



LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Care Famiglie,
con questo breve opuscolo vogliamo raccontarvi con quanta cura diamo, giornalmente, il sostentamento ai vostri figli. Qui trovate informazioni sull'iscrizione e sui pagamenti del servizio e su come controllare lo stato del vostro conto elettronico.

Ma soprattutto, qui potete trovare quello che ci sta più a cuore: il controllo sul servizio e le varietà dei cibi che i vostri figli mangeranno.

L'erogazione dei pasti avviene seguendo scrupolosamente la normativa di settore, i menù sono differenziati stagionalmente ed elaborati sulla base delle indicazioni nutrizionali, tabelle dietetiche e grammature previste nelle "Linee guida" dell'ATS in collaborazione con la Commissione Mensa che annualmente suggerisce eventuali cambiamenti nel menù.

Nei refettori di tutte le scuole è previsto il consumo dell'acqua del rubinetto al posto dell'acqua in bottigliette di plastica, al fine di sostenere e perseguire concretamente l'obiettivo di ridurre:

- lo sfruttamento insensato delle risorse naturali e l'utilizzo di agenti inquinanti come gli idrocarburi: per produrre le bottigliette d'acqua viene utilizzata, inutilmente, acqua e petrolio, che è una miscela liquida di vari idrocarburi;

- l'effetto serra causato dalle emissioni di CO2 nell'ambiente: la lavorazione del petrolio per la produzione delle bottigliette di plastica comporta l'emissione di CO2 nell'ambiente; il trasporto dell'acqua in bottiglia nei luoghi di consumo ed il suo smaltimento presuppongono l'utilizzo di carburante che bruciando produce l'emissione di CO2;

- l'inquinamento generalizzato dell'ambiente: le microparticelle di plastica sono presenti non solo negli oceani, ma anche nei fiumi, nel suolo e nell'aria, producendo conseguenze catastrofiche di cui oggi stiamo vedendo i primi segnali.

Le bottiglie di plastica creano danni all'ambiente sotto tutti i punti di vista; mediante l'utilizzo delle brocche d'acqua in tutte le scuole contribuiamo a salvaguardare il nostro pianeta. Ovviamente in tutte le scuole verranno effettuati periodicamente i controlli dell'acqua che sgorga nei rubinetti per verificare il rispetto e la conformità delle caratteristiche organolettiche previste dalla normativa vigente, con il fine di tutelare la salute degli alunni e del personale educativo.

Infine particolare attenzione è resa ai ragazzi che necessitano di diete speciali per allergie o intolleranze alimentari e scelte etico-religiose.

Noi siamo sempre a vostra disposizione per informazioni, incontri o proposte.
Un caro saluto,

l'Assessore alle Politiche Educative
Zoe Bevilacqua

Il Sindaco
Luca Elia



MENÙ

I pasti che vengono erogati nelle scuole sono quelli indicati negli allegati menù, differenziati per stagione, autunnale/primaverile, invernale, estivo ed articolati su quattro settimane.

I menù, così come le grammature degli alimenti utilizzati, rispettano le indicazioni delle "Linee guida per l'elaborazione di menù per la RISTORAZIONE SCOLASTICA" predisposte dal Dipartimento di Prevenzione Medica – UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ATS, tenendo conto delle indicazioni ed osservazioni del Tecnologo Alimentare e della Commissione Mensa. Menù e grammature sono consultabili sul sito comunale o presso l'Ufficio Scuola. Aspetti specifici qualificanti i menù sono la somministrazione di:

- prodotti BIO: pasta, riso, orzo perlato, farro, uova pastorizzate e fresche, mozzarella, ricotta, yogurt, legumi secchi, frutta fresca, verdura fresca e gelo, olio d'oliva extra vergine, aceto, preparato per brodo vegetale;
- prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta): Grana, Asiago, Stracchino, Quartirolo, Prosciutto crudo di Parma;
- prodotti IGP (Indicazione Geografica Protetta): arance rosse di Sicilia, clementine di Calabria, mele dell'Alto Adige, pere di Mantova, Bresaola, Speck;
- latte, olio EVO, ortaggi e frutta di sola provenienza italiana;
- prodotti a filiera corta (carne, salumi, uova, riso);
- prosciutto cotto di produzione italiana privo di glutine e lattosio;
- sale iodato;
- pane artigianale.

I piatti possono contenere una o più materie prime congelate o surgelate all'origine.

Mensilmente viene servita la pizza. Verranno inoltre proposte **GIORNATE A TEMA** con menu differenziati in funzione a ricorrenze particolari (vedi riquadro).

DIETE SPECIALI

Su richiesta della famiglia è prevista la somministrazione di diete speciali per motivi di salute o per motivi etico-religiosi sulla base delle "Linee guida per la gestione delle diete speciali nella ristorazione scolastica" predisposte dall'ATS Milano 1. Informazioni e modulistica sono reperibili sul sito comunale o presso l'Ufficio Scuola.

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

ISCRIZIONE E PAGAMENTO DEL SERVIZIO

Per poter fruire della mensa scolastica occorre iscriversi annualmente al servizio on line, attraverso il portale dedicato <https://comunebaranzate.ecivis.it>. All'iscrizione viene creato un conto elettronico riferito al genitore, al quale devono essere appoggiati tutti i figli iscritti per lo stesso nucleo familiare.

Essendo un sistema di pagamento prepagato, la famiglia dovrà caricare il conto elettronico prima di consumare i pasti, con la frequenza che riterrà più opportuna (settimanale, mensile, trimestrale...), mediante ricarica da effettuarsi con la modalità PagoPA.

PagoPA è il nuovo sistema di pagamento introdotto dal 1° novembre 2021 dal Comune, in attuazione al D.L. 76/2020, "Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitale": la normativa stabilisce l'obbligo per la Pubblica Amministrazione di accettare pagamenti solo attraverso sistemi tracciati elettronicamente. Maggiori informazioni sul sistema PagoPA sono consultabili sul sito <https://www.pagopa.gov.it>.

Al link https://www.pagopa.gov.it/assets/download/pagopa_fact_sheet.pdf è altresì possibile prendere visione della nota governativa che illustra il servizio e gli obiettivi che si prefigge.

Tutte le informazioni sulle modalità di iscrizione on line, sui pagamenti e sui costi in vigore sono reperibili sul portale <https://comunebaranzate.ecivis.it> o sul sito internet comunale nell'area Modulistica/Cittadini/Scuola.

CONTROLLI SUL SERVIZIO

Per garantire elevati livelli di sicurezza, igienicità e qualità dei pasti, vengono costantemente attuate procedure di controllo sul servizio da parte:

- della ditta SIR, che applica il sistema di autocontrollo produttivo sulla preparazione e somministrazione dei pasti denominato HACCP;
- dell'Amministrazione Comunale che, nella persona del consulente Tecnologo Alimentare appositamente incaricato, svolge ispezioni al Centro Cottura e nei refettori, effettuando anche prelievi per l'analisi delle pietanze;
- della Commissione Mensa scolastica, costituita da genitori e docenti dell'Istituto;
- dell'ATS.





MENÙ SCOLASTICO 2023 - 2024

COSA MANGIANO I NOSTRI FIGLI?

Nell'ambito del progetto di educazione alimentare "Frutta a merenda", nelle scuole infanzia e primaria la frutta viene erogata a metà mattina.

MENÙ SPECIALI 2023-2024

MENÙ GIALLO

Pasta alla mimosa
Pesce dorato*
Insalata e mais*
Pane
Banana

MENÙ NATALE

Lasagne al pesto
Bastoncini di pesce
Patate
Pane
Dolce

MENÙ INVERNO

Ravioli di magro in brodo
Spezzatino di manzo in umido*
Purè con patate*
Pane
Frutta

MENÙ CARNEVALE

Riso alla curcuma piselli e carota
Bastoncini di pesce
Patate*
Pane
Dolce

MENÙ VERDE

Gnocchi al pesto
Pesce al limone e prezzemolo
Insalata verde
Pane
Frutta

MENÙ PASQUA

Pasta tricolore al profumo di basilico
Tortino di merluzzo con patate e olive verdi*
Insalata mista
Pane
Frutta
Dolce

MENÙ PRIMAVERA

Pasta al ragù di verdure
Straccetti di tacchino al limone
Carote julienne
Pane
Frutta

MENÙ FINE ANNO

Pizza Margherita
Tonno
Insalata con pomodori
Pane
Gelato*

1^a
SETTIMANA

2^a
SETTIMANA

3^a
SETTIMANA

4^a
SETTIMANA

MERENDA

1^a
SETTIMANA

2^a
SETTIMANA

3^a
SETTIMANA

4^a
SETTIMANA

MERENDA

1^a
SETTIMANA

2^a
SETTIMANA

3^a
SETTIMANA

4^a
SETTIMANA

MERENDA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 ^a SETTIMANA	Ravioli di magro al burro e salvia Tonno all'olio d'oliva Zucchine prezzemolate Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata alle zucchine Carote julienne Pane Frutta fresca	Passato di zucca con pasta integrale Cotoletta di lonza (bocconcini per infanzia) Insalata mista Pane Frutta fresca	Pizza Margherita Formaggio spalmabile 50g Fagiolini all'olio evo Pane Yogurt alla frutta	Risotto allo zafferano Pesce gratinato Broccoli all'olio evo Pane Frutta fresca
2 ^a SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro Formaggio Asiago DOP Carote all'olio evo Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di manzo ½ porz. prosciutto cotto Fagiolini all'olio evo Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Cotoletta di lonza (bocconcini per infanzia) Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Merluzzo gratinato Insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdure con farro Mozzarella Bio Patate Pane Frutta fresca
3 ^a SETTIMANA	Risotto alla parmigiana Merluzzo gratinato Broccoli all'olio evo Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro e olive Frittata con erbe Insalata di finocchi Pane Frutta fresca	Pasta allo zafferano Ceci al pomodoro e origano Zucchine all'olio evo Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Fusi di pollo Carote julienne Pane Frutta fresca	Crema di verdure con riso Formaggio Provolone Valpadana DOP Fagiolini all'olio evo Pane Frutta fresca
4 ^a SETTIMANA	Risotto allo zafferano Pesce con pomodoro e olive Erbe all'olio evo Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Fagiolini all'olio evo Pane Frutta fresca	Vellutata di zucchine con riso Bocconcini di tacchino alla pizzaioia Patate Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Arrosto di lonza Carote all'olio evo Pane Frutta fresca	Pizza Margherita Formaggio spalmabile 50g Insalata con carote julienne e mais Pane Yogurt alla frutta
MERENDA	Biscotti e succo di frutta	Crostatina	Plumcake	Pane con gocce di cioccolato	Pane e confettura di frutta

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 ^a SETTIMANA	Pasta con crema di zucchine Prosciutto cotto Finocchi al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Merluzzo gratinato Insalata Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino al pomodoro Broccoli all'olio evo Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Arrosto di lonza al latte Carote all'olio Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Mozzarella BIO Patate Pane Frutta fresca
2 ^a SETTIMANA	Tortellini di carne in brodo Frittata con erbe e formaggio Insalata di finocchi e carote Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Arrosto di tacchino all'arancia Erbe all'olio evo Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Spezzatino di manzo Piselli all'olio evo Pane Frutta fresca	Pizza Margherita ½ porz. di formaggio Asiago DOP Insalata con carote julienne e mais Pane Yogurt alla frutta	Pasta alla crema di zucca Merluzzo gratinato Insalata verde Pane Frutta fresca
3 ^a SETTIMANA	Risotto alla milanese Mozzarella BIO Carote all'olio evo Pane Frutta fresca	Ravioli di magro al burro e salvia Cotoletta di lonza (bocconcini di lonza per infanzia) Insalata di finocchi Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Merluzzo gratinato Insalata verde Pane Frutta fresca	Gnocchi al pesto Prosciutto cotto Cavolfiori al vapore Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro Bocconcini di tacchino alla pizzaioia Patate Pane Frutta fresca
4 ^a SETTIMANA	Riso al pomodoro Frittata con erbe Broccoli all'olio evo Pane Frutta fresca	Pasta all'olio evo Arrosto di lonza alle mele Cavolfiori gratinati Pane Frutta fresca	Pizza Margherita ½ porz. di tonno all'olio d'oliva Insalata con carote julienne e mais Pane Yogurt alla frutta	Vellutata di zucchine con riso Spezzatino di pollo con patate Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta allo zafferano Pesce gratinato Erbe all'olio evo Pane Frutta fresca
MERENDA	Biscotti e succo di frutta	Yogurt alla frutta biologico	Crostatina	Pane con gocce di cioccolato	Budino

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 ^a SETTIMANA	Pasta allo zafferano Affettato di tacchino Carote julienne Pane Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Cotoletta di lonza al forno Patate al forno Pane Frutta fresca	Riso all'olio extravergine d'oliva Merluzzo gratinato Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Pasta integrale con crema di zucchine Tonno all'olio d'oliva Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Pizza Margherita ½ porz. di prosciutto cotto Insalata mista Pane Frutta fresca
2 ^a SETTIMANA	Pasta al pesto Tonno all'olio d'oliva Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdure con farro Bocconcini di tacchino agli aromi Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Nasello al forno Carote julienne Pane Frutta fresca	Riso all'olio extravergine d'oliva Frittata con erbe Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta con sugo di pomodoro e carote Arrosto di lonza Insalata verde Pane Frutta fresca
3 ^a SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Bocconcini di tacchino agli aromi Zucchine al forno Pane Frutta fresca	Pasta con crema di verdure Pesce gratinato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi al pomodoro Scaloppina di pollo al limone Insalata mista Pane Frutta fresca	Pizza Margherita ½ porz. di formaggio Insalata con carote Pane Frutta fresca
4 ^a SETTIMANA	Risotto allo zafferano Pesce con pomodori e olive Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine d'oliva Formaggio DOP Erbe all'olio evo Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Frittata con zucchine Insalata mista e mais Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata con ragù di manzo e besciamella ½ porz. di prosciutto cotto Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e olive denocciate Crocchette di ceci alla pizzaioia Carote julienne Pane Frutta fresca
MERENDA	Biscotti e succo di frutta	Crostatina	Plumcake	Pane con gocce di cioccolato	Pane e confettura di frutta

AUTUNNO - PRIMAVERA
in vigore dal 20 novembre al 01 dicembre e dal 26 febbraio al 05 aprile

INVERNO
in vigore dal 04 dicembre al 23 febbraio

ESTATE
in vigore dal 08 aprile al 30 giugno

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 all'UI, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del Capitolato.