



CITTÀ DI VALMADRERA

Provincia di Lecco

Via Roma 31 – 23868 VALMADRERA

C.F./P. IVA n. 00609660139 Tel. 0341/205111

OGGETTO: SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – AGGIORNAMENTI E NUOVE DISPOSIZIONI

Gentili genitori,

con la presente, desideriamo fornirvi un aggiornamento in merito a diverse questioni concernenti il servizio di refezione scolastica, a seguito dell'introduzione dei nuovi menù e delle nuove modalità di gestione tramite sito internet dedicato e app.

MENÙ:

A seguito della sperimentazione dei nuovi menù conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente C.A.M. ([Criteri Ambientali Minimi](#)), abbiamo attentamente valutato le problematiche emerse durante la commissione mensa del 6 febbraio scorso.

Tenendo conto delle varie proposte emerse in commissione, abbiamo richiesto un parere all'ATS Brianza in merito alla variazione dei menù e all'introduzione di nuovi alimenti.

Avendo ricevuto riscontro favorevole da parte di ATS Brianza, vi comunichiamo che i nuovi menù entreranno in vigore a partire dal **10 marzo p.v.** e sono allegati alla presente.

GESTIONE DISDETTE:

Nei primi mesi dell'anno scolastico, per aiutare le famiglie a prendere confidenza con la nuova piattaforma, abbiamo gestito disdette e richieste di storno anche se arrivate in ritardo o tramite canali diversi da app e portale.

Tuttavia, considerato il tempo trascorso dall'introduzione del nuovo sistema (settembre), vi informiamo che, a partire dal 10 marzo, non prenderemo più in considerazione richieste di storno dei pasti dovute a dimenticanze nella comunicazione dell'assenza del/la proprio/a figlio/a non effettuate tramite l'app o il sito internet.

Un'ulteriore problematica emersa riguarda i bambini che, a causa di un malessere, lasciano le lezioni e la scuola durante la mattinata, non consumando il pasto prenotato. Dopo aver analizzato la questione nella commissione mensa, abbiamo concordato al fine di conciliare anche le esigenze della "cucina" per la preparazione dei pasti, che **il nuovo termine massimo per la disdetta o del pasto in bianco è fissato alle ore 10:15**. Dopo tale orario, anche in caso di malessere, il pasto verrà addebitato.

Ricordiamo inoltre che non è possibile effettuare nessuna disdetta dalle ore 10.16 sino alle 13.59. Le disdette possono essere inserite anche per i giorni successivi.

GESTIONE DISDETTA IN CASO DI GITE SCOLASTICHE:

La disdetta dei pasti in caso di gite scolastiche sarà gestita e inserita direttamente d'ufficio in anticipo, in base al calendario scolastico comunicato dalla scuola. Pertanto, per le gite



CITTÀ DI VALMADRERA

Provincia di Lecco

Via Roma 31 – 23868 VALMADRERA

C.F./P. IVA n. 00609660139 Tel. 0341/205111

programmate, non sarà necessario che i genitori effettuino la disdetta tramite app o sito internet.

PASTO IN BIANCO:

Con l'introduzione dei nuovi menù, ci auguriamo di ridurre al minimo le richieste di "pasti in bianco" non dovuti a malessere. Comprendiamo le preferenze individuali, ma desideriamo sottolineare l'importanza dell'educazione alimentare. Incoraggiamo i vostri figli a sperimentare e provare i diversi alimenti proposti, anche quelli meno familiari.

Il "pasto in bianco" deve essere considerato un'opzione eccezionale, riservata a reali e specifiche esigenze. Anche per il pasto in bianco vale il limite orario per la prenotazione delle 10.15.

n.b. Solo per i genitori con figli alla scuola dell'infanzia.

Sarà comunque necessario comunicare alla mattina alla maestra il malessere del bambino/a per l'eventuale (pasto in bianco) al fine di gestire correttamente la merenda che viene servita alle ore 10.00.

GESTIONE RICHIESTA DIETE SPECIALI CON PRESCRIZIONE MEDICA:

Per garantire una corretta gestione dei dati sanitari in conformità alla normativa privacy ed evitare spiacevoli incomprensioni, vi informiamo che le prescrizioni mediche per una richiesta di dieta speciale devono essere inviate direttamente all'indirizzo mail della dietologa nutrizionista di Sodexo Italia Spa: marianna.casiraghi@sodexo.com

Nella mail, vi preghiamo di specificare chiaramente il nome e cognome del bambino, la classe frequentata e la motivazione della richiesta di dieta speciale, allegando la relativa prescrizione medica.

DICHIARAZIONE 730

In merito alle dichiarazioni 730 per i costi sostenuti nell'anno 2024 per la mensa scolastica informiamo che dal 16/03 si potranno scaricare le dichiarazioni dal portale genitori per il periodo settembre-dicembre 24. In merito alla dichiarazione del periodo gennaio-giugno 24 informiamo che tale dichiarazione verrà recapitata direttamente "a casa" tramite posta ordinaria.

RICHIESTE DI ASSISTENZA

Ricordiamo che per le richieste è opportuno utilizzare il portale genitori tramite l'assistente virtuale e poi l'eventuale ticket. In questo modo molte problematiche potranno essere risolte autonomamente.

Informiamo inoltre che per gestire meglio le comunicazioni e lo smistamento delle eventuali richieste tra gli uffici comunali e Sodexo abbiamo attivato una mail ristorazione@comune.valmadrera.lc.it



CITTÀ DI VALMADRERA

Provincia di Lecco

Via Roma 31 – 23868 VALMADRERA

C.F./P. IVA n. 00609660139 Tel. 0341/205111

Resta sempre attivo il numero verde Sodexo 800.363.203 nei seguenti orari: martedì e giovedì 14.00-15.30 / mercoledì 9.00-12.00

L'ufficio istruzione è invece disponibile al numero 0341205236 - 0341205250 per eventuali problematiche legate al servizio.

VARIAZIONE ISEE

Eventuali variazioni Isee al fine di modificare il valore dell'agevolazione sul buono pasto vanno inserite tramite il portale genitori (sull'app la funzione non è disponibile) allegando anche il file pdf del nuovo Isee..

NEWS - INFORMAZIONI

Ricordiamo che solitamente tutte le news vengono pubblicate sul portale genitori <https://www3.eticasoluzioni.com/valmadreraportalegen/News/NewsLogin> e le ultime news pubblicate sono disponibili anche sulla app.

Resta sempre attiva anche la pagina informativa del sito internet comunale <https://www.comune.valmadrera.lc.it/it/page/richiedere-iscrizione-alla-mensa-scolastica>

Con l'augurio di migliorare costantemente il nostro servizio, ringraziamo tutte le famiglie per la collaborazione.

Ufficio Istruzione
Comune di Valmadrera

Allegati:

- Menù settimanale ordinario scuole dell'infanzia
- Menù settimanale ordinario scuole primarie
- Tutti i menù (anche speciali) sono pubblicati alla pagina indicata sopra del sito internet comunale

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Settimana 1				
Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata dell'orto Purea di cavolfiori Pane integrale	Ditalini integrali al pesto Scaloppina di pollo al limone Carote julienne Pane comune	Risotto alla barbabietola Mozzarella Insalata lattuga Pane comune	Passato di verdura con ditalini Merluzzo impanato al forno Patate al forno Pane comune	Mezze penne al pomodoro Farinata di ceci/Cannellini in umido Zucca al forno Pane comune
<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>
Settimana 2				
Ditalini al ragù di lenticchie Primo sale 1\2 porzione Zucchine al forno Pane comune	Conchigliette olio e parmigiano Uovo strapazzato o Rotolo di frittata Carote cotte Pane comune	Risotto allo zafferano Petto di pollo agli aromi Finocchi Pane integrale	Passato di verdura e legumi con orzo Mozzarella Purè di patate Pane comune	Gnocchetti sardi al pomodoro e broccoli Egolfino gratinato Verdure miste al forno Pane comune
<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>
Settimana 3				
Crema di zucca con crostini Edamer Fagiolini Pane comune	Ditalini integrali al pomodoro Filetto di platessa impanato al forno Biete all'olio Pane comune	Spezzatino di bovino con polenta Insalata lattuga Pane comune	Pasta e fagioli Primo sale 1\2 porzione Carote julienne Pane comune	Mezze penne al pesto Frittata alle erbe aromatiche Zucchine al forno Pane integrale
<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>
Settimana 4				
Mezze penne agli aromi Bocconcini di pollo con pomodoro e verdure Insalata e radicchio Pane comune	Pizza margherita Carote julienne Pane integrale	Passato di verdura con farro Bastoncini di pesce Patate al forno Pane comune	Risotto con spinaci Uovo strapazzato o Rotolo di frittata Fagiolini Pane comune	Chicche di patate al pomodoro Hummus di ceci Broccoli all'olio Pane comune
<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>

NOTE: Nella preparazione dei piatti e come condimento vengono utilizzati poco sale (di tipo iodato) e olio extravergine di oliva.
Frutta di stagione: mele, pere, kiwi, uva, banane, clementine, arance

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Settimana 1				
Penne al pomodoro con erbe aromatiche Frittata dell'orto Cavolfiori in insalata Pane integrale	Fusilli integrali al pesto Scaloppina di pollo al limone Carote julienne Pane comune	Risotto alla barbabietola Mozzarella Insalata lattuga Pane comune	Passato di verdura con ditalini Merluzzo impanato al forno Patate al forno Pane comune	Maccheroni al pomodoro Farinata di ceci/Cannellini in umido Zucca al forno Pane comune
<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>
Settimana 2				
Sedani al ragù di lenticchie Primo sale 1\2 porzione Zucchine al forno Pane comune	Farfalle olio e parmigiano Uovo strapazzato o Rotolo di frittata Carote cotte Pane comune	Risotto allo zafferano Fusi di pollo al forno Pinzimonio di finocchi Pane integrale	Passato di verdura e legumi con orzo Mozzarella Purè di patate Pane comune	Sedanini al pomodoro e broccoli Eglefino gratinato Verdure miste al forno Pane comune
<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>
Settimana 3				
Crema di zucca con crostini Edamer Fagiolini Pane comune	Penne integrali al pomodoro Filetto di platessa impanato al forno Biete all'olio Pane comune	Brasato di bovino con polenta Insalata lattuga Pane comune	Pasta e fagioli Primo sale 1\2 porzione Carote julienne Pane comune	Sedanini ai cavolfiori Frittata alle erbe aromatiche Zucchine al forno Pane integrale
<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>
Settimana 4				
Pennette agli aromi Bocconcini di pollo con pomodoro e verdure Insalata e radicchio Pane comune	Pizza margherita Carote julienne Pane integrale	Passato di verdura con farro Bastoncini di pesce Patate al forno Pane comune	Risotto con porri Uovo strapazzato o Rotolo di frittata Fagiolini Pane comune	Chicche di patate al pomodoro Hummus di ceci Broccoli all'olio Pane comune
<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>	<i>Frutta di stagione</i>

NOTE: Nella preparazione dei piatti e come condimento vengono utilizzati poco sale (di tipo iodato) e olio extravergine di oliva.
Frutta di stagione: mele, pere, kiwi, uva, banane, clementine, arance