

20/04/2015

SCARIC DELLA MENSA SPORCHISSIME

SCARICO KIWI - PERE - ANOCCHI - CUORIONE - BIETA - CAROTE
BANANE - PATATE - RADICCHIO - LATUGA

QUANTITÀ NON ECCELSA

22/04/2015

PRESENZA ANCORA VASSI CONDIMENTI DAL GIORNO PRIMA
ALIMENTI DI MARTEDÌ 21 PREVELENO

(2 NOCI + 1 PEZZETTO PER RAGU)

SCARICO : CARNE ROSSA - LONZA MAI ALE
YOGURT - LASAGNA SURGELATA
TACCAINO - POLLO - CERVOZA - MOZZARELLA DA
CUCINA
INTERO

EDAM 2 TIPI

SALAME - RICOTA MONOPORZIONE
PECORINO - MOZZARELLA MONOPORZIONE
WURSTEL
PARMIGIANO
PROSCIUTTO CRUDO

KIWI ARANCE BANANE

SECO - PASTA RELATO ANOCCHI TONNO
LENTICCHIE OMO SEMI RISO

CONTINUA Ispezione del 22/04/15

Car* tutt*,

in modo piu' dettagliato qualche riflessione in piu' sulla visita di oggi.

Si rende necessario vederci e successivamente incontrare Pino per riorganizzare i menu' primaverili. Pino ci chiede di prendere accordi entro la fine della settimana (magari intanto solo per il menu' di una settimana) in modo da permettere di effettuare gli ordini per tempo. E' necessario che prima si concordi una linea guida su come apportare le modifiche al menu'

Continua a mancare dal menu' la carne rossa. Pino continua a sostenere che c'è accordo per privilegiare la carne bianca ma a me non risulta ed io ho SEMPRE insistito per la presenza anche di carne rossa nel menu'. Ad oggi a fronte di una settimana di pasti per 800 persone in casaccia di manzo sono presenti due noci due (in totale 7/8 kg) ed un pezzettino di max 3 kg per un ragu'. Mi pare che la carne di manzo sia prevista solo come eccezione.

Ho lamentato l'assenza di una alternativa al pesce ieri alle ore 13 (a parte l'immane tacchino che sinceramente mi ha proprio stufato!!! e che assieme al maiale appare l'unica forma di carne esistente). La risposta di Fabrizio e' stata che lui non puo' prevedere, che di solito va piu' il pesce, che ieri ha buttato il pesce e che chi voleva c'era il tacchino ai ferri. Ora con queste risposte o alzo le mani (perche' non sono problemi miei i motivi) o bisogna essere stringenti nella richiesta di adesione al capitolato.

Riguardo sempre il menu' di ieri da menu' erano previsti wurstel e patate e invece c'era hamburger di tacchino, Pino si e' premurato di dirmi che con Alessandra c'erano accordi per il riutilizzo dei tagli avanzati dal tacchino nel giorno successivo. Mi domando, ma quanti ritagli c'erano per farne il piatto principale per 200 porzioni? (a detta di fabrizio). Qualcosa non torna. Anche oggi in menu' cera brasato ma il brasato non va (ovvio se usi carne di dodicesima scelta con pelli e grasso e una montagna di patate) ecco che viene sostituito con l'immane maiale. Oggi in frigo (carne per la settimana fino al prossimo scarico c'e' tacchino e lonza piu' il pollo del giovedì (festa grande) del manzo presente ne ho parlato sopra a fronte di un capitolato che prevede manzo almeno due volte a settimana e per almeno due prima scelta.

Faccio fatica a descrivere le criticita' ma abbiamo problemi con la frutta (ancora sono state comprate arance - poche solo per le spremute- ma Pino aveva detto lunedì che non le avrebbe prese piu' perche' e' tutta troppo cara e idem dicasi per le verdure. A parte cicorione di verdura "fresca" c'e' solo la verza. Una unica conquista un po' di scarola da affiancare alla lattuga.

Credo sia necessario vedersi e discuterne assieme e elaborare richieste e proposte fattibili per uscire da questa monotonia alimentare.