



sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

Carta del servizio di Refezione scolastica

Validità: durata appalto - anni scolastici
2016/2017 - 2019/2020, salvo eventuali revisioni.



Comune di Rho

Che cos'è la Carta del Servizio di Refezione scolastica

La Carta del Servizio di Refezione scolastica è uno strumento per il cittadino nel quale sono raccolte, in modo sintetico ed esaustivo, tutte le informazioni necessarie per fruire del Servizio offerto dal Comune.

In particolare, contiene le modalità di gestione e di realizzazione del servizio, gli strumenti di controllo da parte della Pubblica Amministrazione e le procedure che i genitori e i loro rappresentanti devono seguire in caso di violazione dei principi della Carta.

Periodicamente aggiornato, questo documento è anche la base per un dialogo aperto con l'utenza, e si ispira alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei Servizi Pubblici" alla cui base c'è, da una parte, l'esigenza di trasparenza e chiarezza nel rapporto tra Azienda erogatrice del servizio e Pubblica Amministrazione, e dall'altra la conoscenza e il rispetto dei diritti e bisogni del cittadino.

Questa normativa si è evoluta nel tempo, fino all'Accordo Stato-Regioni del 26 settembre 2013 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 29 ottobre 2013) riguardante le Carte di qualità dei servizi pubblici locali e il ruolo delle Associazioni dei consumatori. In coerenza a tale importante Accordo, questa Carta del Servizio di Ristorazione scolastica è stata redatta in collaborazione con ACU, Associazione Consumatori Utenti, organizzazione senza scopo di lucro, Iscritta all'Elenco Nazionale - Codice del Consumo presso il Ministero dello Sviluppo Economico.

Obiettivo ambizioso di questa Carta del Servizio è, inoltre, quello di stimolare un confronto tra il Comune e gli utenti da cui possano scaturire proposte e progetti volti a promuovere sani stili di vita, fin dalle più giovani età, in una società in cui le famiglie dispongono di minore tempo per la preparazione dei pasti, ci si affida più frequentemente a consumi di snack e fuoripasto e i ragazzi tendono a muoversi poco e a passare molte ore davanti a televisione e computer.



Principi fondamentali

Parità dei diritti degli utenti

Il servizio viene prestato nel rispetto dei principi di eguaglianza e imparzialità. Sono soddisfatte le esigenze dei piccoli commensali che per motivi di salute, di etica o di religione chiedono di poter seguire diete particolari.

Efficienza ed efficacia

La gestione di un servizio economicamente rilevante sia per il Bilancio comunale che per le famiglie deve perseguire l'obiettivo dell'efficienza e dell'efficacia.

La piena soddisfazione degli utenti viene ricercata attraverso il continuo miglioramento del servizio e l'aumento dell'efficacia delle strutture coinvolte.

Servizio regolare e continuo

È assicurato un servizio regolare e senza interruzioni.

Nel caso di eventi eccezionali che influiscano sullo svolgimento del Servizio di Refezione scolastica, sono previsti interventi particolari per ridurre al minimo i disagi dei piccoli commensali.

Partecipazione

La partecipazione degli utenti è garantita per permettere la verifica della corretta erogazione del servizio e per creare occasioni di confronto utili a migliorarne la progettazione e la gestione.

Diffusione e distribuzione

La Carta del Servizio di Refezione scolastica viene distribuita gratuitamente a tutte le famiglie che usufruiscono di tale Servizio.

Tutte le Scuole saranno informate della stesura della Carta del Servizio e ne riceveranno copia.



Organizzazione del servizio

Chi ha diritto

Possono fruire delle prestazioni del Servizio di Refezione scolastica tutti gli alunni che frequentano le scuole statali (Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado), tutti i giorni per l'Infanzia e la Primaria e nei soli giorni in cui è previsto il rientro pomeridiano per la Secondaria di primo grado.

La gestione

Per erogare il Servizio di Refezione scolastica è stata scelta la formula a gestione indiretta, cioè la gestione in appalto a Sodexo, azienda specializzata nel settore, selezionata secondo le procedure di legge, che fornisce adeguate garanzie tecniche, professionali e di sicurezza alimentare ed è in possesso della certificazione di qualità.

L'Azienda che garantisce il Servizio

Il Servizio di Refezione scolastica è affidato in appalto a una azienda privata, selezionata secondo le procedure di Legge, che fornisce adeguate garanzie

tecniche, professionali e di sicurezza alimentare.

Le principali funzioni dell'Azienda aggiudicataria del Servizio sono:

- > fornitura dei generi alimentari e preparazione dei pasti nel centro cottura di proprietà del Comune, da dove vengono poi trasportati ai singoli plessi scolastici;
- > gestione dei refettori (apparecchiatura, scodellamento, lavaggio stoviglie e gestione rifiuti);
- > manutenzione ordinaria, integrazione ed eventuale sostituzione delle attrezzature di cucina e delle stoviglie;
- > acquisizione delle prenotazioni delle scuole e loro registrazione informatica.

L'azienda responsabile del Servizio di Refezione scolastica adotta il Sistema di Autocontrollo Igienico - sanitario, denominato HACCP, per la prevenzione dei rischi, e quindi dei potenziali pericoli, in tutte le fasi del processo produttivo.



Tale sistema consiste in un'accurata analisi dell'intero processo di produzione dei pasti, compresa la distribuzione, finalizzata a individuare i punti critici nei quali potrebbero manifestarsi rischi igienici, per applicare di conseguenza le misure necessarie a prevenirli o correggerli.

Sono a carico dell'Azienda anche le operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature e le analisi microbiologiche e chimiche sulle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti, sui prodotti cucinati, sugli alimenti freschi da consumare e sulle attrezzature, secondo un piano definito in sede di gara.

Le analisi dei prelievi e tamponi vengono effettuate presso laboratori specializzati e trasmesse periodicamente al Comune.

Eventuali inadempienze nello svolgimento del Servizio, segnalate dalle figure preposte al controllo, sono oggetto di contestazione da parte dell'Ufficio Pubblica Istruzione, con successiva applicazione delle penali stabilite dal Capitolato d'Appalto.

Il controllo qualità

La qualità del Servizio di Refezione scolastica, e di conseguenza la qualità del pasto fornito, è il risultato di una serie di componenti quali la corretta igiene al momento della produzione, del trasporto e della distribuzione, la

qualità degli alimenti utilizzati, nonché la modalità di preparazione dei pasti.

Per dare la massima garanzia di un monitoraggio continuo su tutti gli aspetti del Servizio di Refezione scolastica, il Comune effettua controlli sul rispetto del Capitolato e delle prescrizioni di Legge nonché controlli sul pasto, dalla produzione (qualità delle derrate) alla distribuzione (temperatura, gusto e appetibilità).

Anche genitori e insegnanti che fanno parte della Commissione Mensa possono effettuare sopralluoghi presso i refettori per verificare il regolare funzionamento del Servizio e la gradibilità degli alimenti, segnalandone i risultati all'Ufficio Pubblica Istruzione con apposite schede.

Lo stesso Ufficio Pubblica Istruzione può effettuare sopralluoghi di controllo presso i refettori e il centro cottura. La ATS Milano Città Metropolitana e i NAS possono effettuare in qualunque momento verifiche proprie.

Iscrizioni, tariffe, modalità di pagamento

Il Servizio di Refezione scolastica è un servizio a domanda individuale, a pagamento, e l'iscrizione avviene contestualmente all'iscrizione dell'alunno a scuola all'inizio di ogni ciclo scolastico (Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Scuola Secondaria di primo grado).



Gli esoneri dal servizio di Refezione sono previsti solo per gravi motivi alimentari.

Le tariffe del servizio vengono approvate annualmente dalla Giunta Comunale in fase di approvazione di bilancio, così come le norme per l'accesso alle tariffe agevolate (per le quali la domanda deve pervenire insieme all'iscrizione).

Per usufruire della tariffa agevolata, annualmente dovrà essere presentato l'ISEE.

Attualmente il pagamento del servizio avviene mediante ricarica effettuabile on-line oppure presso cartolerie ed edicole convenzionate.

Diete speciali

In caso di particolari esigenze dovute a motivi di salute, al momento dell'iscrizione al Servizio di Refezione scolastica i genitori devono consegnare il certificato del medico curante.

Nel rispetto delle diversità e delle necessità specifiche dei commensali, oltre alle diete personalizzate per motivi di salute sono previste diete etico-religiose che non necessitano di certificato medico, ma di una comunicazione scritta del genitore, mediante apposito modulo da presentare al momento dell'iscrizione al Servizio di Refezione scolastica.

Le diete leggere/in bianco temporanee vengono concesse senza certificato

medico, per un periodo non superiore ai tre giorni.

Centri di Produzione e Distribuzione

I pasti del Servizio di Refezione scolastica del Comune sono preparati nel Centro cottura e distribuiti nelle seguenti Sedi di consumo.

> Scuole dell'Infanzia

Il servizio è attivo tutti i giorni.

> Scuole Primarie

Il servizio è attivo tutti i giorni.

> Scuole Secondarie di primo grado

Il servizio è attivo in concomitanza con i rientri pomeridiani.



Qualità del servizio

Le linee guida nutrizionali

Il Servizio di Refezione scolastica viene ritenuto tanto essenziale quanto determinante nell'assicurare una crescita equilibrata e sana dei bambini e dei ragazzi che ne sono utenti.

La corretta alimentazione, associata a un'attività fisica quotidiana, è, infatti, fondamentale per una buona qualità della vita.

Nel definire i menu si è tenuta in considerazione la necessità di soddisfare sia le esigenze nutrizionali che quelle organolettiche, nonché le indicazioni contenute nelle:

- Linee di Indirizzo Nazionali per la Ristorazione Scolastica;
- Linee Guida della Regione per la Ristorazione Collettiva Scolastica;
- Indicazioni nutrizionali per la stesura dei menu della ATS Milano Città Metropolitana.

Infatti, alla luce del fenomeno crescente dell'obesità in età evolutiva, che costituisce il maggior fattore di rischio per le malattie croniche degenerative ed è causata

principalmente da alimentazione scorretta (sbilanciata verso alimenti ricchi di zuccheri e grassi e povera di fibre) e sedentarietà, l'Istituto Nazionale della Nutrizione ha pubblicato nel 2010 le "Linee Guida per la Ristorazione Scolastica".

Il Servizio Igiene degli alimenti e nutrizione della ATS Milano Città Metropolitana, sulla base delle suddette linee guida, propone, per la formulazione dei menu scolastici, note di indirizzo nutrizionali la cui base è la "dieta mediterranea". Il tradizionale modello alimentare mediterraneo è ritenuto oggi in tutto il mondo uno dei più efficaci per la protezione della salute ed è anche uno dei più vari e bilanciati che si conoscano.

La "dieta mediterranea" è rappresentata in maniera schematica dalla "piramide alimentare italiana", che si articola in più livelli su cui sono disposti in modo scalare i vari gruppi di alimenti, per sottolineare che ciascuno è caratterizzato da un differente contenuto di nutrienti e richiede diverse frequenze di consumo.

All'interno dello stesso gruppo è importante variare allo scopo di ottenere un'alimentazione completa.

Iniziando dalla base della piramide si trovano gli alimenti di origine vegetale, caratteristici della "dieta mediterranea" e ricchi in nutrienti non energetici (vitamine, sali minerali, acqua) e di composti protettivi (fibra e phytochemicals). Salendo da un piano all'altro si trovano gli alimenti a maggiore densità energetica e pertanto da consumare in minore quantità, al fine di ridurre il sovrappeso e prevenire l'obesità e le patologie metaboliche.

Di recente la piramide alimentare è stata affiancata dal "piatto", che suddiviso in quattro parti rappresenta in maniera molto sintetica le proporzioni con cui gli alimenti devono essere presenti nel tipico pasto mediterraneo:

> frutta e verdura occupano la metà del piatto;

> un quarto del piatto va agli alimenti proteici quali carne, pesce, legumi e formaggi;

> e l'altro quarto ai cereali.

I livelli raccomandati di "fabbisogno energetico giornaliero" e la varietà dei "nutrienti" di cui ha bisogno ogni bambino per godere di uno stato di benessere variano a seconda di età, sesso, attività fisica, clima.

La giornata alimentare dovrebbe essere strutturata su 5 pasti.

Pasto cardine di un'alimentazione corretta è la prima colazione, che regola i pasti dell'intera giornata e dovrebbe essere a base di latte/yogurt e cereali.

Gli spuntini di metà mattina e di metà pomeriggio, come spezza fame, consentono





Pasti	Fabbisogno energetico	Scuola dell'Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di primo grado
Colazione	15-20%	188-360	235-460	298-470
Pranzo	35%	440-640	520-810	700-830
Spuntini	10-15% complessivamente	125-270	156-340	198-350
Cena	35%	440-640	520-810	700-830
Totale	100%	Kcal 1.250-1.800	Kcal 1.500-2.300	Kcal 2.000-2.350

di arrivare ai pasti principali con il giusto appetito e dovrebbero essere costituiti preferibilmente da frutta o yogurt.

Negli anni in cui i bambini frequentano la scuola, sulla base dell'apporto calorico medio giornaliero, i macronutrienti devono essere così distribuiti:

- il 12-15% proteine
- il 27-30% grassi
- il 55-60% carboidrati.

L'apporto medio di tali nutrienti non deve essere necessariamente e rigidamente assunto ogni giorno, ma è importante che rientri in un computo settimanale.

I menu

Sono previsti menu stagionali (invernale ed estivo) differenti per fasce d'età (Infanzia, Primaria e Secondaria).

Il primo è adottato da novembre a marzo, mentre il secondo indicativamente nei mesi compresi tra aprile e ottobre.

Ogni giorno i bambini che usufruiscono del Servizio di Refezione scolastica hanno un menu diverso e bilanciato.

Copia del menu è inserita nella copertina di questa Carta dei Servizi, oltre ad essere esposta in tutti i refettori.

Inoltre, in occasione delle gite o di particolari situazioni di emergenza (ad esempio scioperi del personale, problemi connessi alla mancata erogazione di gas o elettricità), il centro di produzione pasti deve provvedere alla fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, la cui composizione è concordata a inizio appalto tra Azienda e Ufficio Pubblica Istruzione.



Le materie prime

La qualità delle materie prime è definita dalle tabelle merceologiche allegate al capitolato speciale. I prodotti previsti sono di prima qualità. In particolare, sono previsti approvvigionamenti migliorativi come derrate biologiche, a lotta integrata, IGP, DOP, nazionali ed equo solidali.

Gli elementi migliorativi

Il Servizio di Refezione scolastica è senz'altro completo in ogni sua parte, ma l'azienda appaltatrice del Servizio, in sintonia con l'orientamento dell'Amministrazione comunale, ha previsto comunque elementi aggiuntivi, oltre a quelli relativi alla qualità delle materie prime, per renderlo ancora migliore, che verranno introdotti gradualmente, secondo modalità concordate con l'Amministrazione.

Alcuni di questi interventi hanno anche lo scopo di ridurre l'impatto ambientale.

> Nuove attrezzature

Saranno inserite presso il centro cottura e nei refettori delle scuole.

> Riqualificazione dei locali

Per abbellire i locali in cui i bambini consumano il pasto, Sodexo si occuperà di decorarli.

> Prodotti a filiera corta

L'inserimento di prodotti a filiera corta costituisce un notevole contributo al rispetto dell'ambiente.

Basti pensare, per esempio, che per trasportare a Roma un chilo di ciliegie dall'Argentina in aereo si liberano 16,2 chili di CO₂, e con un chilo di pesche dal Sudafrica si producono 13,2 chili di CO₂. Utilizzando prodotti provenienti dalle aziende agricole del territorio regionale, si riducono le emissioni di gas ad effetto serra causate dal trasporto dei cibi.

> Contenitori termici privi di CFC per il trasporto dei pasti

Per consegnare alle scuole i pasti preparati nel centro cottura in modo adeguato e sicuro è necessario utilizzare contenitori particolari.

Spesso la tenuta termica è garantita da gas CFC, fortemente implicati nell'effetto serra e responsabili della distruzione dello strato di ozono. Per ridurre l'impatto ambientale delle proprie attività, Sodexo ha deciso di affidarsi a tecnologie alternative e scegliere contenitori privi di CFC.

> Uso di prodotti per la pulizia a ridotto impatto ambientale

Anche i detersivi contribuiscono all'impatto ambientale, per questo Sodexo seleziona con cura i propri fornitori, scegliendo quelli che offrono prodotti in linea con la Normativa in materia di inquinamento ambientale.

Le scelte di acquisto sono quindi orientate da criteri che tengono conto delle



migliori performance ambientali per quanto riguarda i prodotti necessari alle operazioni di pulizia e sanificazione presso le strutture delle scuole.

> Risparmio idrico: riduttori di flusso ai rubinetti

Sodexo propone l'installazione di tre riduttori di flusso ai rubinetti dei locali cucina.

Grazie a questi semplici dispositivi, che frammentano l'acqua in minuscole particelle e la miscelano con aria, è possibile ridurre il consumo di acqua senza intervenire sul suo utilizzo.

Infatti, grazie al riduttore il flusso di acqua viene ridotto da 15 litri al minuto a 7,5-9 litri al minuto, mantenendo inalterato il getto.

Il riduttore di flusso permette quindi di risparmiare circa il 50% dell'acqua utilizzata da ogni rubinetto al quale è applicato. Si ha anche un risparmio energetico, considerando che due terzi dell'acqua risparmiata è acqua calda, grazie ai minori consumi della caldaia per il suo riscaldamento. L'installazione dei riduttori di flusso permette quindi di risparmiare sia da un punto di vista economico che ambientale.

> Riduzione del volume dei rifiuti

Nell'approvvigionamento delle derrate e del materiale di pulizia, si sceglie di acquistare confezioni pluripacco (ad esempio sacchetti di pasta da 5 kg, detersivi in bidoni da 5 kg, ricariche di prodotti da integrare a contenitori du-

revoli e così via) per ridurre l'impatto del packaging e quindi dei rifiuti.

Inoltre, ai piccoli commensali viene offerta da bere l'acqua di rete invece di quella in bottiglia, sempre allo scopo di ridurre i rifiuti. Per una maggiore garanzia igienica, è prevista un'analisi annuale dell'acqua di rete.

> Informatizzazione del sistema di pagamento

Verranno introdotti miglioramenti al sistema informatizzato per la rilevazione quotidiana dei pasti e per il pagamento di quelli consumati durante l'anno.

Coinvolgimento dell'utenza

Nel corso dell'anno scolastico saranno realizzate alcune iniziative volte a favorire una corretta alimentazione, una maggiore convivialità e nel complesso una migliore qualità della vita quotidiana dei bambini, delle famiglie e del personale scolastico. Infine, per contribuire a limitare i casi di obesità e sovrappeso, sempre più diffusi tra i bambini e causa di numerosi disturbi in età adulta, il bissarà scoraggiato, anche in considerazione del fatto che le porzioni sono adeguate all'età, alla crescita e definite dalle Autorità sanitarie.

> Festeggiamo insieme!

Per stimolare convivialità e socializzazione e creare momenti festosi abbiamo previsto la realizzazione di menu speciali per Natale, Carnevale e Pasqua.



Comunicazione e partecipazione

Comunicazione con l'utenza

La possibilità di ottenere risultati soddisfacenti dipende fortemente anche dal rapporto di collaborazione che si instaura tra tutte le componenti coinvolte nel servizio. Per questo l'obiettivo di Sodexo e dell'Amministrazione comunale è creare un dialogo costante con i genitori che aiuti a costruire insieme un servizio a misura di bambino. L'informazione, inoltre, costituisce una forma di garanzia per tutti i cittadini.

Il Segmento Scuole di Sodexo, in aggiunta a questa Carta dei Servizi di Refezione scolastica, adotterà i seguenti strumenti.

> **Customer Satisfaction:** **"Facciamo il punto insieme"**

Il metodo per la rilevazione della Qualità Percepita utilizza come strumenti dei questionari diversificati, a seconda delle fasce d'età e dei ruoli dei destinatari: bambini o ragazzi e insegnanti.

Attraverso domande appositamente formulate si chiede di esprimere una valutazione sui principali aspetti che concorrono alla soddisfazione del servizio, quindi non solo sulla gradibilità del pasto ma anche su presentazione dei piatti, porzioni, scelta, menu a tema e animazioni, simpatia del personale, velocità del servizio, pulizia dei locali e delle stoviglie, decorazione dei locali, disponibilità dei posti a sedere. L'indagine "Facciamo il punto insieme" verrà realizzata ogni anno scolastico.

> **www.piaceresalute.it**

Il sito dedicato a uno stile di vita sano e consapevole, dall'alimentazione all'attività motoria, fino alla sensibilità ambientale, ha una sezione dedicata alle diverse età della vita, con utili consigli anche per i bambini.

Di che "stile alimentare" è vostro figlio? Per saperlo basta rispondere a semplici domande del questionario nella sezione del sito "A ogni età il suo" dedicato ai bambini.



Partecipazione: la Commissione Mensa

La partecipazione del cittadino è sempre garantita, al fine di tutelare il diritto alla corretta erogazione del Servizio. Per questo viene garantita e favorita la partecipazione degli utenti al funzionamento e al controllo della Refezione Scolastica, così come il diritto a ottenere informazioni, dare suggerimenti e naturalmente a presentare reclami. Questo diritto può essere esercitato avvalendosi della Commissione Mensa, quale organo di rappresentanza dell'utenza.

La Commissione Mensa è composta dal Responsabile comunale del servizio o suo delegato, da genitori e insegnanti in rappresentanza di ogni presso scola-

stico. Possono inoltre essere invitati a partecipare un rappresentante della ATS Milano Città Metropolitana, il cuoco, un rappresentante dell'azienda appaltatrice del Servizio di Refezione.

Annualmente il Consiglio d'Istituto segnala i nominativi dei genitori, del personale docente e dei rappresentanti degli alunni che entreranno a farvi parte o che sostituiranno i componenti con mandato scaduto.

La Commissione Mensa esercita un ruolo di collegamento tra il Comune e l'utenza relativo alle diverse istanze che da essa pervengono, oltre che di monitoraggio della qualità del Servizio, dei pasti e delle condizioni igieniche dei locali destinati al servizio.

Alcune informazioni utili

Comune di Rho

Piazza Visconti 23 - 20017 Rho (MI)

tel. centralino 02 933321 - fax 02 93332505

www.comune.rho.mi.it - PEC: pec.protocollo.comunerho@legalmail.it

Ufficio Pubblica Istruzione

Corso Europa, 291 c/o Villa Burba - 20017 Rho (MI)

tel. 02 933321301 - fax 02 93332313

e-mail: ufficio.scuola@comune.rho.mi.it

Sodexo Italia Spa

c/o Centro Cottura - Via Risorgimento, 46- 20017 Rho (MI)

n. verde 800.761186

e-mail: inforette.scolastiche.FMS.it@sodexo.com

www.sodexo.com - www.piaceresalute.it

Menu estivo - Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° Grado

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Ravioli di magro burro e salvia Mozzarella Pomodori - Pane M - Succo di frutta / Frutta P - Wafer Plum cake Plum cake	Risotto alle zucchine Tacchino agli aromi Carote all'olio - Pane M - Frutta di stagione P - Frutta di stagione Frutta di stagione	Pasta al pesto Uova strapazzate Patate e fagiolini - Pane M - Frutta di stagione P - Budino Schiacciata Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Hamburger di vitello Insalata verde - Pane M - Frutta di stagione P - Tortino di cioccolato Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure Cotoletta di pesce Piselli brasati - Pane M - Frutta di stagione P - Gelato Frutta di stagione
2ª settimana	Pasta alle melanzane Affettato di tacchino Cotoletta di pesce Zucchine al forno - Pane M - Succo di frutta / Frutta P - Wafer Succo di frutta / Frutta Wafer	Minestra di riso Cosce di pollo Bocconcini di pollo Carote julienne - Pane M - Frutta di stagione P - Plum cake Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e olive Asiago/Primo sale Patate al forno - Pane M - Frutta di stagione P - Crostata Frutta di stagione Frutta di stagione	Pasta pasticciata Frittata alle zucchine Insalata mista - Pane M - Frutta di stagione P - Yogurt Frutta di stagione	Pasta olio e Parmigiano Bastoncini di merluzzo Fagiolini - Pane M - Frutta di stagione P - Gelato Crostata
3ª settimana	Pasta allo speck Formaggio spalmabile Nuggets di pollo Insalata mista - Pane M - Succo di frutta / Frutta P - Wafer Plum cake Crostata	Crema di cannellini con pasta Bocconcini di pollo Pomodori e mais - Pane M - Frutta di stagione P - Frutta di stagione Frutta di stagione	Riso alla cantonese Prosciutto cotto (1/2 porzione) Salame Milano (1/2 porzione) Zucchine - Pane M - Frutta di stagione P - Crostata Wafer Frutta di stagione	Pasta alla pizzaiola Hamburger di tacchino Carote cotte Carote julienne - Pane M - Frutta di stagione P - Budino Frutta di stagione	Pasta agli aromi Merluzzo impanato Patate al forno - Pane M - Frutta di stagione P - Gelato Frutta di stagione
4ª settimana	Pasta mimosa Prosciutto cotto Insalata mista - Pane M - Succo di frutta / Frutta P - Wafer Wafer Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Nuggets pollo Pomodori in insalata Pane M - Frutta di stagione P - Plum cake Frutta di stagione	Pasta olio e Parmigiano Arrosto di tacchino al limone Carote cotte Carote julienne - Pane M - Frutta di stagione P - Yogurt Frutta di stagione Gelato	Maccheroni al ragù Grana Padano DOP (1/2 porzione) Zucchine trifolate - Pane M - Frutta di stagione P - Tortino di cioccolato Frutta di stagione	Riso al pomodoro Tonno Fagiolini e patate - Pane M - Frutta di stagione P - Gelato Crostata

Menu invernale

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Pasta olio e Parmigiano Mozzarella Piselli brasati - Pane M - Succo di frutta / Frutta P - Plum cake Schiacciata Plum cake	Pastina in brodo vegetale Cosce di pollo al forno Bocconcini di pollo Insalata verde - Pane M - Frutta di stagione P - Frutta di stagione Frutta di stagione	Risotto alla milanese Affettato di tacchino Bresaola punta d'anca IGP Fagiolini all'olio - Pane M - Frutta di stagione P - Crostata Wafer Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arrosto di lonza al latte Patate al forno - Pane M - Frutta di stagione P - Fette biscottate e marmellata Frutta di stagione	Ravioli di magro burro e salvia Bastoncini di merluzzo Carote cotte Carote julienne - Pane M - Frutta di stagione P - Gelato Frutta di stagione
2ª settimana	Pasta all'amatriciana Formaggio spalmabile Nuggets di pollo Insalata verde - Pane M - Succo di frutta / Frutta P - Crostata Plum cake Wafer	Pasta agli aromi Lonza all'aceto balsamico Patate arrosto - Pane M - Frutta di stagione P - Cioccolato Frutta di stagione	Pasta tricolore pasticciata Frittata al formaggio Finocchi e mais - Pane M - Frutta di stagione P - Plum cake Frutta di stagione Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Bocconcini di pollo impanati Fagiolini - Pane M - Frutta di stagione P - Gelato Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Cotoletta di pesce Piselli brasati - Pane M - Frutta di stagione P - Fette biscottate e marmellata Yogurt
3ª settimana	Gnocchi al pomodoro Formaggio Merluzzo impanato Carote all'olio - Pane M - Succo di frutta / Frutta P - Plum cake Crostata Crostata	Risotto con piselli Merluzzo impanato Fagiolini all'olio - Pane M - Frutta di stagione P - Frutta di stagione Frutta di stagione	Pasta agli aromi Bocconcini di pollo in umido Purè di patate - Pane M - Frutta di stagione P - Crostata Schiacciata Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Hamburger di vitello Insalata mista - Pane M - Frutta di stagione P - Wafer Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Frittata con patate Finocchi in insalata - Pane M - Frutta di stagione P - Gelato Frutta di stagione
4ª settimana	Risotto in salsa Aurora Prosciutto cotto Salame Milano Piselli brasati - Pane M - Succo di frutta / Frutta P - Crostata Cioccolato Tortino di cioccolato	Maccheroni al ragù Grana Padano DOP (1/2 porzione) Fagiolini - Pane M - Frutta di stagione P - Plum cake Frutta di stagione	Pasta mimosa Arrosto di tacchino agli agrumi Insalata mista - Pane M - Frutta di stagione P - Yogurt Frutta di stagione Frutta di stagione	Passato di verdura con farro Nuggets di pollo Coste - Pane M - Frutta di stagione P - Gelato Frutta di stagione	Pasta al burro Filetto di merluzzo al pomodoro e olive Carote all'olio - Pane M - Frutta di stagione P - Torta Crostata

Nei menu le voci colorate corrispondono alle variazioni dei piatti e delle merende delle varie scuole: **rosso per l'Infanzia** (M = merenda di metà mattina; P = merenda del pomeriggio), **blu per la Primaria**, **verde per la Secondaria di primo grado**.

La banana, Equosolidale, verrà servita nella: 1ª e 3ª settimana alla Scuola dell'Infanzia, 2ª e 4ª settimana alla Scuola Primaria.

La pizza verrà servita in tutti i plessi nella giornata di lunedì secondo calendario insieme a 1/2 porzione di prosciutto cotto.

Sodexo, l'azienda che gestisce il servizio di Refezione scolastica

Il Servizio di Refezione scolastica di Rho è gestito da Sodexo, un'azienda specializzata con pluriennale esperienza nel settore.

In particolare, il Segmento Scuole di Sodexo Italia ha predisposto e attua il proprio Sistema di Gestione per la Qualità, certificato secondo la norma internazionale UNI EN ISO 9001, per perseguire un processo di miglioramento continuo delle prestazioni, allo scopo di fornire costantemente un servizio che soddisfi a pieno le esigenze dell'Amministrazione e dell'utenza, nel completo rispetto dei requisiti normativi e contrattuali. Tale impegno è condiviso a tutti i livelli del Segmento Scuole e vede dedicate risorse umane, organizzative e finanziarie.

Il Servizio di Refezione per le scuole è diretto da personale specializzato.

Nel retro copertina trovate il menu scolastico, da tenere a portata di mano in cucina per completare la giornata alimentare di vostro figlio tenendo presente cos'ha mangiato a pranzo.



In coerenza all'accordo Stato-Regioni del 26 settembre 2013 riguardante le Carte di qualità dei servizi pubblici locali e il ruolo delle Associazioni dei consumatori, questa Carta del Servizio di Ristorazione scolastica è stata redatta in accordo e con la collaborazione di ACU, Associazione Consumatori Utenti, organizzazione senza scopo di lucro, Iscritta all'Elenco Nazionale - Codice del Consumo presso il Ministero dello Sviluppo Economico.

Edizione 2017

Progetto editoriale e grafico:

Giovanna Gianvito comunicazione - Milano

Stampa:

Officina Grafica La Commerciale - Paderno
Dugnano (MI)