

OBIETTIVI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Cari genitori e cari ragazzi, la mensa scolastica rappresenta un momento importante della vita di ciascuno di voi, è momento di aggregazione, è uno dei luoghi dove si impara senza lavagne e riveste un ruolo fondamentale nella vita di ciascuna ragazza e ciascun ragazzo.

Per questo abbiamo sempre mantenuto molto alta l'attenzione sui pasti consumati nelle scuole, per la qualità dei cibi e per la loro varietà; è importante però che anche le famiglie conoscano ciò che si consuma nella ristorazione scolastica e per questo è stato creato questo pieghevole in cui troverete tutte le informazioni necessarie, perché tutta la cittadinanza sia consapevole del percorso di prevenzione al sovrappeso, di rispetto ambientale e sostenibilità grazie all'uso di prodotti locali e biologici, di educazione alimentare in atto in collaborazione con CIRFOOD.

L'educazione alla cittadinanza si costruisce giorno per giorno nelle nostre scuole, anche consumando il pasto con gli amici, chiacchierando e scherzando, provando a riflettere in collaborazione con i docenti su ciò che viene consumato, perché è oggi che si forma il cittadino di domani.

Assessore
Marianna Pavesi

COSTO PASTO

Il costo pasto nelle scuole con cucina interna è di € 5,10 e il costo pasto in asporto è di € 4,91.

La refezione si paga con il sistema del prepagato, tramite le seguenti modalità:

- RICARICA ONLINE: carta di credito e My Bank (bonifico).
- ADDEBITO su Conto Corrente.
- IN CONTANTI presso i seguenti punti autorizzati all'incasso:

Bar Self Service RITA IES
Via Brennero 31 (c/o distributore Q8)

Tabaccheria N° 24 di Mainenti Marco
P.zza S. Francesco 9

Tabaccheria Via Roma 15 di Fiorio
Via Roma 15

Cartoleria "Armando" di Papazzoni Paolo
V.le Gobio 15

Tabaccheria N° 22 di Guarise Manuela
Corso Garibaldi 45

Tabaccheria Dal Bosco Ermanna
V. Castelletto 93/95

Per info contattare: Ufficio Rette CIRFOOD Tel. 0522 530 225/226.

ISCRIZIONI

L'iscrizione si effettua direttamente a CIRFOOD, concessionaria del servizio. La modulistica è scaricabile dal sito <http://pubblicaistruzione.comune.mantova.it/> - È possibile anche l'iscrizione online collegandosi al sito "SERVIZI ONLINE>SCUOLA REFEZIONE SCOLASTICA>ACCEDI AL MODULO WEB GENITORI".

N.B. Dal prossimo anno (2019/2020) l'iscrizione sarà unicamente online.

AGEVOLAZIONI

Il Comune di Mantova offre riduzioni al costo pasto in base all'ISEE, la richiesta va presentata al Front Office del Settore Servizi Educativi e Pubblica Istruzione: Via Conciliazione, 128 Mantova - Tel. 0376 376 855/894, dal lunedì al sabato dalle ore 8:30 alle ore 11:30 e lunedì - giovedì dalle ore 14:30 alle ore 16:30; oppure con e-mail: pubblicaistruzione@comune.mantova.gov.it. La modulistica è scaricabile al sito <http://pubblicaistruzione.comune.mantova.it>

DIETE

Sono da richiedere presso le segreterie degli Istituti Comprensivi di riferimento per gli iscritti alle scuole statali, presso l'ufficio diete speciali del Settore Servizi Educativi del Comune di Mantova per gli iscritti alle scuole dell'infanzia comunali. Sono previste le seguenti possibili diete:

- SANITARIE (su richiesta con presentazione di certificato medico);
- ETICO/RELIGIOSE (su richiesta con autocertificazione);
- DIETA LEGGERA (su richiesta per un max. di 3 gg).

Altre informazioni più dettagliate sono reperibili sul sito <http://pubblicaistruzione.comune.mantova.it>

www.cirfood.com



CARTA DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
SCUOLA PRIMARIA 2018-2019

CIRFOOD

MENU AUTUNNO/INVERNO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
	03/09/18 - 09/09/18 01/10/18 - 07/10/18 29/10/18 - 04/11/18 26/11/18 - 02/12/18	24/12/18 - 30/12/18 21/01/19 - 27/01/19 18/02/19 - 24/02/19	10/09/18 - 16/09/18 08/10/18 - 14/10/18 05/10/18 - 11/11/18 03/12/18 - 09/12/18 25/02/19 - 03/03/19	03/12/18 - 09/12/18 31/12/18 - 06/01/19 28/02/19 - 03/02/19 10/12/18 - 16/12/18
LUNEDÌ	RISO ALLA ZUCCA* CROCCHEFFE DI VERDURE* PISELLI ALL'OLIO* CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO* HAMBURGER DI CECI* CAROTE ALL'OLIO* CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL RAGÙ DI VERDURE CON POMODORO* COTOLETTA DI POLLO FINOCCHI ALL'OLIO CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO FRITTATA AL FORMAGGIO CAVOLFOIRE ALL'OLIO CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
MARTEDÌ	PASTA INTEGRALE AL RAGÙ DI VERDURE CON POMODORO* FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO* FINOCCHI ALL'OLIO CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA CON VERDURE (BIANCA)* SCALOPPINA DI POLLO AL VINO BIANCO SPINACI ALLA PARMIGIANA* CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE LASAGNE DI RICOTTA E SPINACI* CAROTE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISO AI PORRI CROCCHEFFE DI MERLUZZO* CAROTE TRIFOLATE* CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
MERCOLEDÌ	ORZOTTO CON VERDURE* POLLO AL FORNO PATATE AL FORNO CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CREMA DI ZUCCA E CECI* / PASTA AL SUGO DI FAGIOLI CANNELLINI (settembre e ottobre) COTOLETTA DI MERLUZZO* FAGIOLINI ALL'OLIO* CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CREMA DI VERDURE CON RISO* / RISO ALLO ZAFFERANO "ALLA MILANESE" (settembre e ottobre) FILETTO DI PLATESSA GRATINATO* PATATE AL FORNO CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE LASAGNE ALLA BOLOGNESE* SPINACI ALLA PARMIGIANA* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
GIOVEDÌ	PASTINA IN BRODO DI CARNE / PASTA ALL'OLIO (settembre e ottobre) MANZO LESSO AL LIMONE CON SALSA VERDE / CAPRESE (sett-ott) CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE RISO ALLA PILOTA ZUCCA / FINOCCHIO AL FORNO TORTA MARGHERITA / FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA ALL'OLIO ARROSTO DI SUINO AL LATTE ZUCCA / FINOCCHIO AL FORNO CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GNOCCHI ALLA ROMANA* QUADRETTI DI RICOTTA E SPINACI* FAGIOLINI AL POMODORO* CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
VENERDÌ	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE / PASSATO DI VERDURE* PIZZA MARGHERITA* CAVOLFOIRE ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE AI FORMAGGI FRITTATA AL FORNO BROCCOLI ALL'OLIO CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL TONNO INTEGRALE CON POMODORO CROCCHEFFE DI PATATE E FORMAGGIO PISELLI ALL'OLIO* CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CREMA DI LEGUMI MISTI / PASTA AI PISELLI* (settembre e ottobre) SPEZZATINO DI POLLO CON VERDURE POLENATA / ZUCCHINE GRATINATE* (settembre e ottobre) CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Il menu scolastico è stato redatto secondo le Linee Guida ATS di Mantova e prevede: utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale e senza strutto; primi piatti con equilibrata presenza di preparazioni asciutte e in brodo, favorendo la diversificazione dei cereali (pasta, riso, miglio, orzo). Prevista pasta integrale una volta a settimana; secondi piatti a rotazione settimanale: carne bianca, pesce (almeno una volta a settimana), legumi (almeno una volta a settimana), carne rossa (bovino o suino, al massimo una volta a settimana); uova, formaggi; piatto unico come proposta alternativa a primo e secondo, anticipato da un passato di verdura o un antipasto di verdure crude come incentivo al consumo di queste; verdure crude secondo stagionalità, servite come contorno ad eccezione del menu con piatto unico; verdure cotte secondo stagionalità, servite come contorno; frutta fresca secondo stagionalità, di almeno quattro tipologie differenti a settimana.

MENU PRIMAVERA/ESTATE

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
	18/03/19 - 24/03/19 15/04/19 - 21/04/19 13/05/19 - 19/05/19 10/06/19 - 16/06/19	08/07/19 - 14/07/19 05/08/19 - 11/08/19	25/03/19 - 31/03/19 22/04/19 - 28/04/19 20/05/19 - 26/05/19 17/06/19 - 23/06/19	15/07/19 - 21/07/19 12/08/19 - 18/08/19
LUNEDÌ	PASTA INTEGRALE CON PISELLI* CAPRESE (pomodori secondo stagionalità) MELANZANE AL FUNGHETTO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISO ALLA LATTUGA BRESAOLA E MELONE (secondo stagionalità) CAROTE ALL'OLIO* CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISO ALLO ZAFFERANO "ALLA MILANESE" / CREMA DI VERDURE CON PASTA (marzo) CROCCHEFFE DI MERLUZZO* ZUCCHINE STUFATE CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE CHICKEN & POTATOES SPINACI ALLA PARMIGIANA* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
MARTEDÌ	RISO ALLA PARMIGIANA HAMBURGER DI BOVINO FAGIOLINI GRATINATI* CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE POMODORO E BASILICO CROCCHEFFE PATATE E FORMAGGIO ZUCCHINE ALL'OLIO CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE PASTA AL RAGÙ DI CARNE BOVINA CROCCHEFFE DI VERDURA* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO* COTOLETTA DI MERLUZZO* MACEDONIA DI VERDURE COTTE* CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
MERCOLEDÌ	PASTA AL RAGÙ DI VERDURE CON POMODORO* POLLO AL FORNO PATATE AL FORNO CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL TONNO (BIANCA)/ CREMA DI LEGUMI MISTI (marzo) FILETTO DI PLATESSA GRATINATO* FAGIOLINI ALL'OLIO* CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL SUGO DI MERLUZZO* SFORMATINO ESTIVO CON MOZZARELLA* MACEDONIA DI VERDURE COTTE* CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE ALLE ZUCCHINE* FRITTATA AL FORNO CON FORMAGGIO FAGIOLINI ALL'OLIO* CONTORNO CRUDO TORTA MARGHERITA / FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
GIOVEDÌ	PASTA ALLA LIGURE/ CREMA DI CAROTE CON ORZO* (marzo) FILETTO DI PLATESSA GRATINATO* ZUCCHINE AL FORNO CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA CON VERDURE (BIANCA)* SCALOPPINA DI POLLO AGLI AROMI SPINACI ALLA PARMIGIANA CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA ALL'OLIO COTOLETTA DI POLLO CAROTE TRIFOLATE* CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO ARROSTO DI SUINO ALLE ERBE ZUCCHINE TRIFOLATE CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
VENERDÌ	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE PIZZA MARGHERITA* MACEDONIA DI VERDURE* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE LASAGNE DI RICOTTA E ZUCCHINE* PEPERONI STUFATI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE POMODORO E OLIVE HAMBURGER DI CECI* FAGIOLINI ALL'OLIO* CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL SUGO DI FAGIOLI CANNELLINI E ROSMARINO CAPRESE (pomodori secondo stagionalità) BIETE ALL'OLIO* CONTORNO CRUDO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

I prodotti contrassegnati con * potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine.

Si informano i consumatori allergici o intolleranti, o chi per essi (genitori o familiari, etc.), a porre attenzione che negli alimenti preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo. Per i soggetti che hanno presentato idonea certificazione medica verranno formulati pasti personalizzati.

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

CUCINE

Tutte le scuole dell'Infanzia Comunali e Statali hanno cucina interna, così come le scuole Primarie Pomponazzo, Nievo e Martiri di Belfiore. Le altre scuole sono servite dal Centro Cottura "Il Paiolo". Nelle 20 cucine scolastiche e nel Centro Cottura "Il Paiolo" lavorano 60 persone tra cuochi e operatori.

QUALITÀ

- Uso di prodotti biologici quali: pasta (anche integrale), biscotti, verdure fresche (carote, cavolfiori, zucchine, zucche, patate, pomodori, insalate, cipolle, basilico, finocchio), frutta fresca (mele, pere, agrumi, pesche, fragole, prugne, kiwi), legumi secchi (ceci, lenticchie, fagioli borlotti, cannellini), latte intero, ricotta, pomodori in polpa passata e pelati.
- Uso di prodotti DOP e IGP quali: Prosciutto di Parma DOP, Asiago DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, Speck Alto Adige IGP, Bresaola Valtellina IGP.
- Grande attenzione alla filiera alimentare, tutti i prodotti utilizzati sono in possesso di scheda tecnica e tracciabilità.

AMBIENTE E SICUREZZA

- Utilizzo di prodotti del territorio (KM0) come: riso Vialone Nano/Parboiled (Petazzi), burro (Latterie Virgilio), robiola (Bustaffa), stracchino (Bustaffa), primo sale (Bustaffa), pane (Arvati), farina di tipo 1 (Mantua Grano), Grana Padano (Latterie Virgilio), carne suina (Latterie Virgilio) e carne bovina (Montaldi). In stagione: pera, melone, anguria e zucca tutte provenienti dal territorio.
- Analisi bimestrali da effettuarsi in ogni cucina sulle materie prime o sul cucinato (analisi batteriologiche) e/o chimico-fisiche (metalli pesanti, antibiotici, pesticidi).
- Uso di prodotti di pulizia a basso impatto ambientale, di stoviglie lavabili e, dove ancora necessario, di materiale cartaceo a perdere biodegradabile e compostabile.
- Uso esclusivo dell'acqua dell'acquedotto comunale.

ETICA E TRASPARENZA

- Utilizzo di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale (banane, ananas e cioccolato).
- Giornata della legalità (una volta l'anno saranno serviti prodotti con marchio "Libera Terra").
- Indagini biennali di Customer Satisfaction.
- Controlli con report bimestrali all'Amministrazione con l'esito delle analisi effettuate.
- Report annuale relativo ai corsi di formazione del personale.
- Le Commissioni Mensa hanno compito di verifica del corretto svolgimento del servizio e di stimolo per la sorveglianza e il miglioramento del servizio stesso. Sono formate da docenti e rappresentanti dei genitori.

NELLA MIA SCUOLA I RAPPRESENTANTI MENSA SONO:

Insegnante

Genitore

MENU SPECIALI

Durante l'anno saranno proposti menu legati alle feste (Natale/Carnevale/Pasqua/Halloween/fine anno scolastico) e a tematiche di rilevanza sociale come la Giornata della Celiachia, la Giornata della Legalità, la Giornata dell'Acqua.