

**Comune di Lurate
Caccivio (CO)**



CARTA DEI SERVIZI



Ristorazione Scolastica

A.S. 2025-2026

Cari Genitori,

l'alimentazione dei vostri figli è un fattore importante nel loro percorso educativo e il momento della mensa scolastica è fondamentale per ottenere comportamenti alimentari corretti e indurre scelte consapevoli, soprattutto quando le strategie educative vengono messe in atto a partire dalla prima infanzia.

Il pranzo a scuola non deve essere inteso come una pausa dalle lezioni scolastiche; rappresenta piuttosto un momento didattico importante quanto gli altri, che con il suo duplice obiettivo, nutrizionale ed educativo, riveste un ruolo primario per la salute e il benessere fisico dei bambini.

Obesità, ipertensione, allergie sono solo alcune delle conseguenze di una alimentazione scorretta cui possono incorrere i nostri bambini.

L'impegno per il raggiungimento di questo importante obiettivo non si esaurisce con la fine della giornata scolastica, ma deve continuare anche a casa. Crediamo fermamente che oltre alle figure degli insegnanti e degli operatori della mensa, il coinvolgimento della famiglia sia prioritario, soprattutto nel consolidare i miglioramenti del comportamento alimentare.

In tutti questi anni abbiamo migliorato e arricchito il momento del pranzo a scuola valorizzando la cultura delle varietà e delle differenze, senza dimenticare il legame con le tradizioni locali: la refezione scolastica rappresenta un'occasione di conoscenza e incontro con culture diverse, mediante la proposizione di piatti caratteristici delle popolazioni che frequentano la scuola. Il pranzo consumato a scuola assume valenze relazionali importanti, diventa l'occasione di socializzazione e di confronto con gli altri.

Come ogni anno inviamo a tutti i genitori questo calendario dove seguire quotidianamente il menù della mensa scolastica e altri piccoli consigli.

Vi auguriamo un buon anno scolastico!

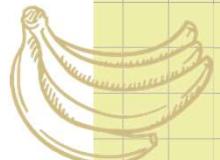


Chi siamo

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.



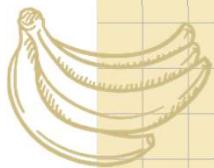
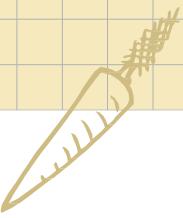
LA CARTA DEI SERVIZI

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

Il progetto di educazione alimentare 2025/2026 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 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.

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

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

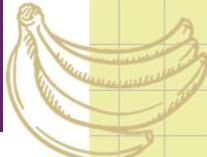
I legumi sono secchi, ad eccezione dei piselli che sono surgelati.

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 pastorellate, 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,



CI PRENDIAMO CURA DI OGNI ESIGENZA

LE DIETE SPECIALI

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

Le dietiste Elior hanno messo a punto delle diete speciali, capaci di soddisfare le diverse esigenze dei bambini.

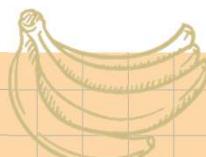
I cibi vengono preparati e confezionati in modo da evitare contaminazioni con ingredienti non consentiti.

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

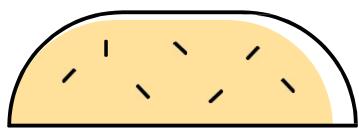
DIETE IN BIANCO,
per bambini che hanno sofferto di problemi gastrointestinali o disordini alimentari (per un massimo di 3 gg consecutivi e solo per eventi rari)

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

DIETE PER DISGUSTO,
gli alimenti saranno comunque proposti, senza alcuna forzatura, per un tempo congruo alla verifica dell'accettazione dell'alimento



UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA, OGNI GIORNO



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 a dormire meglio.



LA MERENDA

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



IL PRANZO

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



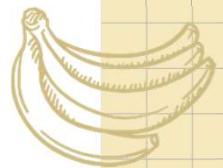
LO SPUNTINO

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



LA COLAZIONE

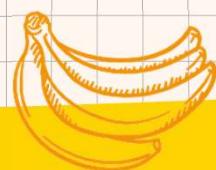
abbondante, a base di latte o yogurt, pane,
frutta fresca e secca.
Per affrontare al meglio la giornata scolastica.



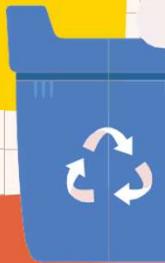
ELIOR

PILLOLE DI SALUTE

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



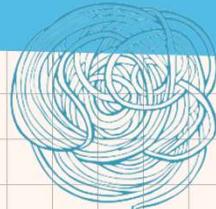
Riducete il sale, sia quando cucinate, sia evitando alimenti come snack salati, patatine in sacchetto e insaccati



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



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



MENÙ PRIMAVERA ESTATE

SCUOLA PRIMARIA

Scuola primaria di
Lurate Caccivio

dal 22 settembre al 24
ottobre 2025

1° settimana

Lunedì
Pasta al pomodoro e basilico (1)
Prosciutto cotto
Zucchine* al forno
Pane (1)
Frutta fresca

Martedì
Risotto alla parmigiana (3,7)
Polpette di ceci con sugo di pomodoro (1,3,7)
Carote* prezzemolate
Pane (1)
Frutta fresca

Mercoledì
Pasta integrale con sugo di zucchine (1)
Scaloppine di lonza (1)
Pomodori
Pane (1)
Frutta fresca

Giovedì
Insalata di pasta primavera (1)
Mozzarella (7)
Spinaci* all'olio
Pane (1)
Frutta fresca

Venerdì
Ravioli di magro burro e salvia (1,3,7)
Filetto di merluzzo* al forno (1,3,4)
Fagiolini* all'olio
Pane (1)
Frutta fresca

2° settimana

Pasta integrale al pomodoro (1)
Cosce di pollo arrosto
Carote julienne
Pane (1)
Frutta fresca

Gnocchi pomodoro e ricotta (1,7)
Frittata al latte (3,7)
Finocchi in insalata
Pane (1)
Frutta Fresca

Pizza rossa (1)
Primo sale (7)
Insalata mista
Pane (1)
Frutta fresca

Pasta al pesto (1,3,7,8)
Hamburger di legumi (1,3,7)
Fagiolini* gratinati (1,3,7)
Pane (1)
Frutta fresca

Risotto allo zafferano (3,7)
Platessa* gratinata al forno (1,3,4)
Erbette* all'olio
Pane (1)
Frutta fresca

3° settimana

Pasta al pesto di zucchine (1)
Asiago (7)
Fagiolini* all'olio
Pane (1)
Frutta fresca

Pasta olio e grana (1,3,7)
Crocchette di lenticchie (1,3,7)
Carote* prezzemolate
Pane (1)
Frutta fresca

Risotto con crema di peperoni e pomodoro (3,7)
Cotoletta di pollo alla milanese (1,3)
Insalata verde
Pane (1)
Frutta fresca

Pasta integrale al ragù di verdure (1)
Uova strapazzate (3)
Pomodori
Pane (1)
Frutta fresca

Ravioli di magro pomodoro e basilico (1,3,7)
Filetti di merluzzo* al forno (1,3,4)
Zucchine* gratinate (1,3,7)
Pane (1)
Frutta fresca

4° settimana

Pasta agli aromi (1)
Frittata con verdura (3)
Insalata mista
Pane (1)
Frutta fresca

Insalata di riso primavera
Polpette di manzo (1,3,6,7)
Pomodori
Pane (1)
Frutta fresca

Pasta integrale portofino (1,3,7,8)
Platessa* gratinata al forno (1,3,4)
Finocchi in insalata
Pane (1)
Frutta fresca

Gnocchi al parmigiano (1,3,7)
Hamburger di ceci al forno (1,3,7)
Fagiolini* all'olio
Pane (1)
Frutta fresca

Pasta alla norma (1)
Arrosto di pollo al latte (1,7)
Zucchine* al forno
Pane (1)
Frutta fresca

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 AUTUNNO-INVERNO

SCUOLA PRIMARIA

Scuola primaria di
Lurate Caccivio

In vigore dal 27 Ottobre 2025



Lunedì

Pasta al pomodoro e basilico (1)
Frittata con verdure (3,7)
Insalata mista
Pane (1)
Frutta fresca

Martedì

Vellutata di ceci e prezzemolo con orzo (1,7,9)
(PIATTO UNICO)
Patate* arrosto
Pane (1)
Frutta fresca

Mercoledì

Pasta olio e grana (1,3,7)
Cotoletta alla milanese (1,3)
Cavolfiori* al forno
Pane (1)
Frutta fresca

Giovedì

Polenta
Brusciat di manzo (9)
Carote*
prezzemolate al forno
Pane (1)
Frutta fresca

Venerdì

Risotto allo zafferano (3,7)
Filetto di merluzzo* al forno (1,3,4)
Erbette* all'olio
Pane (1)
Frutta fresca

1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

Pasta integrale con sugo alle olive (1)
Frittata con formaggio (3,7)
Insalata mista
Pane (1)
Frutta fresca

Gnocchi pomodoro e ricotta (1,7)
Platessa gratinata al forno (1,3,4)
Broccoli all'olio
Pane (1)
Frutta Fresca

Pizza rossa (1)
Asiago (7)
Finocchi crudi julienne
Pane (1)
Frutta fresca

Pasta al pesto rosso (1,3,7,8)
Polpette di fagioli (1,3,7)
Carote* all'olio
Pane (1)
Frutta fresca

Vellutata di carote con farro (1,7,9)
Sovracosce di pollo al forno
Patate* al forno
Pane (1)
Frutta fresca

Ravioli di magro olio e salvia (1,3,7)
Mozzarella (7)
Carote crude julienne
Pane (1)
Frutta fresca

Risotto alla zucca (3,7)
Arrosto di lonza al latte (7)
Spinaci* all'olio
Pane (1)
Frutta fresca

Pasta integrale al ragù di verdure (1)
Frittata semplice al forno (3,7)
Finocchi* gratinati (1,3,7)
Pane (1)
Frutta fresca

Pasta agli aromi (1)
Filetto di merluzzo* al forno (1,3,4)
Insalata verde
Pane (1)
Frutta fresca

Pasta e fagioli in brodo (1,7,9)
(PIATTO UNICO)
Patate* al forno
Pane (1)
Frutta fresca

Pasta alla pizzaiola (1)
Crescenza (7)
Insalata mista
Pane (1)
Frutta fresca

Risotto al cavolo rosso (3,7)
Scaloppina di pollo/tacchino agli aromi (1,3)
Biete* all'olio
Pane (1)
Frutta fresca

Lasagna alla bolognese (1,3,7,9)
(PIATTO UNICO)
Broccoli* al forno
Pane (1)
Frutta fresca

Pasta olio e grana (1,3,7)
Polpette di piselli* al forno (1,3,7)
Carote* prezzemolate
Pane (1)
Frutta fresca

Passato di verdura con farro (1,7,9)
Filetto di platessa* alla mugnaia (1,4,7)
Patate* arrosto
Pane (1)
Frutta fresca

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”.





CONTATTI:

Comune di Lurate Caccivio
Via 20 settembre 16 Tel. 031 494323 -031
494331-031 494336 mail:
sociale@comune.luratecaccivio.co.it –Ufficio
servizi alla persona

ELIOR RISTORAZIONE SPA

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

