



RICHIESTA PASTO SPECIALE

A/S 2023-2024

Il servizio di cucina dietetica confeziona pasti per:

motivi sanitari: allergie e/o intolleranze alimentari o esigenze cliniche specifiche;
motivi etico, morali, culturali e religioso, con esclusioni di alimenti e/o ingredienti.

PASTO SPECIALE PER motivi sanitari

La richiesta per l'attivazione di una "dieta speciale" può essere presentata esclusivamente con CERTIFICATO MEDICO che indichi chiaramente la problematica alimentare e cosa deve essere escluso dalla dieta.

► per garantire un'alimentazione equilibrata e varia, i certificati devono essere validati da MEDICI DEL SSN: pediatri o medici specialisti, mentre non possono essere presi in considerazione certificati stilati da personale non medico (es. medicine alternative, naturopati, fitoterapisti, paramedici).

► Non saranno prese in considerazione certificazioni mediche che non indichino in modo dettagliato la dieta prescritta, nonché gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa.

► I certificati medici hanno validità soltanto per l'anno scolastico in corso

► Solo i certificati per INTOLLERANZA AL GLUTINE hanno VALIDITÀ ILLIMITATA, non devono pertanto essere ripresentati.

Si suggerisce comunque al genitore di contattare il centro cottura per dare conferma della presenza del proprio figlio/ a scuola

► La dieta sarà attivata a seguito della presentazione della documentazione medica (entro 3 giorni lavorativi dalla presentazione della stessa)

► La richiesta del pasto speciale deve essere presentata presso l'Ufficio Mensa (Comune di Montevarchi – Castelfranco Piandiscò) o all'Ufficio Scuola (Comune di Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, Laterina – Pergine del proprio comune di residenza

sede legale e uffici: Sesta strada Poggilupi 353 - 52028 Terranuova Bracciolini (Ar)

P.Iva e codice fiscale 01288290511

Tel 055/9199225 Fax 055/9198389

E - Mail: info@centropluriservizi.com

E-Mail certificata: centropluriservizispa@lamiappec.it

REA 95762 C.C.I.A.A. di Arezzo – Capitale Sociale € 536.855,55 i.v.



PASTO SPECIALE PER motivi ETICO-RELIGIOSI

è necessario presentare all'ufficio scuola o all'ufficio mensa un 'autocertificazione, ma

“AL FINE DI LIMITARE il rischio di assembramenti e la presenza di persone all'interno degli uffici si suggerisce di contattare telefonicamente l'ufficio scuola o l'ufficio mensa del proprio comune per avere informazioni sulle modalità di presentazione della domanda, orari di apertura al pubblico ecc....

I PASTI SPECIALI

Il menù dei pasti speciali è uguale per gli utenti che hanno la stessa esigenza e nei limiti del possibile, ripropone le stesse ricette o tipologie di alimenti del menu base, preparate e prodotte in maniera sicura e specifica.

IL VITTO IN BIANCO

Se la richiesta è inferiore ai 3-5 gg anche non consecutivi, il pasto viene erogato senza presentazione del certificato medico,

se la richiesta supera i 5 giorni (anche non consecutivi) è necessario presentare certificazione medica.

Il vitto in bianco comprende:

PRIMO PIATTO: pasta o riso all'olio, minestrina in brodo vegetale (SENZA AGGIUNTA DI FORMAGGIO PARMIGIANO),

SECONDO PIATTO: carne di pollo, vitello, tacchino, arista magra cucinata in modo semplice senza aggiunta di condimenti cotti senza impanatura, esempio

SI arista al forno, fesa di tacchino al forno il roast beef, hamburger, le scaloppine alla salvia e il prosciutto cotto.

NO bocconcini di pollo o tacchino croccanti

NO PIATTI A BASE DI LEGUMI E VERDURE

CONTORNO: Patate e/o carote lesse condite con olio extravergine a crudo.

PANE TOSCANO bianco



CENTROPLURISERVIZI
S.p.A.

FRUTTA solo mela (se non diversamente specificato nel certificato)

SI ESCLUDONO IN MODO TOTALE:

LE UOVA

I LATTICINI (compreso il formaggio Parmigiano aggiunto sulla pasta) si prega pertanto di richiamare l'attenzione delle insegnanti che non dovranno distribuire il formaggio sui pasti bianchi

Nel caso di bambini con dieta vegetariana il 2° piatto ed il contorno sarà rappresentato da un misto di patate e carote lesse

VITTO SENZA GLUTINE

È garantito il medesimo menu, preparato con prodotti privi di glutine.

VITTO PER INTOLLERNATI AL LATTOSIO – PROTEINE DEL LATTE

Si escludono tutti i prodotti derivati dal latte compreso i cibi che dichiarano in etichetta ' privi di lattosio ' a meno che il certificato non ne consenta l'utilizzo.

Se il medico ha autorizzato l'uso del formaggio Parmigiano per il condimento del primo piatto, questo verrà inviato direttamente dal centro cottura, in busta monodose abbinata al pasto speciale.

Lasagne, besciamella preparata con latte vegetale

Il formaggio sarà sostituito da carne di vitello o pollo, tacchino, pesce o uovo

VITTO INTOLLERANTI AL POMODORO

Tutte le preparazioni che prevedono il pomodoro saranno proposte in bianco (olio extravergine) o con ragù di verdure di stagione in bianco (melanzane, zucchine zucca ecc...)

VITTO PER INTOLLERANTI AL PESCE

Tutte le proposte del menu a base di pesce saranno sostituite con formaggio tipo mozzarella, stracchino, pecorino, ricotta, formaggio spalmabile monodose, carne di pollo o tacchino di vitello, prosciutto crudo o cotto, uovo sodo o frittata, legumi (intesi come secondo piatto e quindi abbinati ad un contorno di verdura cotta o cruda secondo il menu del giorno)

No ravioli.

VITTO PER INTOLLERANTI ALL'UOVO

sede legale e uffici: Sesta strada Poggilupi 353 - 52028 Terranuova Bracciolini (Ar)

P.Iva e codice fiscale 01288290511

Tel 055/9199225 Fax 055/9198389

E - Mail: info@centropluriservizi.com

E-Mail certificata: centropluriservizispa@lamiapec.it

REA 95762 C.C.I.A.A. di Arezzo – Capitale Sociale € 536.855,55 i.v.



CENTROPLURISERVIZI
S.p.A.

Si esclude l'uovo dalle varie preparazioni: la frittata sarà sostituita con carne di vitello o pollo o tacchino, prosciutto crudo o cotto, pesce o formaggio; (lasagne preparate con pasta senza uovo).

NO FORMAGGIO PARMIGIANO sia come condimento del primo piatto sia come ingrediente.

DIETA PER INTOLLERANTI AL NIKEL: seguire le indicazioni suggerite dal medico specialista.

Permessi: zucca, finocchi, zucchine e melanzane.

DIETE SPECIALI PER MOTIVI RELIGIOSI

No Suino:

I primi piatti conditi con ragù di carne sono sostituiti con pasta comune o risotti al pomodoro, all'olio o condimenti a base di verdura.

Il secondo piatto a base carne di maiale o di prosciutto crudo e cotto sarà sostituito con carni bianche, uova sode, frittata di solo uovo o con patate o con verdura, polpette di patate uovo e formaggio Parmigiano, formaggio tipo mozzarella, caciotta, grana, spalmabile monoporzione, tonno, pesce e legumi (intesi come secondo piatto e quindi abbinati ad un contorno di verdura cotta o cruda secondo il menu del giorno)

No Vitello, pollame (sì suino)

I primi piatti conditi con ragù di carne sono sostituiti con pasta comune o risotti al pomodoro, all'olio o condimenti a base di verdura. I secondi piatti a base di vitello o pollame vengono sostituiti con formaggi di pecora, uova e legumi (intesi come secondo piatto e quindi abbinati ad un contorno di verdura cotta o cruda secondo il menu del giorno), tonno, pesce

No Vitello, suino, pollame e pesce (si uovo e formaggi di pecora).

Primi piatti conditi con verdure, al pomodoro, in bianco; secondi piatti (vitello, suino, pollo, tacchino e pesce) sostituiti con formaggi di latte di pecora, uova utilizzate tali e quali o come ingrediente di frittate e tortini, polpette, e legumi (intesi come secondo piatto e quindi abbinati ad un contorno di verdura cotta o cruda secondo il menu del giorno)

Dieta per latte uovo- vegetariani (no tutti i tipi di carne di vitello o suina, pollame e pesce, si uovo e formaggi di pecora e mucca).

Primi piatti conditi con verdure, al pomodoro, in bianco; secondi piatti sostituiti con formaggi di latte di pecora o latte vaccino, uova utilizzate tali e quali o come ingrediente di frittate e tortini.

sede legale e uffici: Sesta strada Poggilupi 353 - 52028 Terranuova Bracciolini (Ar)

P.Iva e codice fiscale 01288290511

Tel 055/9199225 Fax 055/9198389

E - Mail: info@centropluriservizi.com

E-Mail certificata: centropluriservizispa@lamiappec.it

REA 95762 C.C.I.A.A. di Arezzo - Capitale Sociale € 536.855,55 i.v.



CENTROPLURISERVIZI
S.p.A.

polpette, e legumi (intesi come secondo piatto e quindi abbinati ad un contorno di verdura cotta o cruda secondo il menu del giorno)

Dieta per vegetariani (no carne di tutti i tipi, uovo, pollame, pesce latte e derivato).

Primo piatto: pasta senza uovo, riso; besciamella preparata con latte vegetale, ragù di verdure o legumi

Il piatto a base di proteine animali sarà sostituito con legumi tali e quali (2° piatto) o trasformati in hamburger o tortini e verdure.

Se nel menu sono già previsti i legumi, si aggiunge un doppio contorno di verdure secondo le disponibilità

Piano nutrizionale personalizzato (per motivi di salute)

Al centro cottura nella sezione dedicata ai pasti speciali è possibile confezionare pasti personalizzati (con grammatura precisa) a seconda della patologia e della richiesta del medico.

È un nostro impegno far sì che il menù del pasto speciale, sia il più possibile uguale a quello degli altri bambini.

Nei casi particolari il menu personalizzato con grammature, prima di esser messo in preparazione viene posto all'attenzione e validazione dei medici specialisti del Meyer, o del medico specialista richiedente.

Piano nutrizionale per il controllo del peso, si garantisce il pane integrale ed un doppio contorno di verdura, per il resto ci si attiene al menu giornaliero.

ALLERGIA ALLA FRUTTA SECCA: non è mai prevista come ingrediente.

N.B. IMPORTANTE RICORDARE:

**SENZA ISCRIZIONE AL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA NON PUO' ESSERE
RICHIESTO PASTO PARTICOLARE E QUINDI NEMMENO CONFERMATO.
LE RICHIESTE INCOMPLETE NON SARANNO ACCETTATE**

**INFORMATIVA PRIVACY – Servizi a minori – Refezione scolastica – DA VISIONARE
UTENTE –**



Modulistica da consegnare a Centropluriservizi spa presso i centri cottura corrispondenti:
Montevarchi 055 9103242 Castelfranco Piandiscò 3440490892

MODULI PER RICHIESTA PASTO PARTICOLARE – ETICO-RELIGIONE -A.S. 21-22
Montevarchi + Castelfranco Piandiscò

MODULI PER RICHIESTA PASTO PARTICOLARE – SALUTE -A.S. 21-22 Montevarchi +
Castelfranco Piandiscò (allegare Certificato medico)

MODULI PER RICHIESTA PASTI PARTICOLARI – Comune di Terranuova Bracciolini –
rivolgersi a Ufficio Scuola Comunale
0559194768

– Comune di Laterina Pergine – rivolgersi a Ufficio Scuola Comunale 0575
806135

– Comune di Loro Ciuffenna – rivolgersi a Ufficio Scuola Comunale 055 9170139