

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 problematicità 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, anzichè 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.

Ceriotti 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

Ceriotti 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 sformato 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.

Ceriotti 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 sedamo, 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.