

# **COMMISSIONE MENSA**

\*\*\*

## **VERBALE DEL 27 NOVEMBRE 2025**

Il giorno 27 novembre 2025, alle ore 17,30, presso la sede Comunale, in Marcallo Con Casone - via Vitali n. 18, si è riunita la Commissione Mensa per discutere sul seguente

- **ORDINE DEL GIORNO**

1. Elezione presidente della Commissione;
2. Valutazione menù in vigore;
3. Varie ed eventuali.

Sono presenti i seguenti componenti della Commissione Mensa:

- Baronchelli Sara – Rappresentante Genitori Scuola Primaria
- Fiorini Michela – Rappresentante Genitori Scuola Secondaria
- Hennes Lara – Insegnante Scuola Primaria
- Gatti Valentina – Insegnante Scuola Primaria
- Quaglia Silvia – Insegnante Scuola Secondaria
- Coatti Fausto – Sindaco
- Ceriotti Valentina – Site Manager ditta Sodexo
- Giuranno Enrica – Cuoco capo partita - Responsabile Mensa Scolastica Marcallo con Casone ditta Sodexo
- Bognetti Daniela – Responsabile Area Affari Generali e Servizi alla Persona

Non risulta assente nessun componente della Commissione Mensa:

Il funzionario comunale Daniela Bognetti - Segretaria della Commissione Mensa funge da verbalizzante.

Presiede la riunione il Sindaco Fausto Coatti.

Si presenta ai nuovi membri della Commissione Mensa il Regolamento di funzionamento della Commissione stessa approvato con delibera di Consiglio Comunale 46 del 25.11.2014 e si spiega che in base all'articolo 6 del vigente regolamento bisogna procedere alla nomina del Presidente della Commissione mensa che avrà il compito di presiedere le riunioni, sovrintendere al corretto esercizio delle funzioni della Commissione e rappresentare la Commissione nei rapporti con l'esterno.

All'unanimità viene nominata come Presidente della Commissione mensa la signora Fiorini Michela – Rappresentante Genitori Scuola Secondaria.

La Segretaria **Dott.ssa Daniela Bognetti** – Responsabile dell'Area Affari Generali e Servizi alla Persona – spiega ai membri della Commissione che nella giornata precedente si è tenuto un incontro alla presenza dei referenti della ditta Sodexo e del Responsabile dell'Area Tecnica per discutere insieme le problematiche emerse presso il Centro Cottura e il Refettorio di Via Zaccaria.

Da qualche giorno infatti la cucina di Marcallo ha problemi legati agli impianti elettrico, idraulico e di riscaldamento, che hanno obbligato l'azienda a veicolare temporaneamente i pasti prodotti nella cucina di Corbetta. L'azienda Sodexo dopo l'incontro con l'UT del comune ha coinvolto i propri tecnici e al momento pare che essendo l'impianto obsoleto, il tempo di ripristino si allunga, pertanto non si è in grado di assicurare la rimessa in funzione della cucina nel periodo di chiusura della scuola per le vacanze natalizie. Questo significa che a partire dal prossimo mese di dicembre i pasti continueranno ad essere prodotti nel centro cottura di Corbetta e veicolati a Marcallo con Casone, il menù continuerà ad essere proposto in un'unica scelta, come da menù allegato al presente verbale, anziché nella modalità del doppio menù e si utilizzeranno piatti e stoviglie monouso.

**Giuranno** spiega come vengono effettuate le consegne dei pasti, ad inizio di ogni singolo turno, secondo le vigenti disposizioni normative, quindi rilevando la temperatura al momento della partenza da Corbetta e al momento di arrivo a Marcallo: le temperature vengono registrate su un apposito registro a disposizione di ATS in caso di sopralluoghi. Vengono comunque garantite le diete "in bianco" che come prima dell'entrata in vigore del doppio menù, non possono essere gestiti sulla linea

di self service ma devono essere comunicate quando viene effettuata dal personale Sodexo la rilevazione dei bambini presenti in mensa.

**Fiorini** chiede ogni quanto viene effettuata la manutenzione nelle cucine e nei refettori scolastici

**Ceriotti** risponde che sono previste due manutenzioni programmate annuali che sono quelle ordinarie, mentre in via straordinaria si interviene a richiesta.

**Quaglia** comunica che voleva farsi portavoce del problema alla lavastoviglie che ormai si trascinava da un po' di tempo e che rendeva difficile la gestione dei piatti monouso soprattutto da parte dei bambini piccoli ed in occasione di primi "brodosi"

**Ceriotti** ribadisce che avendo problemi all'impianto idrico la lavastoviglie non poteva funzionare; in più col problema del riscaldamento il personale della cucina non può stare in cucina e quindi non si possono lavare piatti e stoviglie che, come anticipato, dal 1° dicembre p. v. verranno consegnati monouso.

**Quaglia** chiede se si possono avere dei vassoi per trasportare i piatti

**Giuranno** spiega che i piatti monouso sul vassoio di plastica scivolano perché non sono abbastanza pesanti, quindi sarebbero più pericolosi di quanto lo siano portati "a mano". In ogni caso il personale addetto alla distribuzione quando ci sono pietanze un po' "a rischio" utilizzano due piattino sovrapposti per permettere ai bambini di portare i piatti al tavolo.

**Sindaco** risponde che per il problema al riscaldamento, che riguarda anche l'ultima ala della scuola primaria con le classi annesse, è già stato segnalato ad ASM e che l'azienda ha dato conferma che domani verranno portate a scuola delle stufette elettriche a basso consumo in modo che si mettano i bambini e il personale scolastico in una situazione di confort per permettere di svolgere le lezioni ed organizzare un intervento risolutivo sulla caldaia CT2; entro metà della prossima settimana dovrebbe ripartire il tutto.

**Quaglia** segnala che anche alla scuola secondaria ci sono termosifoni che non funzionano

**Sindaco** prende l'impegno di segnalare al Responsabile dell'Area Tecnica che provvederà a mandare gli operai a fare un sopralluogo.

**Fiorini** segnala che durante i sopralluoghi effettuati non ha riscontrato grosse criticità se non il tortino di legumi che non è piaciuto ed è stato quasi completamente rifiutato. Segnala anche che i bambini soprattutto della primaria, quando vedono un primo di legumi e un secondo di verdure credono di dover mangiare solo verdure e lasciano i piatti integri.

**Cerioti** spiega che le aziende che producono pasti per la ristorazione istituzionale, devono sottostare alle linee guida di ATS e ai CAM, i Criteri Ambientali Minimi, che sono regole condivise a livello nazionale e internazionale per scelte alimentari sane e per evitare l'obesità infantile.

**Fiorini** inoltre segnala che il pane è spesso gommoso

**Quaglia** si fa portavoce della medesima segnalazione da parte di insegnanti e personale della scuola secondaria

**Cerioti** spiega che il problema è che il fornitore, che è lo stesso per tutti i comuni che hanno fatto gara unica di ristorazione istituzionale (Boffalora sopra Ticino, Mesero, Ossona, Santo Stefano Ticino e Robecco sul Naviglio) si trova a dover sfornare una quantità industriale di pane da destinare alle mense scolastiche, pertanto la produzione avviene di notte; può capitare che venga consegnato a Marcallo il pane sfornato per ultimo che quindi riesce a mantenere la sua croccantezza oppure il pane sfornato per primo che quindi al momento del consumo risulta raffermo.

**Fiorini** chiede se sia possibile prevedere un cambio nel formato del pane che consenta di mantenere la croccantezza più a lungo.

**Cerioti** si impegna a chiedere al fornitore e prima ad avere il nulla osta anche da parte degli altri comuni che hanno fatto la gara unica.

**Baronchelli** segnala che anche la pizza non arriva croccante e forse è per colpa della condensa

**Giuranno** spiega che la pizza non rimane morbida per via della condensa ma che è la tipologia di cottura che non la rende croccante.

**Quaglia** segnala che l'insalata a volte arriva troppo condita e altre volte arriva scondita

**Giuranno** spiega che il condimento è sempre lo stesso e che magari va prestata più attenzione nella mescolatura.

**Ceriotti** prende atto che i piatti più “problematici” a livello di percezione e quindi di consumo sono i legumi e il pesce, quindi si cerca di renderli più appetitosi con ricette accattivanti anche per la vista oppure di abbinarli a piatti che ottengono sempre un ottimo riscontro in modo che i bambini non possano restare a “pancia vuota”. Per esempio il merluzzo è il pesce più versatile perché si presta bene sia ad essere cotto in umido che panato e ottiene sempre un buon successo da parte di tutti.

**Hennes** vuole segnalare l'ambiente armonioso con il personale che davvero si presta per rendere unico anche il momento del pasto per tutti i bambini.

Anche **Fiorini** e **Quaglia** si associano al riscontro positivo sull'atteggiamento del personale in servizio nel refettorio.

Non essendovi null'altro da aggiungere e poiché nessun altro chiede la parola, il Presidente dichiara sciolta la seduta alle ore 19,00.

Il Segretario  
F.to Daniela Bognetti

Il Presidente  
F.to Fiorini Michela

## MENU AUTUNNALE A.S. 2025-2026

Menù in vigore da lunedì 13/10/2025 con la prima settimana

|             | LUNEDI'                    | MARTEDI'                         | MERCOLEDI'                   | GIOVEDI'                  | VENERDI'                 |
|-------------|----------------------------|----------------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| SETTIMANA 1 | Pasta al pesto             | Passato di verdure* con farro    | Pasta integrale al pomodoro  | Risotto allo zafferano    | Pasta all'olio           |
|             | Merluzzo* olio e limone    | Primo sale                       | Uova strapazzate             | Cannellini in umido       | Fesa di tacchino arrosto |
|             | Insalata verde             | Carote cotte                     | Fagiolini*                   | Carote crude              | Cavolfiori               |
|             | Pane                       | Pane                             | Pane                         | Pane                      | Pane integrale           |
|             | Frutta                     | Frutta                           | Frutta                       | Frutta                    | Frutta                   |
| SETTIMANA 2 | Pasta allo zafferano       | Pasta e fagioli*                 | Riso all'inglese alla salvia | Pasta aurora              | Gnocchi al pesto         |
|             | Arrosto di lonza alle mele | 1/2 porzione Asiago DOP          | Fusi di pollo                | Frittata con formaggio    | Limanda* panata          |
|             | Spinaci*                   | Insalata mista                   | Carote cotte                 | Finocchi cotti            | Carote julienne          |
|             | Pane integrale             | Pane                             | Pane                         | Pane                      | Pane                     |
|             | Frutta                     | Frutta                           | Frutta                       | Frutta                    | Frutta                   |
| SETTIMANA 3 | Pizza margherita           | Passato di verdure* con crostini | Pasta agli aromi             | Risotto all'ortolana*     | Pasta alla pizzaiola     |
|             | 1/2 porzione primo sale    | Platessa* gratinata              | Cotoletta di lonza           | Uova strapazzate          | Lenticchie in umido      |
|             | Insalata verde             | Patate arrosto                   | Carote crude                 | Spinaci*                  | Biete*                   |
|             | Pane                       | Pane                             | Pane integrale               | Pane                      | Pane                     |
|             | Frutta                     | Frutta                           | Frutta                       | Frutta                    | Frutta                   |
| SETTIMANA 4 | Lasagne* al ragù           | Ravioli di magro burro e salvia  | Risotto al pomodoro          | Pastina in brodo vegetale | Pasta allo zafferano     |
|             | Mozzarella 1/2 porzione    | Frittata al formaggio            | Limanda* panata              | Fusi di pollo             | Tortino di legumi        |
|             | Insalata mista             | Fagiolini*                       | Insalata verde               | Biete*                    | Spinaci*                 |
|             | Pane                       | Pane                             | Pane                         | Pane integrale            | Pane                     |
|             | Frutta                     | Frutta                           | Frutta                       | Frutta                    | Frutta                   |

il menu è da considerarsi indicativo e potrebbe variare in base alle disponibilità dei prodotti

\*pietanza che può contenere ingredienti congelati/surgelati all'origine,

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sedano, anidride solforosa e solfiti, lupini e molluschi (Allegato II del Reg. UE 1169/2011) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo.