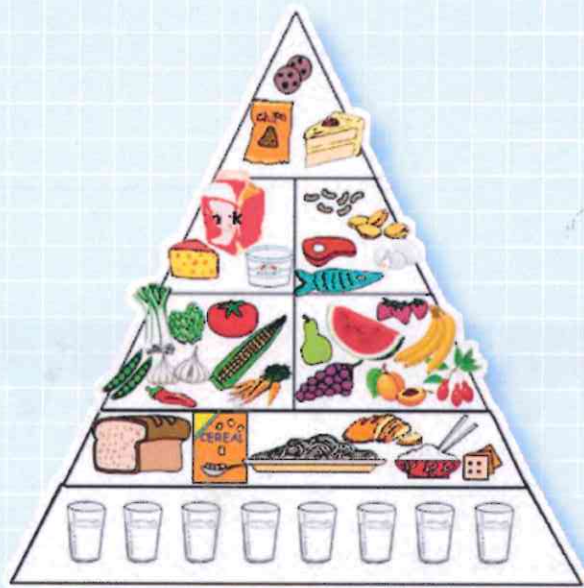




Amministrazione Comunale di Valeggio sul Mincio

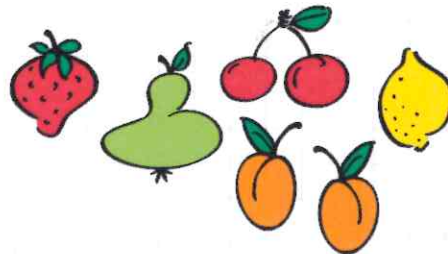


CARTA DEI SERVIZI della **RISTORAZIONE SCOLASTICA**



LA CARTA DEI SERVIZI

La "Carta dei servizi" è uno strumento attraverso il quale il Comune di Valeggio sul Mincio vuole descrivere i principi fondamentali che regolano il servizio di Ristorazione scolastica comunale e le garanzie offerte a coloro che lo utilizzano, oltre a fornire informazioni utili ad alunni e genitori.



I NOSTRI OBIETTIVI

La preparazione e la somministrazione dei pasti è un momento importante all'interno dell'attività scolastica, sia per il ruolo fondamentale che l'alimentazione riveste, sia per la particolarità dell'utenza coinvolta.

Gli obiettivi che il Comune si pone nella realizzazione del Servizio di ristorazione sono:

- ✓ Curare l'efficienza del servizio
- ✓ Garantire la qualità del servizio
- ✓ Soddisfare l'utente
- ✓ Ascoltare la voce dell'utente





IMPEGNI E GARANZIE IL SERVIZIO OFFERTO

A CHI È RIVOLTO IL SERVIZIO E IN COSA CONSISTE

Gli utenti che usufruiscono del servizio di ristorazione sono gli alunni delle:

- ✓ scuole d'infanzia di Valeggio sul Mincio e di Cà Prato
- ✓ asili nido di Valeggio sul Mincio e Vanoni Remelli
- ✓ scuola primaria e secondaria di I° grado di Valeggio sul Mincio per le attività di doposcuola e dei rientri pomeridiani nei tempi prolungati
- ✓ centri estivi ricreativi

e gli adulti che ne hanno diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse.

Il servizio consiste nella preparazione e somministrazione del pasto del pranzo.

Per i bambini delle scuole d'infanzia è prevista anche la distribuzione delle merende al mattino e al pomeriggio.

ORARI DEL SERVIZIO

La somministrazione del pranzo è prevista:

- ✓ per i bambini delle scuole d'infanzia, dal lunedì al venerdì in due turni, il I° turno inizia alle ore 11.45, il II° turno inizia alle ore 12.15;
- ✓ per gli alunni delle scuole primaria e secondaria, dalle ore 13.00 alle ore 13.30.

La distribuzione delle merende avviene:

- ✓ al mattino, alle ore 9.30
- ✓ al pomeriggio, alle ore 15.00

Per gli asili nido la somministrazione è curata dal personale delle cooperative Tangram e Spazio Aperto che hanno in gestione le strutture.

GESTIONE DEL SERVIZIO

La preparazione dei pasti viene effettuata presso la cucina della scuola d'infanzia comunale in via Degli Alpini. La cucina, di recente costruzione, è in possesso di autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco dietro parere favorevole della ASL territoriale.

Al suo interno sono presenti modernissime attrezzature, un locale dispensa e due celle frigorifere necessarie per la corretta conservazione delle materie prime.



Accanto al locale di produzione cibi è presente una sala mensa per la distribuzione dei pasti ai bambini che frequentano la stessa scuola d'infanzia.

I pasti sono preparati da personale qualificato e formato alle buone tecniche di preparazione e gestione dei cibi, che opera avendo la massima cura affinché il pasto sia gradevole, appetitoso e sicuro.

I pasti sono cucinati nella mattina del consumo, secondo quanto previsto dal menù del giorno.

IL TRASPORTO DEI PASTI

I pasti destinati alle strutture scolastiche esterne, Scuola d'infanzia di Cà Prato, le altre scuole di Valeggio e l'asilo nido di Vanoni Remelli, sono confezionati, immediatamente prima della partenza, in recipienti di acciaio multiporzione e posti all'interno di contenitori termoisolanti, affinché i cibi mantengano le giuste temperature.

Di seguito i pasti sono caricati sull'automezzo che provvede alla consegna presso le mense delle scuole distaccate.

I pasti sono consegnati a ciascuna scuola prima della distribuzione nei tempi indicati dalle specifiche direttive della Regione Veneto.

LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

In tarda mattinata, poco prima del servizio, inizia l'allestimento delle sale mensa, dislocate presso le diverse scuole, ad opera del personale addetto alla distribuzione.

La differenza di età tra le tipologie dei piccoli utenti permette di differenziare le modalità di distribuzione presso le singole strutture.

In particolare presso le scuole d'infanzia, le addette alla distribuzione, terminato l'approntamento dei tavoli, all'arrivo dei bambini in sala mensa, procedono con il porzionamento dei cibi nei piatti.





IL MENU

Il menù adottato, presente in allegato, è stato predisposto in collaborazione con il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Locale, Servizio degli Alimenti e della Nutrizione.

Sono previsti due tipi di menù, uno per la stagione autunno-inverno e uno per la stagione primavera-estate.

Il menu invernale è adottato nei mesi che vanno da ottobre a marzo, mentre il menù estivo viene applicato nei mesi compresi tra aprile e settembre.

Il passaggio da un menù all'altro può essere anticipato o posticipato di qualche giorno a seconda dell'andamento climatico del periodo.

I menù sono impostati su quattro settimane che si ripropongono a rotazione.

In caso di mancata consegna di alcune derrate, per motivi imprevisti, i menù possono subire variazioni.

LE DIETE SPECIALI

Il servizio è in grado di fornire diete "speciali" in sostituzione dei piatti previsti dal menù.

Se l'alunno ha necessità di assumere cibi particolari, o ha necessità di evitare specifiche sostanze (allergeniche), il genitore (o chi ne fa le veci) può segnalarlo alla scuola, consegnando il certificato medico che indica l'alimentazione richiesta o i cibi da evitare.

Lo stesso diritto è riconosciuto a chi, per motivi religiosi o etnici, inoltra domanda alla scuola di non consumare determinati alimenti.

Diete in bianco, o di transizione, sono fornite a chi ne fa richiesta per la durata massima di 5 giorni, senza necessità di dover produrre il certificato medico.

LE ATTENZIONI AL PROBLEMA CELIACHIA

Nelle preparazioni quotidiane all'interno della cucina è posta grande attenzione al problema della intolleranza al glutine. Si utilizzano allo scopo, superfici, ripiani, attrezzature, pentole specifiche, esclusivamente dedicate a questo tipo di preparazione.

Anche le materie prime specifiche (gluten-free) sono conservate in luoghi



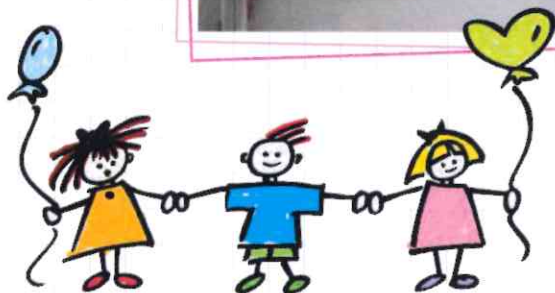
dedicati e nettamente separati da quelli impiegati per conservare i normali generi alimentari.

I PIATTI PER LE FESTIVITÀ

Il servizio di ristorazione prevede che a tutti i bambini e alle bambine vengano distribuiti dolcetti per le festività.

I dolci proposti sono tutti pre-confezionati e comunque se prodotti all'interno della cucina sono esclusivamente dolci secchi privi di creme.

Si ricorda al proposito che, ai genitori che intendono festeggiare a scuola i compleanni dei figli, l'Amministrazione consiglia di utilizzare la stessa tipologia di dolci (preconfezionati, secchi e privi di creme).





I CONTROLLI CHE PREVEDIAMO

IL PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO

Nella cucina è in uso il documento "Piano di Autocontrollo", così come previsto dalla normativa vigente. Il Piano descrive l'attività condotta nella cucina e definisce i controlli che devono essere eseguiti dal personale operativo per monitorare e validare le procedure di lavoro dell'intero processo di produzione pasti.

Più precisamente, le fasi tenute sotto controllo sono: il ricevimento e lo stoccaggio delle materie prime consegnate dai fornitori, la preparazione e la cottura dei cibi, il confezionamento degli stessi per il successivo trasporto ed infine la somministrazione agli alunni.

I CONTROLLI E LE ANALISI

Secondo un calendario prestabilito, un gruppo di Tecnologi alimentari, esperti del settore, effettua controlli presso la cucina e i terminali di distribuzione al fine di verificare il rispetto dei principi di corretta prassi igienica e l'applicazione del Piano di Autocontrollo da parte degli operatori.

Essi, inoltre, effettuano prelievi di alimenti che fanno sottoporre ad analisi da parte di un Laboratorio esterno qualificato, per determinare ed evidenziare i parametri microbiologici più importanti ai fini della sicurezza igienica dei cibi.

Oltre a questi controlli interni, periodicamente la struttura è sottoposta a verifica da parte dell'ASL competente per territorio.

LA FORMAZIONE DEL PERSONALE

Gli stessi Tecnologi alimentari sono incaricati di eseguire annualmente corsi di formazione rivolti al personale operativo. Questi corsi sono inerenti la sicurezza igienica degli alimenti e gli aspetti nutrizionali e dietetici. Tutti i corsi sono accompagnati da un test finale di comprensione che evidenzia il grado di preparazione del gruppo di lavoro.





LA VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

IL GIUDIZIO SULLA QUALITÀ

Per il buon funzionamento del servizio di ristorazione, garantiamo il diritto di richiedere e ottenere informazioni, di dare suggerimenti e, naturalmente, di presentare reclami.

I RECLAMI

Gli uffici interessati sono a disposizione per dare ascolto, accettare e registrare eventuali reclami, segnalazioni di disservizi o di mancato rispetto degli impegni fissati dalla "Carta".

Il reclamo deve essere formulato in forma precisa, per iscritto e con tutte le informazioni necessarie ad individuare il problema e facilitare l'accertamento di quanto segnalato.





CONSIGLI DIETETICI

Il pasto di mezzogiorno concorre a coprire il fabbisogno quotidiano di energia e nutrienti, ma non può soddisfare completamente le esigenze nutritive dell'alunno.

Ai genitori spetta il compito di completare tale fabbisogno e ad essi sono pertanto proposti piatti complementari per la cena e consigli dietetici per altri pasti in modo da offrire a casa cibi diversi da quelli consumati a scuola.

LA COLAZIONE DEL MATTINO

Proposte nutrizionalmente valide, che non richiedono impegno nella preparazione, possono essere le seguenti:

Per fasce di età compresa tra 3 e 6 anni

- ✓ latte intero pastorizzato (fino a 250 g), preferibilmente con poco zucchero (10g), e pane comune (40g) o
- ✓ due yogurt da 125 g con miele (10 g), o marmellata 30 g, o

In alternativa:

- ✓ frutta di stagione matura (150 g), eventualmente tagliata in pezzi, con succo di agrumi senza zucchero. La frutta si accompagnerà con una o due fette di pane ed eventualmente una piccola porzione di formaggio (20-30g).
- ✓ muesli (35g) con yogurt e frutta fresca in pezzi
- ✓ in alternativa al pane comune: pane biscottato (40 g) o fette biscottate (30 g)

Per fasce di età compresa tra 6 e 13 anni

- ✓ latte intero pastorizzato (250 g), preferibilmente con poco zucchero (20 g), e pane comune (60 -70g) o
- ✓ due yogurt da 125 g con miele (10 g), o marmellata 30 g, o

Per evitare il calo glicemico ed esaltare il senso di sazietà, si può anche aggiungere un po' di frutta secca da sgusciare (mandorle, noci, nocciole).

In alternativa:

- ✓ frutta di stagione matura (200 g), eventualmente tagliata in pezzi, con succo di agrumi senza zucchero. La frutta si accompagnerà con una o due fette di pane ed eventualmente una piccola porzione di formaggio (30-40g).



- ✓ cereali di qualsiasi tipo, cotti in acqua o latte, serviti preferibilmente con frutta invece che con zucchero.
- ✓ muesli (40 -50 g) con yogurt e frutta fresca in pezzi
- ✓ in alternativa al pane comune: pane biscottato (50 g) o fette biscottate (50 g)

LA MERENDA

La merenda del pomeriggio può essere costituita da:

- ✓ frutta fresca intera di stagione o in macedonia (200 g), prodotti da forno (quali pane bianco o integrale, crackers, fette biscottate, granetti, ecc.) o altri indicati per la colazione del mattino.
- ✓ sconsigliati i panini con salumi e formaggi e le "merendine" per l'alto contenuto di grassi animali e additivi.

LA CENA

Per bilanciare gli apporti nutritivi degli altri pasti, a cena si consiglia di alternare i piatti presenti nel menu del pranzo con i seguenti alimenti:

- ✓ alternare la pasta con il riso o minestrone.
- ✓ alternare la carne con uova, pesce o formaggio, evitando frittture e condimenti che affaticano l'organismo prima del riposo notturno.
- ✓ sostituire, talvolta, i classici menù completi con piatti unici di tradizione regionale, quali pasta e fagioli, pizza, torta salata.
- ✓ proporre sempre un contorno di verdure, alternando quella cruda a quella cotta (preferibilmente a vapore).





MISURE CASALINGHE

Nella tabella sottostante si riporta il corrispettivo in peso (g) di alcuni alimenti misurati con due unità di misura casalinghe: un cucchiaino da tavola (del volume effettivo di 10 cc) e un bicchiere da vino (contenente 125 ml. di liquido di diversi alimenti).

ALIMENTI	UNITÀ di MISURA	PESO in GRAMMI
farina di frumento 00	N° 1 cucchiaino colmo	11
pastina	N° 1 cucchiaino colmo	15
riso crudo	N° 1 cucchiaino colmo	8
panna da cucina	N° 1 cucchiaino colmo	14
parmigiano	N° 1 cucchiaino colmo	10
parmigiano	N° 1 cucchiaino raso	7
maionese	N° 1 cucchiaino raso	9
marmellata	N° 1 cucchiaino raso	14
miele	N° 1 cucchiaino raso	9
olio	N° 1 cucchiaino raso	9
zucchero	N° 1 cucchiaino raso	9
zucchero	N° 1 cucchiaino colmo	13
cacao in polvere	N° 1 cucchiaino colmo	10
latte	N° 1 bicchiere	129





PER SAPERNE DI PIÙ (Allergie e Intolleranze)*

ALLERGIA significa “reazione differente” perché ogni individuo reagisce in modo diverso. Un soggetto allergico a sua volta può avere sintomi di gravità variabile, dall'orticaria allo shock anafilattico.

L'allergia alimentare rappresenta l'effetto che hanno sul nostro organismo le sostanze contenute nei cibi.

Parlare di allergia significa parlare di una sintomatologia che si scatena in breve tempo (da 2-3 minuti) o in tempi più lunghi (da 30-120 minuti) dall'assunzione di un determinato alimento, che provoca una manifestazione patologica avversa sostenuta da una reazione di tipo immunologico.

I sintomi allergici sono scatenati dall'assunzione anche di piccole quantità dell'alimento responsabile.

La conseguenza più temibile dell'allergia alimentare è l'anafilassi, una reazione sistemica grave i cui sintomi possono avere esito mortale e che può essere scatenata anche da quantità minime di alimento.

Si definisce **INTOLLERANZA** alimentare qualsiasi reazione indesiderata scatenata dall'ingestione di uno o più alimenti, in questo caso la reazione è dose-dipendente; inoltre, a differenza dell'allergia alimentare, non è mediata da meccanismi immunologici. I sintomi dell'intolleranza (orticaria, diarrea, vomito, ecc.) sono molto simili a quelli dell'allergia alimentare, ma se ne distingue per alcune diverse caratteristiche:

- non è causata da reazioni immunologiche;
- può essere correlata a componenti presenti negli alimenti (es.: istamina del pesce) o può essere legata a sostanze contenute nell'alimento (es.: la tiramina dei formaggi stagionati);
- può derivare da caratteristiche metaboliche peculiari dell'ospite che quindi non può assumere certi alimenti (es.: deficit di lattasi);
- la gravità delle manifestazioni patologiche è correlata alla quantità di alimento assunta.

* da “Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”- regione Veneto – seconda edizione-ottobre 2008





ELENCO INGREDIENTI ALLERGENICI

(Direttiva 2000/13/CE e s.m. recepite con D.Lgs. n.114/2006 e s.m.)

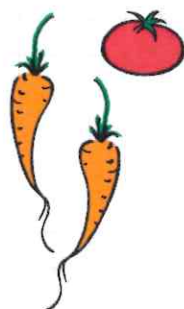
- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
 - Uova e prodotti a base di uova
 - Pesce e prodotti a base di pesce
 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
 - Soia e prodotti a base di soia
 - Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
 - Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
 - Sedano e prodotti a base di sedano
 - Senape e prodotti a base di senape
 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
 - Lupino e prodotti a base di lupino (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del D.Lgs. 178/2007)*
 - Molluschi e prodotti a base di molluschi (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del D.Lgs. 178/2007)*
- *- Le etichette non conformi possono essere utilizzate fino al 30 giugno 2008 e i prodotti così etichettati possono essere venduti fino al 23 dicembre 2008;
- Per quel che riguarda lupino e prodotti derivati e molluschi e prodotti derivati, i prodotti non conformi etichettati prima del 23 dicembre 2008 possono essere venduti fino a esaurimento scorte.





Calendario della stagionalità della frutta e verdura

	INVERNO			PRIMAVERA			ESTATE			AUTUNNO		
	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
albicocche												
anguria												
arance												
clementine												
fragole												
mele												
meloni												
pere												
pesche												
susine												
kiwi												
uva												



	INVERNO			PRIMAVERA			ESTATE			AUTUNNO		
	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
asparagi												
bieta												
carota												
carciofi												
cetrioli												
cavolfiori												
cipolla												
fagiolini												
fagioli												
finocchi												
lattuga												
melanzana												
patate												
peperoni												
pomodori												
piselli												
radicchio												
spinaci												
verze												
zucchine												
zucca												

Periodo di raccolta 

Periodo di commercializzazione del prodotto 

ALCUNI DI QUESTI PRODOTTI SONO TRADIZIONALMENTE REPERIBILI DURANTE TUTTO L'ANNO

Dati del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali





TABELLA DIETETICA

(GRAMMATURE O UNITÀ INDICATIVE PER PORZIONE)



ALIMENTI	SC. INFANZIA (MATERNA)	SC. PRIMARIA (ELEMENTARI)	SC. SECONDARIA DI 1° GRADO (MEDIE)
PRIMI PIATTI			
Pasta o riso asciutti (g)	50 / 60	70 / 80	80 / 90
Pasta o riso in brodo vegetale (g)	30	39	40
Gnocchi di patate	120	150	200
CONDIMENTI PER I PRIMI			
Parmigiano o Padano grattug. (g)	5	5	10
Sugo con base di pomodoro (g)	20	30	50
Olio extra vergine di oliva (g)	5	5	7
SECONDI PIATTI			
Carne (g)	50	60	80
Pesce (g)	70	100	120
Uova (unità)	1	1	1,5
Prosciutto cotto (g)	30	40	60
Formaggi a pasta molle o filata (g)	40	50	60
Formaggi a pasta dura	20	30	50
CONDIMENTI VERDURE			
olio extra vergine di oliva (g)	5	5	8
PANE			
Pane comune (g)	40	50	60
Pane integrale (g)	50	60	70

MERENDE SCUOLA INFANZIA E NIDO

	SPUNTINO DEL MATTINO	MERENDA DEL POMERIGGIO
LUNEDI'	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE TIPO 0 E MARMELLATA
MARTEDI'	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA E PANE TIPO 0 (per il nido, frutta fresca di stagione)
MERCOLEDI'	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE TIPO 0 E MARMELLATA
GIOVEDI'	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT BIANCO BIO NON ZUCCHERATO E PANE TIPO 0 (per il nido frutta fresca di stagione)
VENERDI'	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE TIPO 0 E MARMELLATA

FRUTTA FRESCA AUTUNNO/INVERNO: MELE, PERE, BANANE, CLEMENTINE, ARANCE, KIWI

FRUTTA FRESCA PRIMAVERA/ESTATE: MELE, BANANE, ALBICOCHE, PESCHE, PESCHENOCI, FRAGOLE, MELONI, ANGURIA, SUSINE

TUTTA LA FRUTTA E' BIOLOGICA E VIENE PREPARATA, SE NECESSARIO, SBUCCIATA E PORZIONATA

**MENU' PRIMAVERA/ESTATE
PER GLI ASILI NIDO (12-36 MESI)**

SETTIMANA A	SETTIMANA B	SETTIMANA C	SETTIMANA D
- Pasta BIO al pomodoro BIO - Ricotta - *Fagiolini BIO al vapore all'olio	- Risotto IGP con zucchine - Crescenza - Insalata verde BIO	- Pasta BIO alla pizzaiola - Mozzarella - Carote BIO al vapore all'olio	- Pasta BIO al sugo di verdure - Frittata al forno - Carote BIO a julienne
- Risotto IGP alla parmigiana - Cotoletta di pollo - Pomodori BIO	- Pasta BIO al pesto - Polpette vegetali - Carote BIO a julienne	- Risotto IGP alla parmigiana - Straccetti di pollo - Zucchine BIO trifolate	- Pasta BIO al basilico - *Piselli BIO al tegame - Insalata verde BIO
- Pasta BIO al basilico - *Polpettine di merluzzo - Carote BIO a julienne	- Pasta BIO al pomodoro BIO - Frittata alle verdure* - Pomodori BIO	- Crema di legumi con orzo decorticato - Patate al forno e insalata verde BIO	- Pastina BIO in brodo di carne - Polpette di vitellone BIO - Pomodori BIO
- Pasta BIO al macinato di vitellone BIO - Zucchine BIO trifolate - Insalata verde BIO	- Passato di verdura con crostini - Scaloppina di tacchino BIO - Patate al forno	- Pasta BIO al sugo di verdure - Polpette vegetali - *Fagiolini BIO al vapore all'olio	- Risotto IGP allo zafferano - Scaloppina di pollo - Cappuccio BIO a julienne
- Passato di verdure con pasta - Purea di lenticchie - Cappuccio BIO a julienne - Patate al forno	- Pasta BIO olio BIO e parmigiano - *Filetto di platessa gratinata - Cappuccio BIO	- Pasta BIO al pomodoro BIO - *Polpettine di merluzzo - Cappuccio BIO a julienne	- Pasta BIO olio BIO e parmigiano - *Filetto di platessa al limone - *Fagiolini BIO al vapore all'olio

*materie prime surgelate all'origine

Ad ogni pranzo viene servito pane di tipo 0, gr. 20

Menù vidimato - ULSS 9 Scaligera
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
(allegato a nota prot. n. 22164
del 27/05/2019)

**MENU' AUTUNNO/INVERNO
PER GLI ASILI NIDO (12-36 MESI)**

SETTIMANA A	SETTIMANA B	SETTIMANA C	SETTIMANA D
- Risotto IGP all'ortolana - Ricotta - Cavolfiori BIO al vapore all'olio	- Crema di patate con orzo decorticato - Frittata di tacchino BIO dorata - Carote BIO al vapore all'olio	- Risotto IGP con zucca - Frittata alle verdure* - Carote al vapore BIO all'olio	- Passato di verdure con farro decorticato - Frittata al forno - Spinaci al vapore all'olio
- Pasta BIO al pomodoro BIO - Frittata al forno - Insalata verde BIO a julienne	- Pasta BIO al basilico - Burger vegetali - Finocchio gratinato	- Pasta BIO all'olio BIO e parmigiano - Purea di piselli - Finocchio gratinato	- Pasta BIO selvaggia e rosmarino - Ricotta - Carote BIO al vapore all'olio
- Vellutata di zucca con crostini - Coriotta di pollo - Carote a disco all'olio BIO al vapore	- Risotto IGP al porro - Insalata verde BIO - Piselli BIO al pomodoro BIO	- Pasta BIO in brodo di carne - Hamburger di vitellone BIO - Insalata verde BIO	- Pasta BIO al pomodoro BIO - Straccetti di pollo - Insalata verde BIO
- Pasta BIO all'olio BIO e parmigiano - Polpettine di merluzzo - Patate al forno	- Pasta BIO al macinato di vitellone BIO - Spinaci al vapore all'olio - Insalata mista BIO	- Pasta BIO al pomodoro BIO e ricotta - Cavolfiori BIO al vapore all'olio - Insalata mista BIO	- Risotto IGP alla parmigiana - Polpettine vegetali - Julienne di finocchio all'olio
- Pasta BIO al pomodoro BIO - Purea di piselli BIO - Finocchio gratinato	- Pasta BIO al sugo di verdure - Crescenza - Cavolfiore gratinato	- Pasta BIO al pesto - Merluzzo al forno - Spinaci al vapore all'olio	- Pasta BIO all'olio BIO - Filetto di platessa gratinata - Patate al forno

*materie prime surgelate in origine
Ad ogni pranzo viene servito pane di tipo 0, gr. 20

Menu' vidimato - ULSS 9 Scaligera
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
(allegato a nota prot. n. 22964/19 del 27/12/2019)

**MENÙ PRIMAVERA/ESTATE
PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA**

SETTIMANA A	SETTIMANA B	SETTIMANA C	SETTIMANA D
- Pasta BIO al pomodoro BIO - Piselli BIO al pomodoro BIO - Fagiolini BIO al vapore all'olio - Risotto IGP alla parmigiana - Cotoletta di pollo - Pomodori BIO	- Risotto IGP con zucchine - Straccetti di pollo - Insalata verde BIO - Pasta BIO al pesto - Piselli BIO al tegame - Polpettine di verdure	- Pasta BIO allo pizzaiola - Piselli BIO al pomodoro BIO - Carote BIO al vapore all'olio - Risotto IGP alla parmigiana - Straccetti di pollo - Zucchine BIO	- Pasta BIO al sugo di verdure - Frittata al forno - Carote BIO a julienne - Pasta BIO alla parmigiana - Asiago DOP - Insalata verde BIO
- Pasta BIO al basilico - Polpettine di merluzzo - Carote BIO a julienne - Pasta BIO al macinato di vitellone - Zucchine BIO trifolate - Insalata verde BIO - Pizza margherita BIO - Insalata verde BIO - Cappelletti BIO a julienne	- Pasta BIO al pomodoro BIO - Frittata alle verdure* - Pomodori BIO - Passato di crostini - Scalloppina di tacchino BIO - Patate al forno - Zucchine BIO - Pasta BIO olio BIO e parmigiano - Filetto di platessa gratinata - Cappelletti BIO a julienne	- Passato di verdure con erba - Frittata al forno - Patate al forno e insalata verde BIO - Pizza margherita - Insalata verde BIO - Pomodori BIO - Pasta BIO al pomodoro BIO - Polpettine di merluzzo - Fagiolini BIO al vapore all'olio	- Pastina BIO in brodo di carne - Polpettine di vitellone BIO - Patate al forno e pomodori BIO - Risotto IGP allo zafferano - Scalloppina di pollo - Cappelletti BIO a julienne - Pasta BIO olio BIO e parmigiano - Filetto di platessa al limone - Zucchine BIO trifolate

*mettere prime surgelate all'origine
Ad ogni pranzo viene servito pane di tipo 0, gr. 40

Menù vitaminato - ULSS 9 Scailgere
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
(allegato a nota prot. n. 284/69
del 10/05/2010)

**MENÙ' AUTUNNO/INVERNO
PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA**

SETTIMANA A	SETTIMANA B	SETTIMANA C	SETTIMANA D
- Risotto IGP all'ortolana - * Piselli BIO al pomodoro BIO - Cavolfiore al vapore all'olio	- Crema di patate con orzo - Frittata di tocchino BIO dorata - Finocchio gratinato	- Risotto IGP con zucca - Frittata alle verdure* - Carote al vapore BIO all'olio	- Passato di verdure con farro - Frittata al forno - * Spinaci al vapore all'olio - Patate al forno
- Pasta BIO al pomodoro BIO - Frittata al forno - Insalata verde BIO	- Pasta BIO all'olio EVO - Frittata alle verdure* - Polpettine di verdura	- Pasta BIO all'olio BIO e parmigiano - * Piselli Bio al pomodoro BIO - Finocchio Bio a julienne	- Pasta BIO salvia e rosmarino - * Piselli BIO al pomodoro BIO - Carote BIO al vapore all'olio
- Vellutata di zucca con crostini - Cotoletta di pollo - Patate al forno	- Risotto IGP al porro - Straccetti di pollo - Patate al forno - Carote BIO a julienne	- Pasta BIO in brodo di carne - Hamburger di vitellone BIO - Patate al forno - Insalata verde BIO	- Pasta BIO al pomodoro BIO - Straccetti di pollo - Insalata verde BIO
- Pasta Bio all'olio BIO e parmigiano - * Polpettine di merluzzo - Finocchio BIO a julienne	- Pasta BIO al macinato di vitellone BIO - * Spinaci filanti - Insalata verde BIO	- Pizza margherita - * Piselli BIO al pomodoro - * Spinaci filanti	- Risotto IGP all'olio parmigiano - Polpettine vegetali - Julienne di finocchio all'olio
- Pizza margherita - * Carotine baby al vapore all'olio - * Spinaci filanti	- Pasta BIO al sugo di verdure - Asiago DOP - Cavolfiore gratinato	- Pasta BIO al pomodoro BIO - * Polpettine di merluzzo - Cappuccio BIO a julienne	- Pasta Bio all'olio BIO - * Filetto di platessa gratinata - Cavolfiore al vapore all'olio

*materie prime surgelate in origine
Ad ogni pranzo viene servito pane di tipo 0, gr. 40

Menù' ultimato - ULSS 9 Scaligera
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
(allegato a nota prot. n. 24964
del 27/10/2020)

PER LA SCUOLA PRIMARIA TEMPO PIENO

SETTIMANA A	SETTIMANA B	SETTIMANA C	SETTIMANA D
- Risoetto IEP alla parmigiana - Frittura di tocchino BIO - Pomodori BIO	- Pizza margherita - Insalate verde BIO - Carote a julienne BIO	- Pasta BIO al pomodoro BIO - Hamburger di tocchino BIO - Insalato verde BIO	- Riso IEP olio e parmigiano - Polpette vegetali - Pomodori BIO
- Pasta BIO all'olio BIO - Frittata al forno - Insalata verde BIO	- Pasta BIO al macinato di vitellone BIO - Zucchine BIO trifolate - Pomodori BIO	- Pasta BIO alla crema di zucchini - Primosale - Pomodori BIO	- Pizza margherita - Fogolins BIO al vapore all'olio - Carote BIO a julienne
- Pasta BIO al sugo di verdure - Prosciutto cotto - Carote BIO a julienne	- Passato di verdura BIO con crostini - Fusi di polpa al forno - Fogolins BIO al vapore all'olio e patate al forno	- Risoetto IEP al pomodoro - Piselli BIO al tegame - Zucchine BIO trifolate	- Pasta BIO al basilico - Piselli BIO al pomodoro BIO - Zucchine BIO trifolate
- Pasta BIO al basilico - Polpette vegetali - Insalata e cappuccio BIO	- Risoetto IEP allo zafferano - Mozzarella - Insalata verde BIO	- Passato di verdura con fieno - Frittata al forno - Cappuccio BIO a julienne e patate al forno	- Pasta BIO al macinato di vitellone BIO - Pomodori BIO gratinati - Insalata verde BIO
- Pasta BIO alla pizzaiole - Polpette di merluzzo - Fogolins BIO al vapore all'olio	- Pasta BIO al pesto - Filetto di platessa al limone - Cappuccio BIO a julienne	- Snacchi di patate al pomodoro BIO - Polpette di merluzzo - Carote BIO a julienne	- Pasta BIO al pomodoro BIO - Filetto di platessa gratinata - Fogolins BIO al vapore all'olio

^a Nello preparazione della ricetta sono presenti carni salate.
^b "macerata" prima surgelatore all'origine.
 Ad ogni porzione viene servito pane di tipo 0, gr. 50/60.
 Ad ogni pasto viene fornita una porzione di frutta (150gr).

Menù vitaminato - ULSS 9 Scaligera
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
(allegato a nota prot. n. 10000/10000 del 10/10/10)

MENÙ AUTUNNO/INVERNO
PER LA SCUOLA PRIMARIA TEMPO PIENO

SETTIMANA A	SETTIMANA B	SETTIMANA C	SETTIMANA D
- Pasta BIO pomodoro BIO e basilico - Scaloppina di tacchino BIO - " Spinaci filanti	- Risotto IGP alla parmigiana - Prosciutto cotto - Insalata mista	- Pasta BIO al macinato di vitellone BIO - Insalata verde e carote a julienne BIO	- Gnocchi di patate BIO al pomodoro BIO - Lenticchie BIO in umido - Cappuccio BIO a julienne
- Risotto IGP al porro - Frittata al forno - Carote BIO a julienne	- Pizza margherita - Verza BIO a cavolfiore BIO al vapore all'olio - Carote BIO a julienne	- Pasta BIO al sugo di verdure - Scaloppina di pollo - Cappuccio BIO a julienne	- Pasta BIO salvia e pommarino - Cotoletta di pollo - Julienne di carote BIO
- Baccanini di vitellone BIO con verdure - patate e polenta BIO - Insalata verde BIO	- Pasta BIO olio BIO e parmigiano - Frittata alle verdure - " Spinaci filanti	- Passato di verdura con crostini - " Baccanini di merluzzo - Finocchio BIO a julienne e purea di patate	- Risotto IGP con zucca - Burger vegetali - Cavolfiore gratinato
- Pasta BIO al sugo di verdure - " burger di merluzzo - Finocchio BIO al vapore all'olio	- Pasta BIO al basilico - Polpetta vegetali - " Piselli BIO al tegame	- Pasta BIO al pomodoro BIO - Primoziale - Cavolfiore gratinato	- Pasta BIO in brodo di carne - Frittata alle verdure - Patate al forno - Insalata verde BIO
- Vellutata di zucca con cretina - Asiago DOP - Cappuccio BIO a julienne - patate al forno	- Pasta BIO al pomodoro BIO - " Filetto di platessa gratinato - Finocchio al vapore all'olio	- Risotto IGP allo zafferano - Frittata al forno - " Spinaci filanti	- Pizza margherita - Carote BIO a rondella al vapore all'olio - Julienne di finocchio BIO all'olio

Menù vidimato - ULSS 9 Scaligera
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
(allegato a nota prot. n. 222/2024)
del 20/11/2024

Nella preparazione della ricetta sono presenti: carni suine.
"materie prime surgelate in origine
Ad ogni pranzo viene servito pane di tipo 0, gr. 50/60
Ad ogni pranzo viene fornita una porzione di frutta (150g).

MODULO A

Il / la sottoscritto/a (cognome nome)

genitore o esercitante potestà genitoriale del/la bambino/a

nato/a _____ il _____

residente in _____ via _____

tel n° _____

che frequenta la classe _____ sez _____

della scuola _____

anno scolastico _____ / _____

Il bambino è presente in mensa nei seguenti giorni

L	M	M	G	V
---	---	---	---	---

CHIEDE

La somministrazione al/alla proprio/a figlio/a di dieta speciale come da certificato del Pediatra allegato .

INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 D. LGS 196/2003

Gentile Signore/a ,

desideriamo informarla che:

1 i dati da lei forniti verranno trattati con le seguenti finalità: somministrazione di dieta speciale o di transizione, adattamento della tabella dietetica del centro cottura , interventi di sorveglianza nutrizionale da parte del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL competente per territorio;

2 il trattamento sarà effettuato con le seguenti modalità: manuale / informatizzato;

3 il conferimento dei dati è obbligatorio al fine di predisporre la dieta speciale o la dieta di transizione;

4 il diniego a fornire dati personale i e a sottoscrivere il consenso non consentirà di predisporre al figlio/a la dieta;

5 i dati saranno utilizzati dai dipendenti comunali incaricati del trattamento , dal personale del SIAN dell'ALS competente per territorio;

6 il trattamento effettuato su tali dati sensibili sarà compreso nei limiti indicati dal garante per finalità di carattere istituzionale ;

7 i dati non saranno oggetto di diffusione;

8 in ogni momento potrà esercitare i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento , ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 196/2003;

9 Il titolare del trattamento è il Comune o la scuola di appartenenza .

Data _____

Firma del genitore o affidatario che esercita la potestà genitoriale

