiologiche svolte. Premesso quindi che QS considera di aver fatto nel frangente dell'emergenza salmonella tutto quello che era di sua competenza e nel rispetto del protocollo di cui si era dotata che considera molto avanzato, una volta verificata la mancanza di tenuta del protocollo in occasione dei recenti eventi l'azienda lo ha rafforzato.

Inoltre sono stati posti in essere i seguenti interventi:

- il fornitore è stato cambiato;

La riunione termina alle 19.30

- maggiore attenzione al livello delle temperature degli alimenti;
- è stata installata una macchina dotata di "barbotage" (movimento tumultuoso dell'acqua) per migliorare la qualità del lavaggio, ed è in fase di acquisto una macchina per il lavaggio.

In questi giorni è stata rinnovata la certificazione ISO 22000.

Precisa infine che il procedimento amministrativo con la ASL non è ancora terminato, QS ha fornito i chiarimenti richiesti ma non è ancora chiuso e che eventuali responsabilità saranno accertate nelle sedi dedicate.

All	ega	ti:
	_	Report consumi menù autunno/inverno (nov24_genn25);





FOOD WASTE REPORT

MENU AUTUNNO

11 novembre – 20 dicembre 2024

MENU INVERNO

7 - 31 gennaio 2025



Analisi del non consumato per gruppo piatto

Sesto Fiorentino	Menu autunno	Menu inverno	Totale	
Primi		17,74	14,81	16,27
Secondi		25,52	23,57	24,54
Contorni		52,32	53,42	52,87
Media ponderata del n	non			
consumato		26,99	25,16	26,08
Media aritmetica del n	ion			
consumato		31,86	30,60	31,23

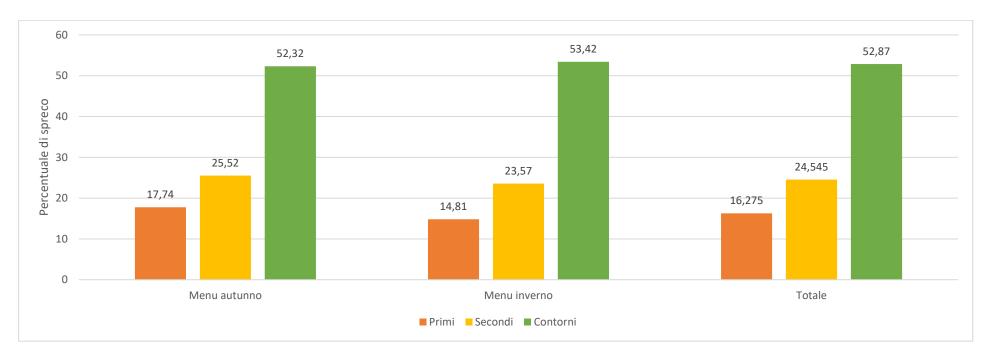


Grafico 1 – Divisione dello spreco alimentare secondo le portate dei pasti per il Comune di Sesto Fiorentino

Generale	Menu autunno	Menu inverno	Totale	
Primi		19,21	17,66	18,435
Secondi		27,29	26,65	26,97
Contorni		53,2	55,4	54,3
Media ponderata del non				
consumato		28,43	27,91	28,17
Media aritmetica del non				
consumato		33,23	33,24	33,24

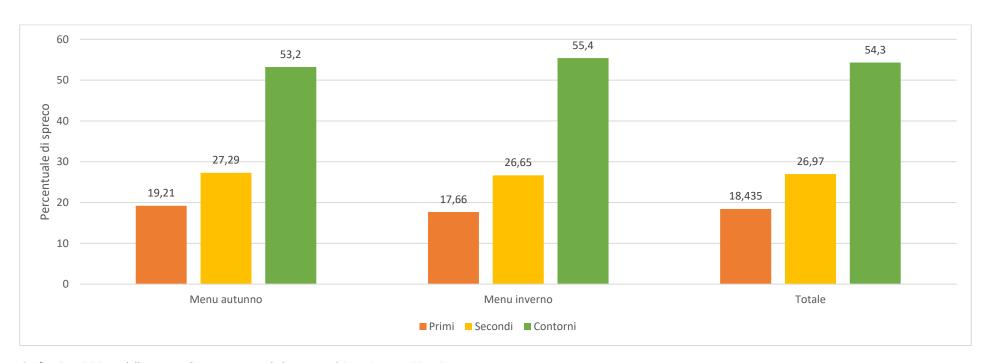


Grafico 2 – Divisione dello spreco alimentare secondo le portate dei pasti per tutti i soci

Analisi del non consumato per gruppo piatto

Diviso per comune

AUTUNNO

Soci	Primi	Secondi	Contorni	Media aritmetica
Comune di Sesto Fiorentino	17,74	25,52	52,32	31,86
Comune di Signa	21,8	27,25	48,17	32,41
Comune di Campi Bisenzio	19,07	27,69	52,75	33,17
Comune di Calenzano	11,72	20,61	48,59	26,97
Comune di Carmignano	21,41	27,84	54,86	34,70
Comune di Barberino Del Mugello	25,59	30,12	58,66	38,12
Comune di Capannori	27,08	37,96	58,98	41,34
Generale	19,21	27,29	53,2	33,23

INVERNO

Soci	Primi	Secondi	Contorni	Media aritmetica
Comune di Sesto Fiorentino	14,81	23,57	53,42	30,60
Comune di Signa	17,35	30,33	57,11	34,93
Comune di Campi Bisenzio	17,09	27,56	56,51	33,72
Comune di Calenzano	13,25	23,56	50,76	29,19
Comune di Carmignano	19,22	29,56	56,58	35,12
Comune di Barberino Del Mugello	22,26	28,58	61,1	37,31
Comune di Capannori	26,15	30,58	57,57	38,10
Generale	17,66	26,65	55,4	33,24

INTERO PERIODO (11 novembre – 31 gennaio)

Soci	Primi Sec	ondi (Contorni	Media aritmetica
Comune di Sesto Fiorentino	16,6	24,78	52,74	31,37
Comune di Signa	20,16	28,37	51,5	33,34
Comune di Campi Bisenzio	18,26	27,64	54,27	33,39
Comune di Calenzano	12,31	21,73	49,46	27,83
Comune di Carmignano	20,52	28,53	55,55	34,87
Comune di Barberino Del Mugello	24,27	29,53	59,61	37,80
Comune di Capannori	26,67	34,71	58,36	39,91
Generale	18,59	27,04	54,08	33,24

GRAFICI DELL'INTERO PERIODO CONSIDERATO (11 novembre - 31 gennaio)

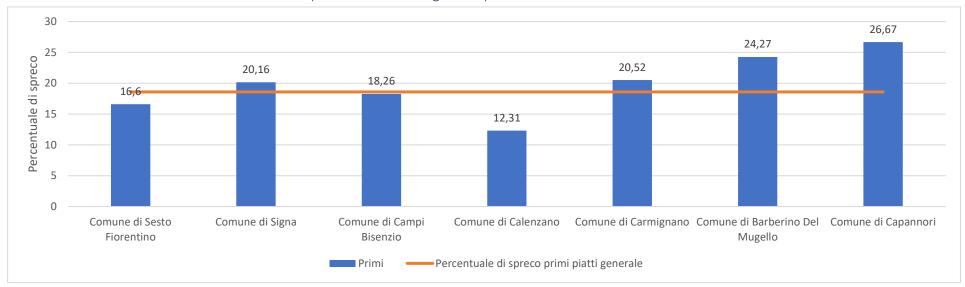


Grafico 3 - Confronto della percentuale di spreco dei primi piatti tra i comuni

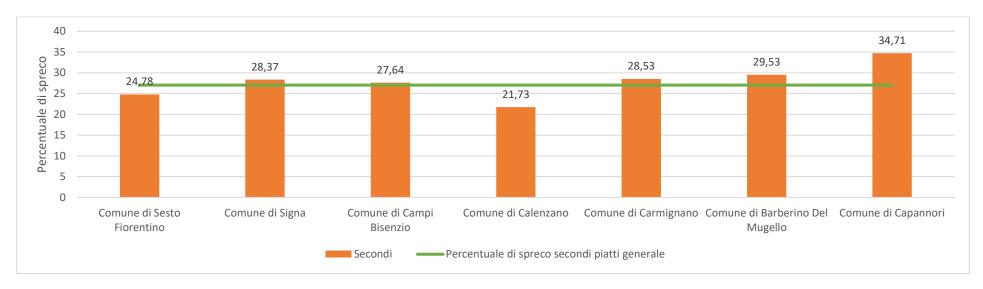


Grafico 3 - Confronto della percentuale di spreco dei secondi piatti tra i comuni

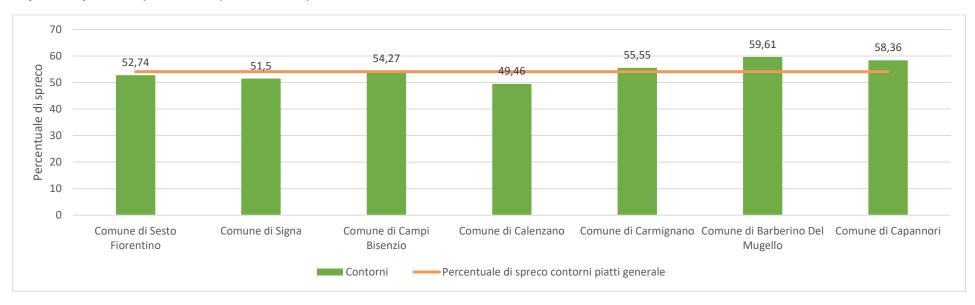


Grafico 4 - Confronto della percentuale di spreco dei contorni tra i comuni

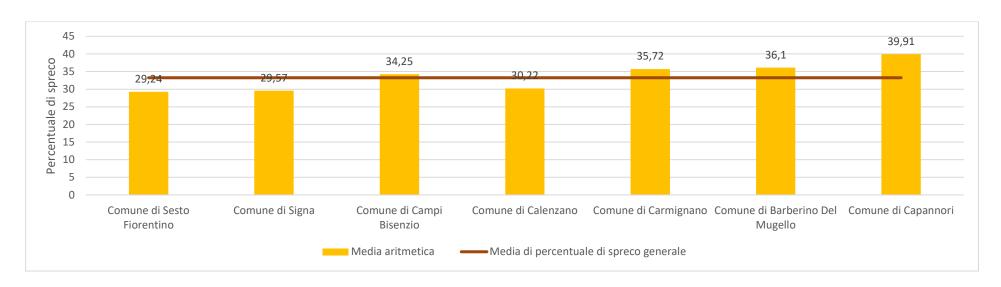


Grafico 5 - Confronto della percentuale di spreco medio tra i comuni

Analisi del non consumato per gruppo piatto

COMPRENSIVI DELL'INTERO PERIODO CONSIDERATO (11 novembre - 31 gennaio)

Diviso per comune

'					
	Scuola	Primi	Secondi	Contorni	Media
	MAT. AZZURRA	13,84	25,61	54,66	31,37
	MAT. CIARI	15,97	12,03	60,24	29,41
	MAT. GANDHI	13,96	16,14	41,72	23,94
	MAT. GOBETTI	18,01	40,02	66,52	41,52
Infanzia	MAT. LORENZINI	9,15	19,92	47,30	25,46
IIIIdiiZid	MAT. PIAGET	21,92	19,73	49,78	30,48
	MAT. RADICE	14,97	25,04	60,58	33,53
	MAT. RODARI	7,75	25,75	73,61	35,70
	MAT. VANNINI	13,95	22,47	28,51	21,64
	MAT. VENTRE	8,34	15,52	50,21	24,69
	EL. BALDUCCI	18,68	29,80	52,49	33,65
	EL. BORTOLOTTI	18,87	25,35	43,24	29,15
	EL. DE AMICIS	29,62	37,30	63,56	43,49
Dulassaria	EL. FELTRE	7,26	22,95	37,12	22,44
Primaria	EL. PASCOLI	26,90	35,04	52,07	38,00
	EL. RADICE	18,43	22,77	51,78	30,99
	EL. SAN LORENZO	32,64	35,06	59,17	42,29
	EL. VILLA LA FONTE	12,77	20,46	59,01	30,75
	Comune di Sesto Fiorentino	16,08	24,73	46,91	29,24

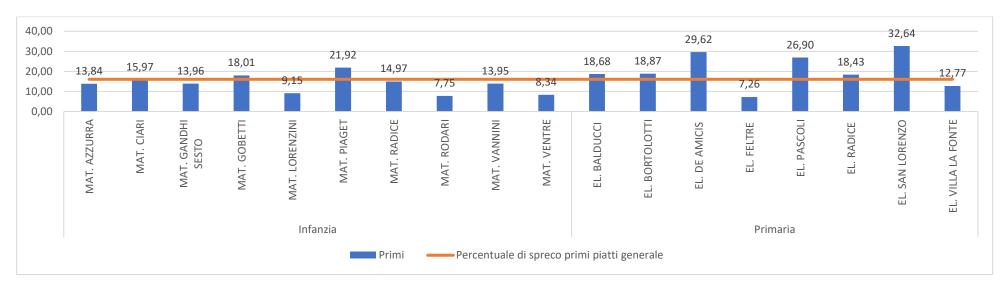


Grafico 6 - Confronto della percentuale di spreco dei primi piatti tra le scuole del comune considerato

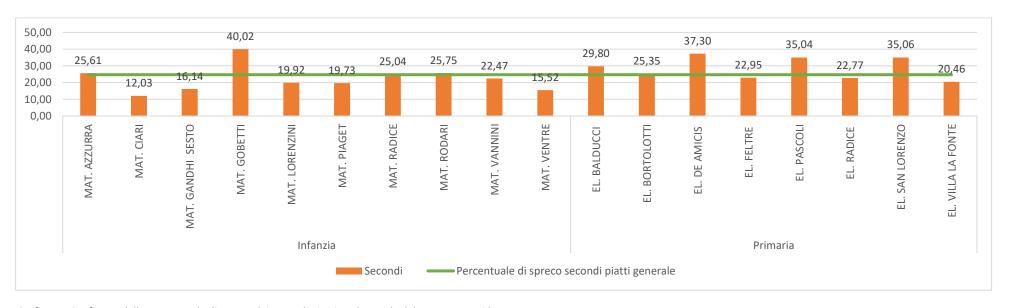


Grafico 7 - Confronto della percentuale di spreco dei secondi piatti tra le scuole del comune considerato

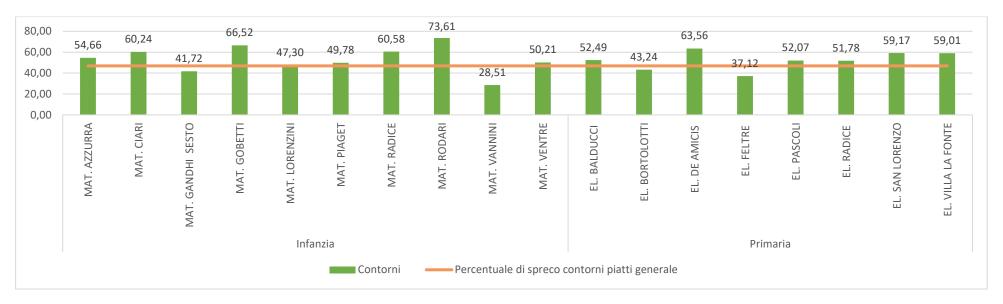


Grafico 8 - Confronto della percentuale di spreco dei contorni tra le scuole del comune considerato

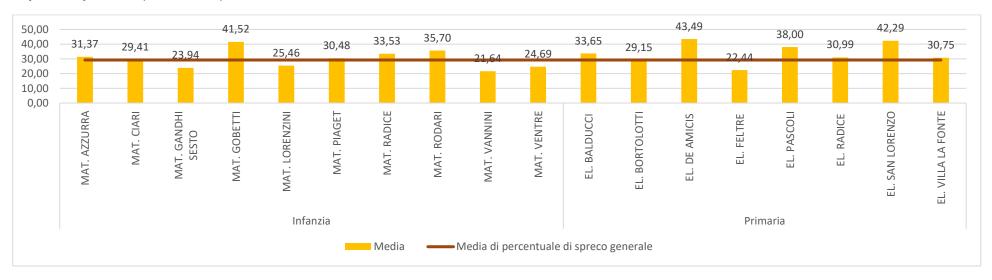


Grafico 5 - Confronto della percentuale di spreco medio tra le scuole del comune considerato

Classifica dei piatti divisi per portata

In base al non consumato

Primi piatti

Posizione	Piatto	% Non consumato
1	Pasta al burro e timo	7,15
2	Pasta aglio e olio	7,41
3	Quadrucci di patate alla pomarola	8,04
4	Pasta agli aromi	9,34
5	Pasta burro e salvia	9,38
6	Tordelli al ragù	9,84
7	Quadrucci di carne al ragù	10,73
8	Pasta integrale al pesto	11,74
9	Riso al pomodoro	14,15
10	Riso alla zucca gialla	14,67
11	Pasta pomodoro e salsiccia	15,15
12	Pasta e ceci	15,55
13	Pasta e fagioli	15,98
14	Vellutata di cavolfiore e cavolo nero con crostini	15,98
15	Riso agli spinaci	16,42
16	Pasta di Grani Antichi al pomodoro	16,54
17	Pasta al pomodoro e alloro	16,84
18	Riso al cavolo viola	19,15
19	Pasta al sugo di trota	19,29
20	Gnocchi di patate con pomodoro e burro	19,31
21	Riso alla verza	19,54
22	Pasta all'amatriciana	19,54
23	Pasta al ragù di mare	19,81
24	Pasta al ragù di seppie	20,11
25	Crema di porri e carote con crostini	20,5
26	Pasta integrale al pomodoro	21,16
27	Passato di verdure con orzo/farro/sorgo	23,24
28	Pasta al sugo di broccoli	23,68
29	Pasta alle vongole	25,77
30	Crema di verdure	27,98
31	Crema di carote con farro/orzo/sorgo	30,46

Secondi piatti

Posizione	Secondi	% Non consumato
1	Nuggets di pollo	4,64
2	Polpette all'olio	7,74
3	salsiccia di suino al forno	7,81
4	Cotoletta di pollo	10,80
5	Hamburger all'olio	14,73
6	Formine di mare	15,71
7	Bocconcini di tacchino stufati	18,93
8	Frittata con grana	19,81
9	Bocconcini di pollo al pomodoro	19,95
10	Bocconcini di pollo finocchio e limone	20,63
11	mozzarella	20,75
12	Uovo sodo	24,15
13	Spezzatino di tacchino al limone	24,54
14	Bocconcini di Grana	24,65
15	Focaccia genovese (con formaggio)	24,95
16	Bastoncini di pesce al forno	28,36
17	Ricotta	31,52
18	Stracchino	33,41
19	Merluzzo olio e limone	37,01
20	Lenticchie in umido	37,94
21	Merluzzo gratinato	39,36
22	Fagioli all'uccelletto	50,49

Contorni

Posizione	Secondi	% Non consumato
1	Cruditè di carote	25,03
2	Cruditè di finocchi e carote con mais	27,41
3	Patate all'olio	39,61
4	Carote filangè	42,83
5	Cruditè di finocchi e carote	43,33
6	Insalata verde	44,44
7	Insalata mista con mais	48,35
8	Carote all'olio	51,43
9	Carote baby all'olio	52,15
10	Purè di patate	52,19
11	Insalata mista con carote filangè	53,42
12	Spinacini in insalata	53,63
13	Carote baby prezzemolate	54,69
14	Carote prezzemolate	56,23
15	Insalata con carote fiangè, mais e mandorle	56,37
16	Spinaci all'olio	57,4
17	broccoli all'olio	57,6
18	cavolfiore all'olio	57 <i>,</i> 67
19	Fagiolini all'olio	57,76
20	Finocchi e carote all'olio	63,01
21	Bietola all'olio	65,59
22	Erbette saltate	67,54
23	Insalata mista con cavolo cappuccio bianco e mais	69,21

	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì - Infanzia	% spreco	Venerdì	% spreco
Prima			Pasta e fagioli	17,47	Pasta amatriciana	19,54	Riso agli spinaci	9,26	Pasta sugo di broccoli	15,22
11-15			Focaccia genovese	29,95	Uovo sodo	21,49	Polpette all'olio	3,73	Merluzzo gratinato	10,22
novembre			Crudite di finocchi e carote	41,42	Cavolfiore all'olio	57,02	Insalata con mais	47,91	Purè di patate	48,24
	Media ponderata	0,00	Media ponderata	26,00	Media ponderata	27,62	Media ponderata	15,33	Media ponderata	20,32
			Pane e olio				Primaria			
							Riso agli spinaci	19,07		
							hamburger al forno	14,23		
							Insalata con mais	48,18		
							Media ponderata	23,44		
Seconda	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì	% spreco	Venerdì	% spreco
18-22	Crema di carote con	•	Pasta GA al pomodoro	•	Pasta aglio e olio	•	Pasta al ragù di mare	•	Riso alla verza	19,12
	orzo									
novembre	Stracchino	36,39	Formine di mare*	15,87	Fagioli all'uccelletto	48,63	Frittata	19	Spezzatino tacchino semi finoc e limone	24,54
	Patate all'olio	39,14	Spinacini in insalata	54,53		66,11	Insalata mista con	53,42	Carote baby	52,86
					Bietola all'olio		carote filangè		prezzemolate	
	Media ponderata	35,07	Media ponderata	25,97	Media ponderata	32,05	Media ponderata	26,29	Media ponderata	27,49
_		•		•		•	.	•		•
Terza 25-29	Lunedì	% spreco		•	Mercoledì Pinzimonio olio	% spreco	Giovedi Crema di verdura*	% spreco 27,7	Venerdi	% spreco
novembre	Riso al pomodoro Ricotta	,	Pasta con trota Uovo sodo		Tordelli al ragù	•	Pizza Margherita	6,52		
Hovembre	Insalata verde	,	Broccoli all'olio	54,42	ŭ	10,23	1 122a Iviai giici ita	0,32		
	Media ponderata		Media ponderata		Media ponderata	13,67	Media ponderata	10,76	Media ponderata	0,00
					Cantuccini	4,83	Yogurt biologico	7,53		
Quarta	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì	% spreco	Venerdì	% spreco
2-6	Pasta integrale al	•	Riso alla zucca	·	Pasta al sugo di seppie	•	Vellutata di ceci con	•	Pasta burro e salvia	•
	pomodoro	21,16		17,7		20,11	pastina	14,88		6,87
dicembre	Merluzzo olio limone		Salsiccia al forno		Mozzarella				Frittata	
		36,51		6,54		19,13				21,33
	Spinacini in insalata	53,45	Cavolfiore* all'olio	58,77	Carote prezzemolate	56.22	Crudite di finocchi e	39,72	Erbette saltate	67,97
	No. dia manula mate		Madia manda ata		Bandin manda at		carote			
	Media ponderata	32,22	Media ponderata	22,57	Media ponderata	27,04	Media ponderata		Media ponderata	11,21
							Pane e olio	9,83		

	Lunedì	% spreco Martedì	% spreco Mercoledì	% spreco Giovedì - Infanzia	% spreco Venerdì	% spreco
Prima	Pasta agli aromi	Pasta e fagioli 8,01	Pasta pomod salsiccia 16,69	Riso agli spinaci 15,15	Pasta sugo di broccoli 12,15	28,08
9-13	Bocconcini di grana	Focaccia genovese	Uovo sodo	Polpette all'olio	Merluzzo gratinato	20,00
	padano	25,54	24,35	27,88	7,94	41,05
dicembre	Fagiolini all'olio	Crudite di finocchi e	Cavolfiore all'olio	Insalata con mais	Patate all'olio	
	Media ponderata	57,26 carote 23,12 Media ponderata	48,52 18,05 Media ponderata	57,64 27,47 Media ponderata	57,71 20,00 Media ponderata	40,16 34,39
	Media poliderata	Pane e olio	18,05 Media poliderata	27,47 Wedia politici ata	20,00 Wedia poliderata	34,33
		Parie e Olio		Primaria		
					24.04	
				Riso agli spinaci	21,94	
				hamburger al forno	17,00	
				Insalata con mais	45,53	
				Media ponderata	25,18	
	Lunedì	% spreco Martedì	% spreco Mercoledì	% spreco Giovedì - Infanzia	Venerdì	% spreco
Seconda	Crema di carote con	Pasta GA al pomodoro	_	Gnocchi burro e oro	17,38 Riso alla verza	
	orzo	28,1	13,96	8,62		20,13
16-20	Stracchino	Formine di mare* 29,04	Fagioli all'uccelletto 15,54	Crocchette di pollo al 52,59 forno	4,75 Tacchino semi finoc e limone	20,63
dicembre	Fagiolini all'olio	Spinacini in insalata	Bietola all'olio	Insalata carote filan,	66,07 Carote baby	
		59,29	55,03	65 mais e mandorla	prezzemolate	57,25
	Media ponderata	34,62 Media ponderata	22,65 Media ponderata	33,09 Media ponderata	23,33 Media ponderata	27,70
				<u> </u>		
				Primaria	22.74	
				Gnocchi burro e oro	23,74	
				Cotoletta di pollo al for Insalata carote filan,	nı 11,35	
				mais e mandorla	49,80	
				Media ponderata	25,24	
Terza	Lunedì	% spreco Martedì	% spreco Mercoledì	% spreco Giovedì	% spreco Venerdì	% spreco
	Media ponderata	0,00 Media ponderata	0,00 Media ponderata	0,00 Media ponderata	0,00 Media ponderata	0,00

Prima 7-10	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì Passato di verdura con	% spreco	Giovedì	% spreco	Venerdì	% spreco
			Pasta aglio e olio	4,84	farro	23,24	Sedanini al burro e timo	7,15	Quadrucci alla pomarola	a 8,04
gennaio			Uovo sodo	24,46	Polpette@ all'olio*	9,17	Bastoncini di pesce*	28,36	Ricotta	31,24
			Carote baby* all'olio	52.15	Spinacini in insalata	49.19	Cavol@re all'olio	57.49	Insalata mista con mais	47.53
	Media ponderata	0,00	Media ponderata		Media ponderata	24,21	Media ponderata	23,58	Media ponderata	22,90
Seconda 13-17	Lunedì	% spreco		% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì Pasta pomodoro e		Venerdì	% spreco
	Penne integrale al pesto	11,74	Pasta e fagioli	13,89	Riso alla zucca	12,06	alloro	16,84	Pasta burro e salvia	11,27
gennaio	Merluzzo* gratinato	34,59			Mozzarella	22	Frittata al formaggio	19,45	Pollo al pomodoro	19,95
	Fagiolini* all'olio	52,06	Cruditè di carote	25,03	Insalata mista con mais	51,06	Finocchi e carote all'olio	61,34	Broccoli all'olio	60,58
	Media ponderata	26,66	Media ponderata	16,12	Media ponderata	22,84	Media ponderata	26,52	Media ponderata	23,74
			Focaccia all'olio*	7,23						
Terza 20-24	Lunedì	•	Martedì Vellu cavolf e cav nero	•	Mercoledì Pasta pomodoro e	% spreco		% spreco		% spreco
aonnaia	Fusilli aglio e olio Uovo sodo con	7,11	con crostini	15,98	vongole	25,77	Crema di Verdure	28,29	Riso al pomodoro	12,43
gennaio	maionese	27.13	Tacchino stufato	18.93	Stracchino	34.31	Pizza GA margherita	6.45	Lenticchie in umido	37,94
		, -		-,		- ,-		-, -		- /-
	Spinaci* all'olio		Insalata mista con mais		Fagiolini all'olio	60,28			Carote all'olio	51,43
	Media ponderata	23,17	Media ponderata	22,84	Media ponderata	35,23	Media ponderata	_	Media ponderata	27,88
							Yogurt biologico	7,61		
Quarta	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì	% spreco	Venerdì	% spreco
27-31	Luncui	70 Spreed	Pasta GA pomodoro e	70 Spi CCO	Wicheolean	70 Spreed	Giovean	70 3 p 1 cco	Crema di carote e porri	70 3pi cco
	Penne agli aromi	10,71	basilico	14,6	Riso al cavolo viola	19,15	Pasta e ceci	16,79	con crostini	20,5
gennaio					Bocconcini grana					
	Salsiccia al forno	8,89	Merluzzo* olio e limone	37,52	padano	23,67	Insalata mista cavolo		Focaccia al formaggio	15,75
	Carote 🖾 ngè	42.83	Erbe@ saltate	67.15	Finocchi e carote all'olio	64.99	capp e mais	69.21	Spinacini in insalata	58,5
	Media ponderata	,	Media ponderata		Media ponderata	,	cappuccio e mais		Media ponderata	26,68
	sara parratirata					23,37	Pane e olio	1,02	•	
							Talle Collo	1,02		