



Settore Servizi Generali e
Politiche Socio culturali Ufficio Pubblica Istruzione

Casale Monferrato, 23/10/2025

**COMMISSIONE MENSA SCUOLE INFANZIA
ISTITUTI COMPRENSIVI CASALE 1 – CASALE 2 – CASALE 3**

**INCONTRO DEL 23 OTTOBRE 2025
h 17,30 Sala Consiliare – Comune di Casale Monferrato**

Registro Presenze dei Partecipanti

Nominativo	Ruolo	Presenza
FERRARA MICHELA	DOCENTE	P
SPIGARDI SERENA	DOCENTE	P
MACAIONE LAURA	DOCENTE	P
GABRIELE IDA	GENITORE	P
BOSCARINO STEFANIA	GENITORE	P
SALERNO ELENA	GENITORE	P
DI MARTINO MONICA	GENITORE	P
BALLATORE LAURA	DOCENTE	P
COSTANZO ILARIA	GENITORE	P
GAVIO ALESSIA	DOCENTE	
Emanuele Capra	Sindaco	P
Fiorenzo Pivotta	Assessore P.I.	P
Facchino Erika	dietista ELIOR RISTORAZIONE	
CAPONIGRO Marco	Funzionario Responsabile P.O. Istruzione e Politiche Sociali	P
RUTO Cinzia	Istruttore Amm.vo P.I.	P
RUSSO Teresa	ELIOR RISTORAZIONE	P

INIZIO SEDUTA ORE 17.30

VERBALE DELL'INCONTRO

-Dopo la verifica dei presenti, viene fatta una breve introduzione, nella quale, il Dott. Caponigro sottolinea brevemente quanto è emerso dai questionari, ad oggi inviati dai genitori e dalle insegnanti, (n.13) che comunque seppur ancora pochi, evidenziano già alcune indicazioni interessanti per l'analisi del menu.

-La rappresentante (genitori) dell'infanzia Luzzati che, non potendo essere presente per tutto l'incontro, espone alcune criticità emerse presso quella scuola soprattutto riferite alla merenda: poco nutriente, frutta non adatta a quel momento n quanto richiede manipolazione dei bambini che non sempre riescono e le docenti non posso occuparsene. Quindi, come "frutta" banana e mandarini, per il resto riprogrammazione delle merende seguendo una maggior fruibilità per gli

alunni in quel momento.

-Si prosegue poi, seguendo le settimane riportate sul menù autunnale ad analizzare giorno per giorno primi, secondi, contorni e merende.

-Partendo quindi dalla tabella del menu settimanale autunnale attualmente in vigore, si approfondiscono i gradimenti oppure le insoddisfazioni nella degustazione dei piatti:

PRIMI

-I primi piatti, in generale, sono stati valutati positivamente. Ad ogni modo: il risotto a volte è risultato acquoso; è stata richiesta la possibilità di transitare verso la proposta di un unico primo, senza alternative.

-Viene messa in evidenza e sottoposta a verifica di fattibilità la possibilità di fruizione di un unico primo piatto, con la possibilità solamente in seconda battuta di servire pasta in bianco per incentivare l'assaggio anche di primi diversi.

- Al momento la pasta in bianco rimane opzione da mantenere. Al netto di alcune realtà che, al momento per numeri e tipologia di bambini, riescono meglio a facilitare l'assaggio dei primi piatti del menù proposto.

-Viene richiesto da parte delle insegnanti di non fornire legumi 2 giorni di seguito, si propone di procedere all'inversione del menù delle giornate indicate.

-Restando sempre sul primo piatto: gli agnolotti, ben accettati anche se leggermente grandi per i bimbi più piccoli; richiesta di miglioramento dell'assemblaggio quando viene fornita la zuppa con il riso, non troppo acquosa e non troppo asciutta, rispettando le dosi di pasta prevista.

SECONDI

-La Dott.ssa Facchino (Elior) precisa il fatto che come da direttiva ASL, che recepisce linee guida regionali, ogni giorno della settimana, deve essere servito un secondo diverso, nell'alternanza quindi tra formaggio, pesce, legumi, uova, e carne;

-Proposte: merluzzo in polpette da variare; aggiungere la ricotta nella rotazione dei formaggi per contorno, si richiede maggior attenzione al taglio perché soprattutto per i bimbi più piccoli diventa difficoltoso; sempre ben graditi bocconcini di pollo.

-Giudicato ottimo lo sformato di patate; farinata un po 'asciutta, ma essendo un nuovo inserimento, a causa delle linee guida (più legumi), andrà migliorata nella sua preparazione; uovo sodo viene



giudicato mediamente fruibile per i bambini.

-Si conviene nella prova di merluzzo gratinato eventualmente, poi, sostituito con la sogliola. Le 4 consumazioni di pesce dovranno prevedere la rotazione di merluzzo/sogliola gratinata, sformato tonno/merluzzo e patate, tonno all'olio d'oliva.

-L'assessore Pivetta interviene evidenziando il fatto che al bambino deve essere data la possibilità di assaggiare il più possibile gusti diversi.

-Per quanto riguarda i formaggi, viene proposta la possibilità di fornire formaggi morbidi al cucchiaio, senza monodosi predefinite anche per ridurre l'utilizzo di vasetti di plastica e favorire la fruibilità di assaggio dei bambini.

CONTORNI mentre per l'insalata, averla una volta solo alla settimana perchè non molto apprezzata

verranno sostituite le zucchine perchè ormai la stagione è terminata ed ormai sono amare; l'insalata non viene eliminata ma verrà fornita con minor frequenza, il cavolfiore verrà servito gratinato perché possa essere più appetibile.

Viene esposto, alla fine della riunione un progetto, che a breve partirà nelle scuole nell'ottica di migliorare l'approccio alimentare dei bambini;

in fase sperimentale, nella prima parte dell'anno scolastico, ogni tanto ci sarà nei refettori scolastici un animatore alimentare, non sarà un educatore, ma una figura che cercherà di coinvolgere i bambini in una maniera simpatica, sempre però in ambito educativo, di portare i bimbi ad assaggiare gusti nuovi...; successivamente si allargherà la sperimentazione anche alle altre scuole, la media sarà di 2 ,3 volte volte al mese sia per la primaria che per l'infanzia con approccio diverso diverso in base all'età dei bimbi/e.

FINE SEDUTA ORE 18.45