



Provincia di Forlì-Cesena

Settore 1

Scuola e Servizi per l'Infanzia

Via Armellini 18/B

0547/79229

serviziосcuola@comune.cesenatico.fc.it

MENSA SCOLASTICA **CARTA DEL SERVIZIO** **INFORMAZIONI GENERALI** **a.s. 2022/2023**

PRESENTAZIONE

Nutrirsi per il bambino non significa solo soddisfare un bisogno fisiologico, ma implica profondi significati affettivi, emotivi e relazionali.

Il momento del pranzo è un momento educativo che prosegue l'attività didattica e quindi il rapporto relazionale degli adulti e dei bambini.

Esso esprime non solo un fabbisogno nutrizionale ma il piacere di “stare insieme”, di convivialità, di scambio, di conoscenza reciproca, di scoperta di sapori e colori nuovi.

Una buona alimentazione è di grande importanza ad ogni età ma è soprattutto durante l'infanzia e la pre-adolescenza che riveste un ruolo di primo piano sia per garantire una crescita equilibrata che per favorire l'assunzione ed il consolidamento di abitudini alimentari sane.

L'esperienza del pasto a scuola accompagna i bambini in una fase di crescita importante in cui si sviluppano comportamenti e stili di vita.

E' dunque con la consapevolezza di questa complessità, che il Servizio di refezione scolastica propone un'alimentazione sana ed equilibrata affinché i bambini possano acquisire un buon rapporto con il cibo.

Art. 1 CHE COSA È LA CARTA DEL SERVIZIO

La Carta del servizio di ristorazione scolastica si ispira alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/01/94 “Principi sull'erogazione dei Servizi Pubblici” e rappresenta la volontà dell'Amministrazione Comunale a rafforzare il rapporto di fiducia con i cittadini.

La Carta è un documento che descrive i principi fondamentali, le garanzie e gli standard di qualità che l'Amministrazione Comunale si impegna ad offrire agli utenti.

Di seguito alcuni dei principi fondamentali ai quali la carta si ispira:

a) Diritto al benessere e alla salute

L'Amministrazione Comunale si impegna a fornire pasti adeguati alle esigenze nutrizionali, psicologiche e relazionali nella tutela del benessere;

b) Partecipazione, informazione e trasparenza

L'Amministrazione Comunale promuove un'adeguata informazione e partecipazione delle famiglie al miglioramento del servizio, garantendo modi e forme per inoltrare suggerimenti, osservazioni e reclami ed attivando verifiche sul grado di soddisfazione;

c) Uguaglianza, imparzialità e diritto di accesso

E' assicurata la parità dei diritti per tutti gli utenti: tutti coloro che usufruiscono dei servizi sono trattati con rispetto e cortesia;

d) Continuità

Il servizio viene erogato nel rispetto del calendario scolastico; in caso di imprevisti sono programmati interventi per ridurre al minimo i possibili disagi;

e) Efficacia ed efficienza

La soddisfazione degli utenti è ricercata attraverso la verifica sulla gradibilità del pasto, nonché il miglioramento del servizio attraverso le soluzioni strutturali, tecnologiche, organizzative e procedurali più idonee e compatibilmente con le risorse disponibili;

f) Diritto alla Privacy

I dati personali dei bambini e delle famiglie, nel rispetto della legge sulla privacy, vengono utilizzati esclusivamente nell'ambito dell'espletamento del servizio.

Art. 2 PASTO A SCUOLA

Il servizio di refezione scolastica viene fornito nei seguenti plessi scolastici:

- nido d'infanzia comunale "Piccolo Mare"
- Scuole dell'Infanzia Statali
- Scuole Primarie Statali
- Scuola Secondaria di 1° grado - sede centrale

Usufruiscono della refezione scolastica, oltre agli alunni, gli insegnanti delle scuole dell'infanzia e il personale ausiliario autorizzato, gli insegnati delle scuole primarie e secondarie di 1° grado, gli insegnanti e gli ausiliari del nido d'infanzia comunale, cuochi e personale ausiliario autorizzato, purchè in servizio nelle cucine e nei refettori al momento del pasto.

I pasti sono prodotti nei quattro (4) centri di cottura con sede nelle seguenti scuole dell'infanzia: La Vela, Ancora, nella scuola primaria L. Da Vinci e nel polo scolastico di Villamarina.

Il personale è costituito sia da dipendenti comunali che da dipendenti di ditte incaricate dal Comune.

I pasti, preparati secondo il menù della giornata, dove non è presente la cucina, vengono "veicolati" nelle mense di riferimento da personale autorizzato e con mezzi di trasporto idonei.

Art. 3 LE GARANZIE IGIENICHE ED I CONTROLLI

Presso ogni cucina è adottato il "piano di autocontrollo" secondo il metodo HACCP che ha lo scopo di garantire la sicurezza igienica dei pasti attraverso la verifica ed il controllo di tutto il processo produttivo.

Il manuale di Autocontrollo consente agli operatori (personale di cucina e refettorio) di monitorare tutto il processo produttivo dei pasti dalle fasi di ricevimento dei generi alimentari (stoccaggio, preparazione, cottura e distribuzione), alle fasi di sanificazione delle apparecchiature e degli ambienti di lavoro.

Permette di evidenziare eventuali punti critici e di intraprendere azioni correttive efficaci a prevenire o superare i rischi alimentari.

Questo sistema ha quindi la finalità di ridurre i rischi di contaminazione microbica e di garantire ai bambini pasti igienicamente sicuri. Anche le apparecchiature vengono acquistate sulla base di caratteristiche tecnologiche idonee a garantire la sicurezza degli alimenti ed evitare l'alterazione dei cibi.

Una Ditta specializzata nel settore e incaricata dal Comune, provvede ad effettuare tamponi su ambienti, attrezzature, cibi ed acqua per valutare che lo stato delle cucine/mense e dei prodotti somministrati rientri nei parametri igienici sanitari.

I Servizi dell'Azienda USL di Cesena sono incaricati ai controlli igienico sanitari nei centri di cottura e nei refettori con tempi e procedure da loro individuati.

Per le problematiche e le criticità relative alla produzione dei pasti, i cuochi faranno riferimento all'ufficio Scuola del Comune, che si avvarrà della collaborazione dei servizi dell'AUSL competenti.

Art. 4 LA TABELLA DIETETICA ED I MENU'

La Tabella Dietetica adottata per la refezione scolastica è elaborata dal servizio dietetico dell'ASL in collaborazione con l'ufficio Scuola, il personale delle cucine e il Comitato di gestione della mensa scolastica.

Il menù è consultabile sul sito www.comune.cesenatico.fc.it seguendo il percorso dei servizi comunali - area tematica scuola e servizi per l'infanzia – mense.

Le tabelle dietetiche e i menù sono formulati secondo l'orientamento dell'alimentazione mediterranea, in linea con le raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione e i LARN (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati in Nutrienti).

Viene privilegiato il consumo di cereali, legumi, verdura e frutta fresca di stagione, pesce, olio extra vergine di oliva e ridotto il consumo di carni e latticini.

Il Menù scolastico è articolato su n. 9 settimane riproposto ciclicamente e per ogni giornata viene fornito il seguente pasto:

- un primo piatto
- un secondo (o un piatto unico e completo)
- uno o più contorni
- pane
- frutta

A parità nutrizionale, sulla base del fabbisogno nutrizionale giornaliero, il responsabile della cucina può modificare la proposta del giorno sia per problemi legati alla consegna delle derrate alimentari e in tal caso viene adottato un menù d'emergenza (pasta in bianco, prosciutto crudo stagionato oppure formaggio, patate o verdure cotte/crude, frutta fresca) sia in funzione della stagionalità dei prodotti impiegati.

Ai nidi d'infanzia e alle scuole d'infanzia viene somministrato lo spuntino del mattino (a base di frutta) oltre al pranzo.

Alle scuole primarie e secondarie di 1° grado viene somministrato il solo pranzo.

Art. 5 LE DIETE SPECIALI

Di norma devono essere seguite le tabelle dietetiche in vigore nella struttura.

Sono ammesse diete speciali per seri e comprovati motivi sanitari (es. allergie, malassorbimenti intestinali, etc.).

Il percorso di richiesta è affidato al medico curante che richiede la dieta al servizio di dietetica di Comunità della Pediatria di Comunità dell'ASL di Cesena. Il Pediatra di comunità referente della dietetica valuta la richiesta e la autorizza dando indicazioni alla dietista della Pediatria di comunità per approntare una tabella dietetica personalizzata idonea.

Gli insegnanti ed educatori non possono mai accettare richieste di diete speciali per malattie o intolleranze alimentari se non autorizzate dalla Pediatria di comunità.

Per fruire invece di diete particolari dettate da motivi non sanitari (religiosi, filosofici, ecc.) i genitori del bambino dovranno inoltrare all'Ufficio Scuola del Comune una richiesta scritta in cui debbono venir ben specificati gli alimenti di cui si chiede l'esclusione dal menù scolastico.

Tale richiesta deve essere presentata all'ufficio relazioni con il Pubblico del Comune di **Cesenatico entro il mese precedente l'avvio del servizio mensa**. Verrà valutata ed eventualmente autorizzata, entro il termine di 7 giorni dalla data di ricevimento (fa fede la data del protocollo del Comune), solo se compatibile con la normale gestione della mensa scolastica.

Non sono ammessi di norma, per uso collettivo, cibi portati dall'esterno.

Art. 6 LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI

L'approvvigionamento delle derrate viene effettuata dall'ufficio scolastico comunale mediante gara d'appalto sulla base di specifici capitolati.

In considerazione di quanto previsto dalla Legge Regionale n. 29/2002 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva", il Comune di Cesenatico acquista prodotti con caratteristiche conformi a quanto riportato nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (adottate nell'anno 2021) nelle Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna (2009) e nelle Linee guida regionali per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo (2012).

Art. 7 ISCRIZIONE E RINUNCIA AL SERVIZIO

L'iscrizione alla mensa scolastica senza necessità di domanda specifica, avviene automaticamente al momento in cui il bambino si iscrive alla scuola e viene inserito in una classe in cui è previsto il rientro pomeridiano.

La rinuncia alla mensa delle scuole dell'infanzia va comunicata alla Direzione didattica del plesso di competenza entro il **30 settembre 2022** e, se in corso d'anno scolastico, entro il mese precedente, così da evitare il pagamento della quota mensile fissa.

Chi non intedesse usufruire della mensa, potrà comunque usufruire dello *Spuntino del mattino* (solo per la scuola dell'infanzia), per il quale dovrà corrispondere una tariffa mensile.

Qualora non si rinunci al servizio, nella scuola dell'infanzia, la famiglia dovrà corrispondere la quota fissa anche se il proprio bambino non ha usufruito del servizio di mensa, ad eccezione del primo periodo di inserimento alla scuola, dove non è previsto alcun pagamento della tariffa: la data dell'inserimento dovrà comunque essere attestata dall'insegnante e convalidata dalla dirigente scolastica e comunicata entro il mese successivo dell'inserimento all'ufficio scolastico comunale.

Nel caso in cui per un bambino sia già stata presentata la rinuncia al servizio, la possibilità di essere riammesso durante il corso dell'anno scolastico, sarà valutata di volta in volta dal Dirigente del Servizio scolastico.

Si evidenzia che non è possibile presentare la rinuncia al servizio mensa per la scuola primaria a tempo pieno, poiché il tempo mensa è parte integrante del tempo scuola.

Art. 8 TARIFFA PER FRUIRE DEL SERVIZIO

La fruizione del servizio mensa comporta la corresponsione di una tariffa, che per l'anno scolastico 2022-2023 è così stabilita¹:

- a. Per il **nido d'infanzia** la retta mensile comprende anche il servizio mensa
- b. **Scuola dell'infanzia: € 58,24 mensili (quota fissa) + € 2,45 per ogni pasto** comprensivo di *spuntino del mattino* consumato. Coloro che intendono usufruire **solo della spuntino del mattino** dovranno corrispondere unicamente **€ 8,44 mensili**.
- c. **Scuola primaria a tempo pieno (L. Da Vinci e Villamarina) : € 48,38 mensili (quota fissa) + € 2,45 per ogni pasto.**
- d. **Scuole primarie “2 Agosto 1849”, “Ada Negri”, “Ricci - Ortali” e di Villamarina: € 4,65 per ogni pasto consumato**
- e. **Scuola secondaria superiore di 1° grado: € 4,65 per ogni pasto consumato.**

I predetti importi saranno adeguati annualmente sulla base di quanto stabilito dalla Giunta Comunale in sede di formazione di Bilancio, con decorrenza dal 1° settembre dell'anno scolastico successivo.

Qualora per motivi particolari, che dovranno sempre essere autorizzati dal Dirigente del settore del servizio Scolastico Comunale, si richieda l'utilizzo del servizio mensa scolastica al di fuori di quanto stabilito dal calendario scolastico (**pasti extra**) la tariffa da corrispondersi sarà di **€ 5,55 a pasto**.

Nel caso di “Ospitalità” al servizio mensa ai bambini di scuole gemellate, (per un massimo di circa n°200 ospiti) la tariffa da applicarsi per ogni pasto agli ospiti sarà pari alla quota pasto stabilita per la scuola dell'infanzia o del Tempo pieno (**€ 2,45**)²

Per opportuna informazione si precisa che la tariffa che le famiglie pagano per usufruire del servizio mensa non copre l'intero costo del servizio ma solo una parte: il residuo restante infatti viene coperto dal somme reperite nel bilancio comunale.

Art. 9 RILEVAZIONE DEI PASTI

La rilevazione dei bambini che usufruiscono del servizio mensa viene quotidianamente comunicata dalla scuola alla cucina entro le ore 9,30.

Nel caso in cui l'alunno si presenti a scuola oltre tale orario, occorre che il genitore entro le 9.30 comunichi telefonicamente la presenza in mensa all'insegnante che registrerà il bambino come “presente”. In mancanza di una prenotazione, si intenderà che per quella giornata la famiglia dell'alunno abbia deciso di provvedere diversamente.

Entro e non oltre le ore 9.30 è inoltre possibile, in caso di indisposizione o per motivi personali, disdire la prenotazione. Se la disdetta dovesse avvenire successivamente, il costo del pasto verrà regolarmente addebitato alla famiglia, anche se non consumato.

ART. 10 PAGAMENTO DELLA RETTA

Il pagamento della retta del **Servizio di mensa scolastica**, avviene previa rilevazione dei dati contenuti nei registri di presenza alla mensa con cadenza trimestrale posticipata:

1[^] rata: settembre/dicembre; avviso di pagamento pagoPA emesso nel mese di gennaio;

2[^] rata: gennaio/marzo; avviso di pagamento pagoPA emesso nel mese di aprile;

3[^] rata aprile/giugno; avviso di pagamento pagoPA emesso nel mese di luglio;

La retta è composta per il servizio fornito alle scuole dell'infanzia e primaria a tempo pieno “L.Da Vinci” e presso la primaria a tempo pieno del Polo scolastico di Villamarina, da una **parte fissa** e da una **parte variabile** legata al numero di pasti effettivamente consumati. Per le altre scuole primarie (elementari) e per la scuola secondaria di 1° grado (scuola media) è applicata solo la parte variabile della tariffa legata al numero di pasti effettivamente consumati.

¹ Vedi Delibera Giunta n. 12 del 26/01/2022

² Vedi Parere della Giunta Comunale n°7 in data 06/05/2003

Con l'invio trimestrale degli avvisi di pagamento pagoPA o addebito SEPA, l'Ufficio scolastico indica il numero dei pasti usufruiti mensilmente. Eventuali contestazioni sul numero dei pasti usufruiti vanno inoltrate all'ufficio scolastico comunale che verificherà i registri inviati dalla scuola; nel caso di conformità con la richiesta di pagamento emesso dall'Ufficio scolastico comunale il genitore dovrà raccordarsi con il personale della scuola per un controllo ulteriore ed eventualmente acquisire una rettifica dei dati precedentemente trasmessi da parte del Dirigente scolastico.

Il versamento delle rette per la fruizione dei servizi scolastici sopradescritti può essere effettuato:

Alla Posta, pagando l'avviso di pagamento pagoPA;

Con addebito diretto su conto corrente bancario o postale (presentando il mandato per addebito SEPA CORE) valido per il ciclo scolastico in corso, salvo eventuali comunicazioni da parte dell'utente

Nelle filiali di Cesenatico della Tesoreria Comunale e degli istituti bancari convenzionati, senza addebito di commissioni.

Tramite bonifico sul conto corrente intestato a Comune di Cesenatico IBAN:

IBAN: IT91T0760112900000092330752

Il **mancato inserimento alla scuola dell'infanzia del bambino**, che deve essere attestato dall'insegnante e convalidato dalla dirigente scolastica entro il mese successivo al ritiro, comporterà la corresponsione di una retta proporzionata al periodo di servizio di mensa effettivamente usufruito.

La **malattia prolungata** del bambino tale da compromettere l'utilizzo del servizio, attestata dal medico curante entro il mese successivo all'assenza, comporterà una decurtazione del 30% della quota fissa mensile in caso di assenza superiore a 15 giorni continuativi, del 50% nel caso in cui l'assenza superi i 30 giorni continuativi³.

ART. 11 MAGGIORAZIONI IN CASO DI MANCATO PUNTUALE PAGAMENTO

All'atto dell'immissione alla fruizione di un servizio, e comunque unitamente alla trasmissione degli avvisi di pagamento, l'Ufficio scolastico comunica alle famiglie l'importo con specifica del periodo e dell'effettivo numero dei pasti consumati.

Ritardi nel pagamento superiori a 60 giorni comporteranno l'addebito di una penale pari al 10% dell'importo dovuto, oltre agli interessi di ritardato pagamento al tasso legale. Tali importi saranno oggetto di una comunicazione di sollecito da parte del Servizio Finanziario comunale e comprenderanno anche il recupero delle spese postali e procedurali, forfettariamente calcolate in 20,00 euro per posizione.

Considerati i tempi di emissione degli avvisi di pagamento riportati all'art.10, la famiglia che non riceva via posta elettronica l'avviso di pagamento pagoPA, potrà scaricare direttamente l'avviso di pagamento pago-PA dal sito del Comune di Cesenatico www.comune.cesenatico.fc.it area scuola e servizi per l'infanzia – tariffe, pagamenti e agevolazioni (ingresso in piattaforma tramite credenziali SPID/CIE).

ART. 12 AGEVOLAZIONI NEL PAGAMENTO DELLA RETTA

La famiglia, che si trovi in situazioni di disagio socio-economico, può presentare domanda di agevolazione nel pagamento dei corrispettivi per mensa scolastica nell'osservanza delle indicazioni contenute nello specifico bando comunale (agevolazioni servizi scolastici), che sarà pubblicizzato sul sito del comune di Cesenatico.

Tali richieste saranno valutate e controllate in base a criteri stabiliti dal Regolamento comunale per la concessione di agevolazioni di natura economica nei servizi scolastici approvato con Deliberazione consiliare n. 39 del 17/06/2015 e successive modificazioni.

Qualora una famiglia si trovi momentaneamente in difficoltà a pagare la retta del servizio usufruito, può essere avanzata richiesta di rateizzazione di quanto dovuto, purchè motivata e documentata. Tale richiesta verrà valutata ed eventualmente autorizzata dal Dirigente del Settore servizi scolastici.

Qualora entro le date fissate per il pagamento di una rata, non sia stato corrisposto il pagamento pattuito, l'ufficio scolastico provvederà a comunicare il mancato pagamento all'ufficio finanziario per avviare il procedimento di riscossione coattiva.

ART. 13 PARTECIPAZIONE E TUTELA DEI DIRITTI

³ Vedi delibera del Consiglio Comunale n° 46 in data 14/06/2016

La qualità del servizio di razione scolastica si concretizza anche nella valorizzazione dei seguenti aspetti.

- l'igienicità del pasto, dalla scelta degli ingredienti alla preparazione
- l'equilibrio calorico e nutrizionale all'interno del pasto
- il gradimento delle ricette sia per il gusto che per l'aspetto
- l'accuratezza organizzativa del servizio

La sicurezza igienica e la qualità del pasto sono assicurate attraverso gli strumenti di verifica e di controllo igienico sanitario descritti all'art. 3 e 4 della presente carta di servizi, ma anche la partecipazione attiva e collaborativa degli utenti è considerata fondamentale per il buon andamento del servizio.

Il **Comitato di gestione della Mensa Scolastica** è un organismo di rappresentanza dell'utenza e di partecipazione al funzionamento e al miglioramento del servizio di razione scolastica.

La nomina, i compiti e il funzionamento del comitato sono disciplinati dalla *deliberazione di Giunta Comunale n. 46 del 17 febbraio 2009*.

ART. 14 MODALITÀ DELL'INFORMAZIONE

La Carta del Servizio, è a disposizione in tutte le bacheche scolastiche ed è distribuita a tutte le famiglie che ne facciano richiesta.

Lettere informative possono essere inviate in occasione di novità o scadenze importanti.

L'Ufficio Scuola, a disposizione per qualsiasi informazione relativa al servizio, riceverà su appuntamento gli utenti tutte le mattine dal lunedì al venerdì dalle ore 9 alle ore 13,00; e il pomeriggio del Giovedì dalle ore 15.00 alle 17.00.

Inoltre ci si può rivolgere chiamando i numeri telefonici: 0547 79273 (Fattori Roberta per problemi connessi ai pagamenti o registrazione pasti) oppure 0547 79329 - 79318 (Federica Galassi e Laura Pagliarani per menù e organizzazione).

Il coordinatore del servizio Laura Pagliarani, è disponibile per ogni altro problema inerente al servizio.

Altre modalità per richiedere informazioni sul servizio: attraverso e-mail all'indirizzo serviziосcuola@comune.cesenatico.fc.it

ART. 15 SUGGERIMENTI E RECLAMI

L'Ufficio scuola di questo Comune è a disposizione dell'utenza per eventuali reclami e segnalazioni di disservizi o del mancato rispetto dei servizi e degli impegni fissati in questa Carta. Il reclamo deve essere inoltrato per iscritto, completo di tutte le informazioni necessarie ad individuare il problema per l'accertamento dei fatti segnalati. Per meglio agevolare la segnalazione è predisposto un apposito modulo. Sono bene accetti i suggerimenti per migliorare il servizio.



**MENU' ASILO NIDO - SCUOLA INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA -
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO**

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

	LUNEDI	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDI
1^ settimana	<input type="checkbox"/> Passatelli in brodo di verdure (PIATTO UNICO) <input type="checkbox"/> Verdure cotte miste <input type="checkbox"/> Patate al forno	<input type="checkbox"/> Spaghetti al pomodoro (<i>spaghetti al tonno per materna</i>) <input type="checkbox"/> Bocconcini di pesce arrosto <input type="checkbox"/> Pinzimonio o verdura cruda in insalata	<input type="checkbox"/> Risotto alla parmigiana <input type="checkbox"/> Polpettone arlecchino farcito con verdure <input type="checkbox"/> Verdure di stagione	<input type="checkbox"/> Maltagliati o grattini in crema di fagioli <input type="checkbox"/> Crostini misti (o pizza pomodoro e origano) <input type="checkbox"/> Verdure di stagione	<input type="checkbox"/> Fusilli al ragù di verdure <input type="checkbox"/> Filetto di pesce gratinato al forno <input type="checkbox"/> Insalata mista con radicchio
ELEMENTARE MEDIA	<input type="checkbox"/> <i>Passatelli in brodo di verdure (PIATTO UNICO)</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdure cotte miste</i> <input type="checkbox"/> <i>Patate al forno</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spaghetti al tonno</i> <input type="checkbox"/> <i>Bocconcini di pesce arrosto</i> <input type="checkbox"/> <i>Pinzimonio o verdura cruda in insalata</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Risotto alla parmigiana</i> <input type="checkbox"/> <i>Polpettone arlecchin (di carne) farcito con verdure o polpette di carne</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdure di stagione</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Maltagliato grattini in crema di fagioli</i> <input type="checkbox"/> <i>Crostini misti (o pizza pomodoro e origano)</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdure di stagione</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Fusilli al ragù di verdure</i> <input type="checkbox"/> <i>Formaggio</i> <input type="checkbox"/> <i>Insalata mista con radicchio</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>

	LUNEDI	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDI
2^ settimana	<input type="checkbox"/> Quadrettini in brodo di pesce (o brodo vegetale) <input type="checkbox"/> Insalata di pesce <input type="checkbox"/> Pinzimonio	<input type="checkbox"/> Maccheroncini al pomodoro e verdure <input type="checkbox"/> Brasato o spezzatino al sugo rosso <input type="checkbox"/> Purè di patate	<input type="checkbox"/> Crema di legumi misti con pastina <input type="checkbox"/> Sformato o crocchette di verdura <input type="checkbox"/> Verdure crude	<input type="checkbox"/> Risotto con zucca gialla <input type="checkbox"/> Filetto di platessa con pane profumato al prezzemolo <input type="checkbox"/> Verdure di stagione	<input type="checkbox"/> Lasagne al ragù di carne (o tagliatelle al ragù) <input type="checkbox"/> Verdure cotte miste
ELEMENTARE MEDIA	<input type="checkbox"/> <i>Sedanini con olio e parmigiano</i> <input type="checkbox"/> <i>Frittata o Rotolo di frittata con verdure</i> <input type="checkbox"/> <i>Pinzimonio</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Maccheroncini al pomodoro e verdure</i> <input type="checkbox"/> <i>Brasato o spezzatino al sugo rosso</i> <input type="checkbox"/> <i>Purè di patate</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Crema di legumi misti con pastina</i> <input type="checkbox"/> <i>Sformato o crocchette di verdura</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdure crude</i>	<input type="checkbox"/> <i>Risotto con zucca gialla</i> <input type="checkbox"/> <i>Filetto di platessa con pane profumato al prezzemolo</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdure di stagione</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Lasagne al ragù di carne (o tagliatelle al ragù)</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdure cotte miste</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>

	LUNEDI	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDI
3^ settimana	<input type="checkbox"/> Risotto ai funghi (o all'ortolana) <input type="checkbox"/> Scaloppina al limone <input type="checkbox"/> Verdura cotta	<input type="checkbox"/> Pastina in brodo vegetale <input type="checkbox"/> Pizza al pomodoro e mozzarella <input type="checkbox"/> Verdura cruda	<input type="checkbox"/> Farfalle con olio e parmigiano <input type="checkbox"/> Cotoletta di pesce <input type="checkbox"/> Pinzimonio	<input type="checkbox"/> Tagliatelle o altra pasta all'uovo con sugo di pomodoro e piselli <input type="checkbox"/> Patate al forno <input type="checkbox"/> Insalata verde e noci	<input type="checkbox"/> Passato di verdura con orzo <input type="checkbox"/> <i>(Maccheroncini al pomodoro per materna)</i> <input type="checkbox"/> Bocconcini di coda di rosso al forno <input type="checkbox"/> Verdure di stagione
ELEMENTARE MEDIA	<input type="checkbox"/> <i>Risotto ai funghi (o all'ortolana)</i> <input type="checkbox"/> <i>Scaloppina al limone</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdura cotta</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Pastina in brodo vegetale</i> <input type="checkbox"/> <i>Pizza al pomodoro e mozzarella</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdura cruda</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Farfalle con olio e parmigiano</i> <input type="checkbox"/> <i>Cotoletta di pesce</i> <input type="checkbox"/> <i>Pinzimonio</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Tagliatelle o altra pasta all'uovo con sugo di pomodoro e piselli</i> <input type="checkbox"/> <i>Patate al forno</i> <input type="checkbox"/> <i>Insalata verde e noci</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Maccheroncini al pomodoro e basilico</i> <input type="checkbox"/> <i>Petto di pollo ai ferri o a scaloppina</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdure di stagione</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>

	LUNEDI	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDI
4^ settimana	<input type="checkbox"/> Coroncine in crema di patate <input type="checkbox"/> (Linguine al pesto per materna) <input type="checkbox"/> Formaggio fresco <input type="checkbox"/> Verdure gratinate	<input type="checkbox"/> Fusilli all'olio e parmigiano <input type="checkbox"/> Filetto di pesce con pomodoro <input type="checkbox"/> Verdure di stagione	<input type="checkbox"/> Strozzaioli al sugo di legumi <input type="checkbox"/> Timballo di verdura o crocchette di verdura <input type="checkbox"/> Verdure di stagione	<input type="checkbox"/> Risotto allo zafferano <input type="checkbox"/> Prosciutto crudo o cotto <input type="checkbox"/> Pinzimonio	<input type="checkbox"/> Passato di verdura con pastina <input type="checkbox"/> Bastoncini di pesce croccanti (preparati dal cuoco) <input type="checkbox"/> Insalata mista
ELEMENTARE MEDIA	<input type="checkbox"/> <i>Linguine al pesto</i> <input type="checkbox"/> <i>Formaggio fresco</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdure gratinate</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Fusilli all'olio e parmigiano</i> <input type="checkbox"/> <i>Fettina di tacchino alle erbe aromatiche</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdure di stagione</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Strozzaioli al sugo di legumi</i> <input type="checkbox"/> <i>Timballo di verdura o crocchette di verdura</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdure di stagione</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Risotto allo zafferano</i> <input type="checkbox"/> <i>Prosciutto crudo o cotto</i> <input type="checkbox"/> <i>Pinzimonio</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Passato di verdura con pastina</i> <input type="checkbox"/> <i>Bastoncini di pesce croccanti</i> <input type="checkbox"/> <i>Insalata mista</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>

	LUNEDI	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDI
5^ settimana	<input type="checkbox"/> Orecchiette o gobbi al pomodoro e basilico <input type="checkbox"/> Gamberi e halibut al pane profumato <input type="checkbox"/> Verdura di stagione	<input type="checkbox"/> Ravioli al sugo di pomodoro <input type="checkbox"/> Patate al forno <input type="checkbox"/> Verdura cruda	<input type="checkbox"/> Risotto con lenticchie rosse (o legumi) <input type="checkbox"/> Crocchette di patate <input type="checkbox"/> Verdure cotte o crude	<input type="checkbox"/> Pastina in brodo di carne <input type="checkbox"/> Polpettone di manzo <input type="checkbox"/> Purè di zucca	<input type="checkbox"/> Spaghetti alle erbe aromatiche o al pesto o pasta in bianco <input type="checkbox"/> Filetto di Halibut con pane profumato al forno <input type="checkbox"/> Pinzimonio
ELEMENTARE MEDIA	<input type="checkbox"/> <i>Orecchiette al pomodoro e basilico</i> <input type="checkbox"/> <i>Gamberi e halibut al pane profumato</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdura di stagione</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Ravioli al sugo di pomodoro</i> <input type="checkbox"/> <i>Patate al forno</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdura cruda</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Risotto con lenticchie rosse (o legumi)</i> <input type="checkbox"/> <i>Crocchette di patate</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdure cotte o crude</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Pastina in brodo di carne</i> <input type="checkbox"/> <i>Polpettone di manzo</i> <input type="checkbox"/> <i>Purè di zucca</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spaghetti alle erbe aromatiche o al pesto o pasta in bianco</i> <input type="checkbox"/> <i>Frittata al latte</i> <input type="checkbox"/> <i>Pinzimonio</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>

	LUNEDI	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDI
6^ settimana	<input type="checkbox"/> Passato di verdura con tubetti <input type="checkbox"/> Frittata al latte <input type="checkbox"/> Verdure di stagione	<input type="checkbox"/> Gnocchi di patate al pomodoro <input type="checkbox"/> Filetto di pesce al vapore al limone <input type="checkbox"/> Verdure di stagione	<input type="checkbox"/> Lasagnette o tagliatelle al sugo di legumi <input type="checkbox"/> Patate <input type="checkbox"/> Verdura cruda	<input type="checkbox"/> Stelline in brodo vegetale <input type="checkbox"/> <i>(Spaghetti alle vongole per materna)</i> <input type="checkbox"/> Bocconcini di pesce misto e gamberi al forno <input type="checkbox"/> Pinzimonio	<input type="checkbox"/> Risotto con radicchio rosso <input type="checkbox"/> Tacchino alle erbe aromatiche <input type="checkbox"/> Verdure cotte
ELEMENTARE MEDIA	<input type="checkbox"/> <i>Maccheroncini al sugo di verdure</i> <input type="checkbox"/> <i>Cotoletta di lonza al forno</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdure di stagione</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Gnocchi di patate al pomodoro</i> <input type="checkbox"/> <i>Casatella</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdure di stagione</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Lasagnette o tagliatelle al sugo di legumi</i> <input type="checkbox"/> <i>Patate</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdura cruda</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spaghetti alle vongole</i> <input type="checkbox"/> <i>Bocconcini di pesce misto e gamberi al forno</i> <input type="checkbox"/> <i>Pinzimonio</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Sedanini al pomodoro ed erbe aromatiche</i> <input type="checkbox"/> <i>Tacchino alle erbe aromatiche</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdure cotte</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
7^ settimana <i>ELEMENTARE MEDIA</i>	<input type="checkbox"/> Zuppa di legumi con pastina <input type="checkbox"/> <i>(Tagliatelle al pomodoro e piselli per materna)</i> <input type="checkbox"/> Patate al forno <input type="checkbox"/> Verdura cruda	<input type="checkbox"/> Risotto al pomodoro e origano <input type="checkbox"/> Filetto di Halibut con pane profumato al prezzemolo <input type="checkbox"/> Verdura cruda	<input type="checkbox"/> Grattini in brodo vegetale <input type="checkbox"/> Pizza al pomodoro e mozzarella <input type="checkbox"/> Verdura cruda	<input type="checkbox"/> Penne aglio e olio <input type="checkbox"/> Arista o fettina arrosto <input type="checkbox"/> Verdura cotta	<input type="checkbox"/> Spaghetti allo scoglio <input type="checkbox"/> Assaggi di vongole (Filetto di pesce per il nido) <input type="checkbox"/> Pinzimonio
	<input type="checkbox"/> <i>Tagliatelle al pomodoro e piselli</i> <input type="checkbox"/> <i>Patate al forno</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdura cruda</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Risotto al pomodoro e origano</i> <input type="checkbox"/> <i>Fuselli di pollo</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdure di stagione</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Grattini in brodo vegetale</i> <input type="checkbox"/> <i>Pizza al pomodoro e mozzarella</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdura cruda</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Penne aglio e olio</i> <input type="checkbox"/> <i>Arista o fettina arrosto</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdura cotta</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spaghetti allo scoglio</i> <input type="checkbox"/> <i>Assaggi di vongole con guscio</i> <input type="checkbox"/> <i>Pinzimonio</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
8^ settimana <i>ELEMENTARE MEDIA</i>	<input type="checkbox"/> Fusilli con olio e parmigiano <input type="checkbox"/> Hamburger di carne <input type="checkbox"/> Verdura cruda	<input type="checkbox"/> Lasagnette (o tagliatelle) alla marinara <input type="checkbox"/> Verdure miste con patate	<input type="checkbox"/> Passato di verdura con cous cous <input type="checkbox"/> Formaggio <input type="checkbox"/> Verdure gratinate	<input type="checkbox"/> Gramigna al pomodoro <input type="checkbox"/> Cotoletta di pesce <input type="checkbox"/> Verdura cruda	<input type="checkbox"/> Riso in crema di fagioli o risotto con legumi <input type="checkbox"/> Crocchette di verdura (o sfornato) <input type="checkbox"/> Verdura cruda
	<input type="checkbox"/> <i>Fusilli con olio e parmigiano</i> <input type="checkbox"/> <i>Hamburger di carne</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdura cruda</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Lasagnette (o tagliatelle) alla marinara</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdure miste con patate</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Passato di verdura con cous cous</i> <input type="checkbox"/> <i>Formaggio</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdure gratinate</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Gramigna al pomodoro</i> <input type="checkbox"/> <i>Cotoletta di tacchino al forno</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdura cruda</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Riso in crema di fagioli o risotto con legumi</i> <input type="checkbox"/> <i>Crocchette di verdura (o sfornato)</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdura cruda</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
9^ settimana <i>ELEMENTARE MEDIA</i>	<input type="checkbox"/> MENÙ JOLLY	<input type="checkbox"/> Mezze maniche alle verdure e olive <input type="checkbox"/> Coniglio al forno purè di patate	<input type="checkbox"/> Farfalle al pomodoro <input type="checkbox"/> Bastoncini di pesce croccanti al forno (preparati dal cuoco) <input type="checkbox"/> Insalata mista	<input type="checkbox"/> Gobbetti al pomodoro e piselli <input type="checkbox"/> Frittata al forno <input type="checkbox"/> Verdura cotta	<input type="checkbox"/> Passato di verdura con orzo <input type="checkbox"/> Pizza margherita <input type="checkbox"/> Verdura cruda
	<input type="checkbox"/> MENÙ JOLLY	<input type="checkbox"/> <i>Mezze maniche alle verdure e olive</i> <input type="checkbox"/> <i>Coniglio al forno purè di patate</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Farfalle al pomodoro</i> <input type="checkbox"/> <i>Bastoncini di pesce croccanti al forno</i> <input type="checkbox"/> <i>Insalata mista</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Gobbetti al pomodoro e piselli</i> <input type="checkbox"/> <i>Frittata al forno</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdura cotta</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>	<input type="checkbox"/> <i>Passato di verdura con pastina</i> <input type="checkbox"/> <i>Pizza margherita</i> <input type="checkbox"/> <i>Verdura cruda</i> <input type="checkbox"/> <i>Frutta fresca</i>

LE RICETTE POSSONO VARIARE MANTENENDO
LA STESSA CATEGORIA ALIMENTARE

S P U N T I N I
N I D O E S C U O L A I N F A N Z I A
A N N O S C O L A S T I C O 2 0 2 2 / 2 0 2 3

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1^ S E T	<i>Spuntino: Frutta fresca e frutta secca oleosa</i>	<i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>
2^ S E T	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca e frutta secca oleosa</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>
3^ S E T	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca e frutta secca oleosa</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>
4^ S E T	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca e frutta secca oleosa</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>
5^ S E T	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca e frutta secca oleosa</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>
6^ S E T	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca e frutta secca oleosa</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>
7^ S E T	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca e frutta secca oleosa</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>
8^ S E T	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca e frutta secca oleosa</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>
9^ S E T	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca e frutta secca oleosa</i>	<input type="checkbox"/> <i>Spuntino: Frutta fresca di stagione</i>

Settore 1
Cultura, Progetti Europei, Istruzione, Turismo, Sport, Demografia e legale

UFFICIO SCOLASTICO

Via Armellini n°18/B 47042 Cesenatico

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

SEGNALAZIONE – RECLAMO

(da consegnare all'ufficio relazioni con il Pubblico)

Il presente modulo può essere utilizzato per una segnalazione o un reclamo riguardante il servizio di mensa scolastica.

Per reclami riguardanti i compiti del Comitato di gestione della mensa scolastica, occorre inoltrare una segnalazione al rappresentante della propria scuola del Comitato di Gestione mensa scolastica, che provvederà al controllo sulla base di specifiche schede di rilevazione.

Origine del reclamo:

- genitore
- insegnante
- ausiliario
- Dirigente Scolastico

rivolto a:

- Responsabile gestionale/amministrativo del servizio
- Personale della cucina di _____
- Personale della mensa scolastica di _____

Descrizione della situazione

Data in cui si è verificata l'origine del reclamo _____

Mensa Scolastica della scuola _____

Nome e Cognome del compilatore _____

Data _____

Firma compilatore

Da compilare a cura del responsabile:
soluzione adottata:

verifica della soluzione adottata:

Data _____

Responsabile _____

Firma _____

Modulo di richiesta modifica della dieta per il proprio figlio per motivi religiosi⁴ - **DA INVIARE, unitamente a
fotografia della carta di identità a:** servizi@comune.cesenatico.fc.it

All’Ufficio scuola
Comune di Cesenatico

Oggetto: **Richiesta dieta speciale per motivi religiosi**

Io sottoscritto/a _____ residente in via _____
genitore di _____ nato a _____ il _____ frequentante la
scuola _____ classe/sez. _____

Chiedo

che nel servizio di mensa scolastica per il periodo

non vengano somministrati a mio figlio/figlia i seguenti alimenti:

per motivi religiosi.

Cesenatico, _____

_____ Firma

⁴ Richiesta da autorizzare, entro il termine di 7 giorni dalla data di ricevimento(protocollo del Comune), solo se compatibile con la normale gestione della mensa scolastica.