



Comune di Santa Maria della Versa

CARTA DEI SERVIZI



Ristorazione Scolastica

A.S. 2023/2024



Cari Genitori,

l'alimentazione dei vostri figli è un fattore importante nel loro percorso educativo e il momento della mensa scolastica è fondamentale per ottenere comportamenti alimentari corretti e indurre scelte consapevoli, soprattutto quando le strategie educative vengono messe in atto a partire dalla prima infanzia.

Il pranzo a scuola non deve essere inteso come una pausa dalle lezioni scolastiche, rappresenta piuttosto un momento didattico importante quanto gli altri, che con il suo duplice obiettivo, nutrizionale ed educativo, riveste un ruolo primario per la salute e il benessere fisico dei bambini. Obesità, ipertensione, allergie sono solo alcune delle conseguenze di una alimentazione scorretta cui possono incorrere i nostri bambini.

L'impegno per il raggiungimento di questo importante obiettivo non si esaurisce con la fine della giornata scolastica, ma deve continuare anche a casa. Crediamo fermamente che oltre alle figure degli insegnanti e degli operatori della mensa, il coinvolgimento della famiglia sia prioritario, soprattutto nel consolidare i miglioramenti del comportamento alimentare.

In tutti questi anni abbiamo migliorato e arricchito il momento del pranzo a scuola valorizzando la cultura delle varietà e delle differenze, senza dimenticare il legame con le tradizioni locali: la refezione scolastica rappresenta un'occasione di conoscenza e incontro con culture diverse, mediante la proposizione di piatti caratteristici delle popolazioni che frequentano la scuola.

Il pranzo consumato a scuola assume valenze relazionali importanti, diventa l'occasione di socializzazione e di confronto con gli altri.

Come ogni anno inviamo a tutti i genitori questo calendario dove seguire quotidianamente il menù della mensa scolastica e altri piccoli consigli.

Vi auguro un buon anno scolastico!

l'Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune di ____ (firma)





Il Gruppo Elio^r è il numero uno nella Ristorazione Collettiva in Italia, con più di 113 milioni di clienti all'anno che scelgono pasti di qualità in oltre 2.000 ristoranti di scuole, ospedali, cliniche e aziende.

Passione e creatività per anticipare e soddisfare le esigenze di ciascun cliente, per garantire gusto e benessere in un'esperienza sempre innovativa.

Per fare di ogni pasto un momento da assaporare.





La Carta dei Servizi

Che Cos'è?

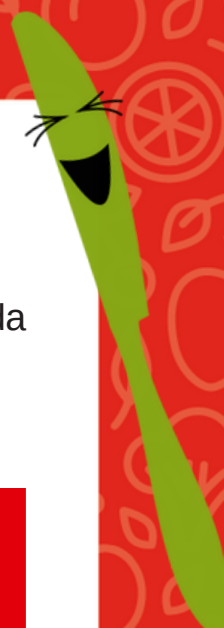
Una guida dove trovare tutte le informazioni che riguardano il servizio di refezione scolastica: dai menu alle diete, fino ai consigli per un'educazione sana.

Per comunicare un modo semplice e trasparente tutto il nostro impegno e offrire ai vostri figli un servizio di ristorazione scolastica di qualità.





LA QUALITÀ IN OGNI PIATTO



Materie prime

Elior Ristorazione sceglie materie prime di qualità provenienti solo da fornitori selezionati e certificati.

Prodotti biologici, IGP, DOP, a filiera corta ed equosolidali.

La verdura è biologica, tranne le carote e i pomodori che sono all'80% biologici e al 20% a lotta integrata.

I legumi sono secchi, ad eccezione dei piselli che sono surgelati.

Molti prodotti ortofrutticoli e non sono a filiera corta, IGP ed equosolidali.

Tutte le carni sono biologiche e provenienti da animali nati, allevati, macellati e selezionati in Italia.

Il pesce (merluzzo, platessa, seppia e halibut) è surgelato.

Il prosciutto crudo di Parma, il Parmigiano Reggiano e lo Squacquerone sono prodotti DOP.

La frutta è biologica all'80%.

I prodotti da agricoltura biologica sono: le paste (di semola, all'uovo, di kamut, di semola integrale), gli gnocchi di patate, il pane (normale, al sesamo, grattugiato), la pizza al pomodoro, le patate, il farro e l'orzo perlato, la quinoa, il miglio, le farine di grano e di mais, il semolino, il latte fresco e UHT, il burro, la mozzarella, la ricotta, lo stracchino, il Parmigiano Reggiano, le uova pastorizzate, le carni (pollo, tacchino, bovino, suino), i piselli surgelati, i legumi secchi (lenticchie, ceci, fagioli borlotti e cannellini), la passata di pomodoro, i cornflakes, il cacao, le gallette di mais o di riso, il miele, il succo di frutta, gli yogurt alla frutta, i plumcake, i crackers, i biscotti di farro, le ciambelle, le stregchette, la focaccia, i capperi, l'olio extravergine





BIO

Definisce i Prodotti biologici, cioè provenienti da una filiera agricola che non prevede l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi. È un metodo rispettoso dell'ambiente e del nostro organismo, che evita così di assumere sostanze nocive.

IGP

Indicazione Geografica Protetta: è il marchio che designa un prodotto agricolo o alimentare che proviene da un'area geografica determinata, dove esiste un preciso disciplinare di produzione garantito da un organo di controllo.

DOP

Denominazione di Origine Protetta: è il marchio che viene attribuito dall'Unione Europea ad alimenti le cui peculiari caratteristiche dipendono dal territorio in cui sono stati prodotti. Per territorio s'intende sia i fattori naturali, come il clima, sia quelli umani, come l'artigianalità e le tecniche di produzione tramandate nel tempo, che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile.

FILIERA PROTETTA

È una filiera di produzione degli alimenti che riduce al minimo gli intermediari nella catena del cibo. I prodotti vengono venduti nelle immediate vicinanze del luogo di produzione a garanzia di genuinità e freschezza.

EQUOSOLIDALE

Definisce gli alimenti provenienti da produttori del Sud del mondo a cui viene garantito un trattamento economico e sociale più equo e rispettoso.



CI PRENDIAMO CURA DI OGNI ESIGENZA

Le diete speciali

A ogni esigenza alimentare deve corrispondere un piatto salubre e bilanciato.

Le dietiste Elixir hanno messo a punto delle diete speciali, capaci di soddisfare le diverse esigenze dei bambini.

I cibi vengono preparati e confezionati in modo da evitare contaminazioni con ingredienti non consentiti.

**DIETE LEGATE A TRADIZIONI CULTURALI O
ETICHE RELIGIOSE,**
ad esempio senza carne suina o vegetariane

DIETE IN BIANCO,
per bambini che hanno sofferto di
problemi gastrointestinali o disordini
alimentari

DIETE PER MOTIVI DI SALUTE,
studiate per particolari patologie,
allergie o intolleranze alimentari



UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA, OGNI GIORNO



35%

LACENA:

leggera e complementare al pranzo.
È importante che i genitori conoscano la composizione del menu scolastico, in modo da variare gli alimenti del pasto serale.
Aiuta a dormire meglio.



5%

LAMERENDA:

il pomeriggio, a base di cereali e frutta, calibrata in base alle attività del bambino. Favorisce il gioco e lo sport.



40%

IL PRANZO:

completo ed equilibrato.
Apporta il maggior apporto calorico della giornata.



5%

LO SPUNTINO:

a metà mattina, facilmente digeribile.
Per risolvere il problema di matematica e a scrivere il dettato.



15%

LA COLAZIONE:

abbondante, a base di latte o yogurt, pane, frutta fresca e secca.
Per affrontare al meglio la giornata scolastica.





PILLOLE DI SALUTE



Offrite frutta e verdura preparate con fantasia e creatività e proponete frutta fresca o secca invece delle merendine preconfezionate

Riducete il sale, sia quando cucinate, sia evitando alimenti come snack salati, patatine in sacchetto e insaccati

Limitate le bevande zuccherate, ma abbondate con l'acqua: i bambini dovrebbero berne almeno un litro e mezzo al giorno

Ricordate che per il benessere dei bambini l'attività fisica è importante quanto una corretta alimentazione



MENU INVERNALE

SCUOLA DELL'INFANZIA

Scuola Santa Maria
della Versa

DAL 25/09/2023 AL 15/04/2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pizza ½ porzione di formaggio Contorno cotto di verdure Pane Frutta fresca	Pasta alla ricotta Filetto di merluzzo* al limone Insalata di cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata con spinaci* Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta alla ricotta Filetto di merluzzo al limone Insalata di cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Riso allo zafferano Polpette di manzo Insalata verde Pane Frutta fresca
2° settimana	Pasta all'olio EVO e grana Brasato di manzo con verdure (no patate) Pane Frutta fresca	Pasta al tonno Insalata mista con grana Pane Frutta fresca	Minestrina in brodo vegetale Merluzzo* gratinato Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù di carne Frittata Carote alla julienne Pane Frutta fresca	Pasta con sugo di fagioli passati Bocconcini di pollo al limone Fagiolini* Pane Frutta fresca
3° settimana	Pasta alle erbe Arrosto di tacchino agli agrumi Verdure miste al vapore Pane Frutta fresca	Pasta integrale alla pizzaiola Merluzzo*/Nasello* agli aromi Fagiolini* Pane Frutta fresca	Minestrina in brodo vegetale Polpette di manzo Finocchi gratinati/insalata mista Pane Frutta fresca	Pizza 1/2 porzione di formaggio Contorno cotto Pane Frutta fresca	Pasta con crema di lenticchie Frittata al forno Carote alla julienne Pane Frutta fresca
4° settimana	Pasta integrale al ragù vegetale Frittata al forno Finocchi Pane Frutta fresca	Pasta al sugo con olive Cosce di pollo al forno Fagiolini Pane Frutta fresca	Minestrone con pastina e legumi Asiago Insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitellone con verdure (no patate) Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Crocchette di tonno Carote alla Julienne Pane Frutta fresca

• Per i piatti contrassegnati con l'asterisco sono stati utilizzati in tutto o in parte ingredienti surgelati

• "Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".



MENU INVERNALE

SCUOLA PRIMARIA

Scuola Santa Maria
della Versa

DAL 25/09/2023 AL 15/04/2024

	Lunedì	Mercoledì
1° settimana	Pizza ½ porzione di formaggio Contorno cotto di verdure Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata con spinaci* Finocchi in insalata Pane Frutta fresca
2° settimana	Pasta all'olio EVO e grana Brasato di manzo con verdure (no patate) Pane Frutta fresca	Minestrina in brodo vegetale Merluzzo* gratinato Insalata verde Pane Frutta fresca
3° settimana	Pasta alle erbe Arrosto di tacchino agli agrumi Verdure miste al vapore Pane Frutta fresca	Minestrina in brodo vegetale Polpette di manzo Finocchi gratinati/insalata mista Pane Frutta fresca
4° settimana	Pasta integrale al ragù vegetale Frittata al forno Finocchi Pane Frutta fresca	Minestrone con pastina e legumi Asiago Insalata Pane Frutta fresca

- Per i piatti contrassegnati con l'asterisco sono stati utilizzati in tutto o in parte ingredienti surgelati
- "Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".



MENU ESTIVO

SCUOLA DELL'INFANZIA

Scuola Santa Maria
della Versa

DAL 15/04/2024 AL 21/06/2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pizza ½ porzione di formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pesto Crocchette di pesce al pomodoro Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta all'olio EVO e grana Frittata agli asparagi e porri Pomodori gratinati Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di maiale al limone Carote in insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdure con legumi e farro Straccetti di pollo agli aromi Contorno crudo Pane Frutta fresca
2° settimana	Risotto allo zafferano Polpettone di manzo Pomodori e carote Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Polpette di ricotta e spinaci Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo*/Nasello* agli aromi Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al ragù Frittata alle erbe* Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Arrosto di tacchino agli agrumi Zucchine al forno Pane Frutta fresca
3° settimana	Risotto con piselli Cosce di pollo al forno Zucchine gratinate Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Filetto di merluzzo* gratinato al forno Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Cotolette di lonza al forno Fagiolini* Pane Frutta fresca	Pizza 1/2 porzione di formaggio Contorno crudo Pane Frutta fresca	Passato di verdure con pastina Rotolo di frittata con mozzarella Insalata Pane Frutta fresca
4° settimana	Pasta integrale al pomodoro e ricotta Frittata di verdure Insalata verde e mais Pane Frutta fresca	Pasta in brodo con ceci Arrosto di tacchino Contorno cotto Pane Frutta fresca	Pasta all'olio EVO e grana Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca	Insalata estiva di pasta (con mozzarella, piselli, olive, verdure) Tonno sott'olio sgocciolato Carote julienne Pane Frutta fresca	Orzotto primavera Arrosto di vitellone Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca

• Per i piatti contrassegnati con l'asterisco sono stati utilizzati in tutto o in parte ingredienti surgelati

• "Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".



MENU ESTIVO

SCUOLA PRIMARIA

Scuola Santa Maria
della Versa

DAL 15/04/2024 AL 31/05/2024

	Lunedì	Mercoledì
1° settimana	Pizza ½ porzione di formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta all'olio EVO e grana Frittata agli asparagi e porri Pomodori gratinati Pane Frutta fresca
2° settimana	Risotto allo zafferano Polpettone di manzo Pomodori e carote Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo*/ Nasello* agli aromi Insalata verde Pane Frutta fresca
3° settimana	Risotto con piselli Cosce di pollo al forno Zucchine gratinate Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Cotolette di lonza al forno Fagiolini* Pane Frutta fresca
4° settimana	Pasta integrale al pomodoro e ricotta Frittata di verdure Insalata verde e mais Pane Frutta fresca	Pasta all'olio EVO e grana Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca

• Per i piatti contrassegnati con l'asterisco sono stati utilizzati in tutto o in parte ingredienti surgelati

• "Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".





CONTATTI:

XXXXX XXXXXXXXX XXX

**Via XXXXXXXXX x/x - 00000 Xxxxxx Tel. xx xxxxxx -
Fax xx xxxxxxxx mail: info@xxx.xx - www.xxxx.xx**

ELIOR RISTORAZIONE SPA

**Via Venezia Giulia 5/4 - 20157 Milano Tel. 02
390391 - Fax 02 39000041
mail: info@elior.com - www.elior.it**

