



## ISCRIZIONI

Chi intende usufruire del Servizio di Ristorazione può:

- a) acquistare direttamente i blocchetti (n° 20 buoni-pasto) presso BIVERBANCA al prezzo massimo
- b) presentare domanda di riduzione all'Ufficio Extrascolastico Comunale

Il costo del buono-mensa è differenziato per fasce, a seconda dell'ISEE presentato (Indicatore della Situazione Economica Equivalente):

### Tariffe ISEE in vigore:

- 1 fascia** (fino a 10.000,00 €)  
costo del buono mensa € 3,20
- 2 fascia**  
(da € 10.000,00 a € 20.000,00)  
costo del buono mensa € 3,50
- 3 fascia**  
(oltre i 20.000,00 € e non richiedenti)  
costo del buono mensa € 4,20



La **Commissione Mensa**: si riunisce a: novembre, gennaio, marzo e maggio

- **genitore** referente: Giovanni Caramello
- **insegnante** referente: Mirosa Cavallero
- **coordinatore**: Meco Traversa

Tabella dietetica approvata dal  
SIAN - ASL AL - Sede di Casale Monferrato

**SCHEDA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE**  
scaricabile dal sito [www.comune.trino.vc.it](http://www.comune.trino.vc.it)  
e inoltrabile a [extratrino@libero.it](mailto:extratrino@libero.it)

Responsabile del Servizio:

Dott. D. Traversa - Piazzetta Palazzo Comunale  
tel: 0161/806089  
fax 0161/806088

Presso l'**Ufficio Extrascolastico**, oltre alle presentazioni dell'ISEE, è possibile:

- ottenere informazioni inerenti il servizio mensa come le procedure sull'autocontrollo (HACCP), gli aspetti igienico-sanitari della preparazione e della distribuzione, con riferimento alle nostre realtà operative
- acquisire materiali relativi ai progetti educativi realizzati recentemente (consulenza dietistica, progetti "qualità mensa", "alimentazione e ambiente", "merenda alternativa" e "la salute vien mangiando...")
- avere chiarimenti inerenti l'igiene dei locali, le attrezzature, il Personale di mensa, il menù, le diete personalizzate etc.
- prenotare incontri per la consulenza dietistica proposta dalla Soc. Alessio

**TUTTI I PIATTI DEL NUOVO MENU' SONO CUCINATI PRESSO I DUE CENTRI COTTURA:**

Scuola dell'Infanzia tel. 0161/805625

Scuole Medie tel. 0161/802309

**conformemente alla normativa vigente, accanto ai singoli piatti/prodotti del menù sono indicati**

**con 1 asterisco:**

\* ingredienti surgelati/congelati all'origine

**con due asterischi:**

\*\* gli ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine



**COMUNE DI TRINO**

Assessorato Istruzione - Settore Extrascolastico

**MENU'**

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

Il **nuovo menù** che proponiamo alla vostra attenzione, a partire dal 25 febbraio 2008, tenta di coniugare l'esigenza di una dieta sana e rigorosa con la legittima richiesta, da parte dei piccoli utenti del servizio di ristorazione scolastica, di un menù gustoso e appetibile, più vicino ai moderni stili nutrizionali e aperto a nuove esperienze alimentari.

Abbiamo adottato una tabella dietetica che valorizza i piatti della tradizione piemontese e delle diverse regioni italiane, che cura la preparazione dei piatti e che ripropone un modello di dieta mediterranea, preoccupata del giusto consumo di frutta e verdura e del corretto apporto calorico giornaliero, con l'obiettivo dichiarato di combattere il sovrappeso e l'obesità infantili.

Negli ultimi anni sono stati attuati, nelle nostre scuole, progetti educativo-alimentari e varie iniziative (basti pensare al recente "La salute vien mangiando...") e anche quest'anno abbiamo pensato di abbinare al "nuovo menù" l'idea di un **gioco/concorso** con finalità educative che, ci auguriamo, saprà coinvolgere bambini e famiglie, offrendo possibilità di informazione, interazione e fattiva partecipazione per una gestione condivisa della Mensa Scolastica.

Per meglio valutare l'efficacia del Servizio di Ristorazione, potrete trasmettere le vostre segnalazioni direttamente alla Commissione Mensa o inviarle via internet, utilizzando il nuovo strumento offerto dalla SCHEDA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE, secondo le modalità indicate sul retro.

**Menù base autunno/inverno:** dal 01 ottobre al 15 aprile

**Variazioni primavera/estate:** dal 16 aprile al 30 settembre (compreso centro estivo)

**Principali qualità e caratteristiche degli alimenti:**

- frutta e verdura fresca biologica - mousse di frutta 100 % frutta bio;
- carni bovine e bianche provenienti da allevamenti italiani (filiera controllata);
- yogurt, latte e burro provenienti da filiera controllata; pasta e riso biologici.