



Comune di Pontenure



CARTA DEI SERVIZI



Ristorazione Scolastica

A.S. 2025/2026

Cari Genitori,

L'alimentazione dei vostri figli rappresenta un aspetto essenziale del loro percorso educativo. Il momento della mensa scolastica, in particolare, svolge un ruolo decisivo nell'acquisizione di corrette abitudini alimentari e nello sviluppo di scelte consapevoli, soprattutto quando tali strategie educative iniziano sin dalla prima infanzia.

Il pranzo a scuola non è soltanto una pausa dalle lezioni, ma un vero e proprio tempo formativo, importante quanto gli altri. Coniuga infatti obiettivi nutrizionali ed educativi, contribuendo in modo significativo alla salute e al benessere dei bambini.

Un'alimentazione scorretta può favorire l'insorgere di obesità, ipertensione, allergie e altri disturbi: per questo è fondamentale promuovere comportamenti alimentari sani.

Il raggiungimento di questo obiettivo non si esaurisce nell'ambito scolastico, ma richiede continuità anche a casa. Riteniamo quindi indispensabile la collaborazione delle famiglie, insieme al lavoro degli insegnanti e del personale della mensa, per consolidare i progressi compiuti dai bambini nelle loro abitudini alimentari.

Nel corso degli anni abbiamo arricchito il momento del pranzo valorizzando la diversità e il confronto tra culture, senza dimenticare il legame con le tradizioni del territorio. La refezione scolastica diventa così un'opportunità di scoperta, grazie alla proposta di piatti tipici delle diverse comunità presenti nella scuola. Il pranzo consumato insieme acquisisce inoltre un forte valore relazionale: favorisce la socializzazione, il dialogo e la condivisione.

Come ogni anno, vi inviamo il calendario che vi permetterà di seguire quotidianamente il menù della mensa scolastica, accompagnato da alcuni suggerimenti utili.

Auguro a tutti un buon anno scolastico!

Il Responsabile del Settore Istruzione



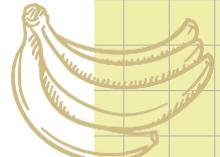


Chi siamo

Elior è il gruppo leader in Italia nel settore della ristorazione collettiva. Serviamo aziende di piccole, medie e grandi dimensioni, scuole e università, strutture socio-sanitarie, forze armate e il settore dei viaggi, dei musei e del tempo libero.

Grazie ai nostri **9mila dipendenti**, il **67%** dei quali sono donne, oggi in Italia gestiamo **1340** tra ristoranti e punti vendita e 14 cucine centrali, servendo oltre **169mila** pasti al giorno preparati dai nostri **200 executive chef** e dalle loro brigate, con il supporto di oltre 50 specialisti in nutrizione.

A livello mondiale, siamo presenti in sei Paesi con 109mila collaboratori, grazie ai quali serviamo ogni giorno 6 milioni di clienti in 23.500 ristoranti e punti vendita



La nostra storia

La nostra storia in Italia inizia nel **1954** con **Ristochef** e la gestione del servizio di ristorazione all'interno dei cantieri navali di Genova.

Nel **1999** Ristochef viene acquisita dal Gruppo Elior, già leader a livello internazionale della ristorazione collettiva. Nel **2004** viene fondata **Avenance Italia** e nel **2012** viene acquisita **Gemeaz Cusin**: il gruppo ha le quote per essere leader di settore anche in Italia e cambia nome in **Elior Ristorazione**.

Nel **2013** viene creato in esclusiva il marchio **Itinere**, il servizio di ristorazione per i passeggeri delle **Frecce di Trenitalia**.

La nostra storia fa un ulteriore salto di qualità nel **2016**, quando entra a far parte del Gruppo anche **Hospes**, storica azienda veronese specializzata nella realizzazione di ristoranti tailor made su misura per le piccole e medie imprese italiane.



LA CARTA DEI SERVIZI

Che Cos'è?

Una guida completa per il servizio di refezione scolastica

In questa guida troverete tutte le informazioni utili sul servizio di refezione scolastica: dai menù alle diete personalizzate, dal programma di educazione alimentare 2025-2026 ai consigli pratici per promuovere un'educazione sana.

Il nostro obiettivo è comunicare in modo semplice e trasparente tutto il nostro impegno nel garantire un servizio di ristorazione scolastica di alta qualità, pensato per il benessere e la crescita dei vostri figli.



PROGETTO DI ED. ALIMENTARE 2025/2026

IL VIAGGIO DEL GUSTO

È il progetto di educazione alimentare 2025/2026 che mira a promuovere stili di vita sani e sostenibili attraverso un programma educativo che coinvolge 4 amici molto speciali: **Eva, Dante, Alice ed Ettore.**

Ognuno di loro ha una passione unica, che unita, ci accompagnerà in un viaggio entusiasmante ed istruttivo.



LA QUALITÀ IN OGNI PIATTO

Materie prime

Elior Ristorazione sceglie materie prime di qualità provenienti solo da fornitori selezionati e certificati.

Prodotti biologici, IGP, DOP, a filiera corta ed equosolidali.



L' verdura è biologica, tranne le carote e i pomodori che sono all'80% biologici e al 20% alotta integrata.



Tutte le carni sono biologiche e provenienti da animali nati, allevati, macellati e selezionati in Italia.



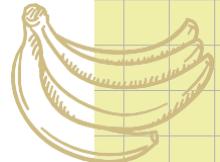
I legumi sono secchi, ad eccezione dei piselli che sono surgelati, le ciambelle, le streghe, la focaccia, i capperi, l'olio extravergine.



Il pesce (merluzzo, platessa, seppia e halibut) è surgelato.



Molti prodotti ortofrutticoli e non sono a filiera corta, IGP ed equosolidali.



Il prosciutto crudo di Parma, il Parmigiano Reggiano e lo Squacquerone sono prodotti DOP.



La frutta è biologica all'80%.



I prodotti da agricoltura biologica sono: le paste (di semola, all'uovo, di kamut, di semola integrale), gli gnocchi di patate, il pane (normale, al sesamo, grattugiato), la pizza al pomodoro, le patate, il farro e l'orzo perlati, la quinoa, il miglio, le farine di grano e di mais, il semolino, il latte fresco e UHT, il burro, la mozzarella, la ricotta, lo stracchino, il Parmigiano Reggiano, le uova pasteurizzate, le carni (pollo, tacchino, bovino, suino), i piselli surgelati, i legumi secchi (lenticchie, ceci, fagioli borlotti e cannellini), la passata di pomodoro, i cornflakes, il cacao, le gallette di mais o di riso,



ELIOR

CI PRENDIAMO CURA DI OGNI ESIGENZA

LE DIETE SPECIALI

A ogni esigenza alimentare deve corrispondere un piatto salubre e bilanciato.

Le dietiste dell'AUSL di Piacenza hanno messo a punto, oltre ai menù standard, anche diete speciali, capaci di soddisfare le diverse esigenze dei bambini.

I cibi vengono preparati e confezionati in modo da evitare contaminazioni con ingredienti non consentiti.

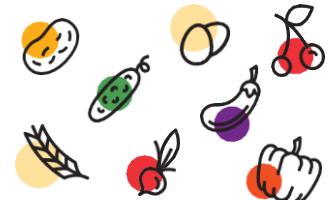
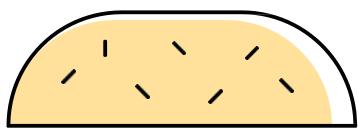
DIETE LEGATE A TRADIZIONI CULTURALI O ETICHE RELIGIOSE,
ad esempio senza carne suina o vegetariane

DIETE IN BIANCO,
per bambini che hanno sofferto di problemi gastrointestinali o disordini alimentari

DIETE PER MOTIVI DI SALUTE,
studiate per particolari patologie, allergie o intolleranze alimentari



UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA, OGNI GIORNO



35%

LA CENA

leggera e complementare al pranzo.
È importante che i genitori conoscano la
composizione del menu scolastico, in modo da
variare gli alimenti del pasto serale.
Aiuta ad dormire meglio.



5%

LA MERENDA

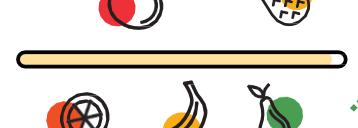
il pomeriggio, abasedi cereali e frutta,
calibrata in base alle attività del bambino.
Favorisce il gioco e lo sport.



40%

IL PRANZO

completo ed equilibrato.
Apporta il maggior apporto calorico della
giornata.



5%

LO SPUNTINO

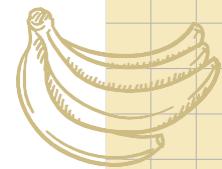
metà mattina, facilmente digeribile.
Per risolvere il problema di matematica e a
scrivere il dettato.



15%

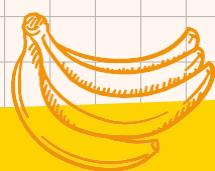
LA COLAZIONE

abbondante, abasedi latte o yogurt, pane,
frutta fresca e secca.
Per affrontare al meglio la giornata scolastica.

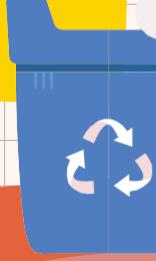
**ELIOR**

PILLOLE DI SALUTE

Offrite frutta e verdura preparate con fantasia e creatività e proponete frutta fresca o secca invece delle merendine preconfezionate



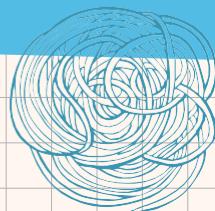
Riducete il sale, sia quando cucinate, sia evitando alimenti come snack salati, patatine in sacchetto e insaccati



Limitate le bevande zuccherate, ma abbondate con l'acqua: i bambini dovrebbero bere almeno un litro e mezzo al giorno



Ricordate che per il benessere dei bambini l'attività fisica è importante quanto una corretta alimentazione



MENÙ INVERNALE

dal 20/10/2025
al 05/04/2026



Menù Nidi, Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Pasta aglio e olio Arrosto di vitellone Fagiolini all'olio Frutta *</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</p> <p><u>pane integrale</u> (nido pane comune)</p>	<p>Passato di verdura con pastina Pizza margherita Verza cruda (nido tagliata fine) Frutta *</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido deteinato senza zuccheri e biscotti)</p>	<p>Risotto alla parmigiana Fishburger con il suo panino con maionese vegetale (nido panino normale) Insalata (nido insalata fine) Frutta*</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</p>	<p>Pasta al ragù di lenticchie Frittata al forno Carote al forno Frutta*</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt)</p>	<p>Pasta al pesto invernale Torta di patate Finocchi crudi all'olio Frutta*</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</p>
2	<p>Risotto allo zafferano Polpettine al forno Fagiolini all'olio Frutta*</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt)</p>	<p>Gnocchi/chicche al pomodoro (nido pasta al pomodoro) Pesce gratinato al forno Insalata (nido tagliata fine) Frutta*</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</p>	<p>Passato di legumi con riso Polpettone ricotta e tacchino Verza cruda (nido tagliata fine) Frutta*</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</p>	<p>Pasta al ragù Mozzarella (nido mozzarella a dadini) Finocchi gratinati Frutta*</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</p>	<p>Pasta e fagioli/ceci (nido pasta e fagioli/ceci frullati) Frittata alle verdure Carote julienne (nido carote cotte) Frutta*</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido pane e marmellata)</p>
3	<p>Pastina in brodo di carne** Bollito con salsa rossa Fagiolini all'olio Frutta*</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</p>	<p>Pasta bianca olio e grana Bocconcini di pollo/cosce alle erbe Patate al forno Frutta*</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido latte e biscotti)</p>	<p>Passato di verdura con orzo/farro/riso Pizza margherita Verza cruda (nido tagliata fine) Frutta*</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</p>	<p>Pisarei e fasò (nido pasta e fagioli) Coppa e robiola (infanzia e nido solo robiola) Carote al forno Frutta*</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido ciambella)</p>	<p>Risotto alla zucca Bocconcini di pesce impanati con maionese vegetale Insalata (nido insalata tagliata fine) Frutta*</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</p>
4	<p>Pasta integrale alla pizzaiola (pomodoro e aromi) (nido pasta non integrale) Scaloppine di lonza al limone (nido trito di vitellone) Finocchi crudi all'olio Frutta*</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido pane e olio)</p>	<p>Lasagne alla bolognese Crescenza Insalata (nido insalata tagliata fine) Frutta*</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</p>	<p>Vellutata di piselli con crostini (nido con pastina) Petto di pollo agli aromi al forno Carote julienne (nido carote cotte) Frutta*</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt)</p>	<p>Pasta aglio e olio Merluzzo gratinato Patate e carote lesse Frutta*</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</p>	<p>Minestrina vegetale con riso** Polpettone di spinaci e ricotta Verza cruda (nido tagliata fine) Frutta*</p> <p>Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</p>



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico

Per i piatti contrassegnati con l'asterisco sono stati utilizzati in tutto o in parte ingredienti surgelati

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".

MENÙ ESTIVO

dal 07/04/2026
al 18/10/2026



Menù Nidi, Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pesto di zucchine - Bocconcini di pollo/cosce alle erbe - Carote julienne (<i>nido carote cotte</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla milanese - Crocchette primavera - Fagiolini - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido pane e olio</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pesto di carote e ricotta - Pepite di pesce impanate con maionese vegetale - Insalata (<i>nido insalata fine</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta olio e grana - Polpettone di ricotta e tacchino - Pomodori - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido yogurt</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta pomodoro e melanzane - Patate duchessa - Insalata mista (<i>nido insalata tagliata fine</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)
2	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta pomodoro e basilico - Polpette di pollo - Zucchine - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta aglio e olio - Pesce gratinato al forno con maionese vegetale - Carote julienne (<i>nido carote cotte</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido ciambella</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alle zucchine - Polpettone di ricotta e spinaci - Ratatouille di verdura - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido yogurt</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta e fagioli - Sformato di formaggio, patate e prosciutto (<i>nido NO prosciutto</i>) - Pomodori - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pastina in brodo vegetale - Pizza margherita - Carote e finocchi a bastoncini (<i>nido carote cotte</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)
3	<ul style="list-style-type: none"> - Orzo/farro/riso al pomodoro e basilico - Cotoletta di tacchino al forno - Carote julienne (<i>nido carote cotte</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido pane e marmellata</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta alla pizzaiola (pomodoro e aromi) - Frittata al forno - Fagiolini - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù - Torta di patate - Insalata - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso e piselli - Merluzzo in umido con pomodoro - Zucchine al forno - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta integrale al pesto - Caprese: pomodoro, mozzarella, basilico (<i>nido mozzarella a dadini</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido latte e biscotti</i>)
4	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla parmigiana - Prosciutto cotto (<i>nido petto di pollo al forno</i>) - Verdure gratinate - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido yogurt</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta ricotta e pomodoro - Torta di verdura - Carote julienne (<i>nido carote cotte</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido tè deteinato senza zuccheri e biscotti</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pisarei e fasò (<i>nido pasta e fagioli</i>) - Provolone DOP (<i>nido certosa</i>) - Fagiolini - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pesto - Hamburger di vitellone - Insalata (<i>nido insalata tagliata fine</i>) - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi al pomodoro (<i>nido pasta al pomodoro</i>) - Fishburger con il suo panino con maionese vegetale (<i>nido pane normale</i>) - Pomodori - Frutta* - Merenda pomeridiana: frutta (<i>nido frutta</i>)



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico

Per i piatti contrassegnati con l'asterisco sono stati utilizzati in tutto o in parte ingredienti surgelati

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".





ELIOR RISTORAZIONE SPA

Via Venezia Giulia 5/4 - 20157 Milano
Tel. 02 390391 - Fax 02 39000041
mail: info@elior.it - www.elior.it

