

COPIA DA RESTITUIRE FIRMATA PER ACCETTAZIONE

C.A. Responsabile di plesso

C.A. Responsabile di plesso

C.A. Responsabile di plesso

Spettabile
Amministrazione Comunale
Momo

Spettabile
Scuola dell'infanzia
Momo

Spettabile
Scuola primaria
Momo

Spettabile
Scuola secondaria di primo grado
Momo

OGGETTO : Menù scolastico primavera estate 2025/2026.

Trasmettiamo in allegato il menù scolastico e le tabelle dietetiche e nutrizionali primavera estate 2025/2026 visti ed approvati il 22/07/2025 prot. SIAN/A 46672 dal Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della Azienda Sanitaria Locale di Novara e di Arona. Alleghiamo inoltre i menù patologici no glutine, no latte, no lattosio, no pesce, no pomodoro, no uovo, il menù etico vegetariano, il menù etico religioso senza carne di maiale, il menù etico religioso senza carne di bovino, il menù etico religioso senza tutte le carni.

Tale menù partirà da lunedì 15 settembre p.v. dalla seconda settimana ed è visibile sul portale genitori <https://www2.eticasoluzioni.com/momoportalegen>

Vi informiamo inoltre che sia i menù che le tabelle dietetiche sono disponibili sul nostro sito Internet all'indirizzo www.alicot.com, al quale potete inviare osservazioni e suggerimenti.

Rammentiamo inoltre alcune semplici ma importanti disposizioni tecniche :

1. La prenotazione dei pasti deve esserci comunicata TASSATIVAMENTE entro le ore 8:45 per le scuole primarie e secondarie di primo grado ed entro le ore 9:45 per le scuole dell'infanzia; oltre tali orari non assicuriamo la fornitura del servizio.
2. Segnarci quotidianamente la presenza dei bambini che usufruiscono dei menù patologici.
3. Segnarci quotidianamente la presenza dei bambini che usufruiscono dei menù etico-religiosi, sapendo che abbiamo già predisposto un menù senza carne di maiale ed un menù senza tutte le carni.
4. Segnarci per tempo (almeno il giorno prima) le eventuali assenze degli utenti del servizio mensa dovute a gite, scioperi, assemblee o altro, pena l'addebito del 50% dei pasti stessi non consumati.
5. Per disposizioni sanitarie i pasti caldi o freddi devono essere consumati nella sala mensa e non asportati altrove, poiché una temperatura di conservazione non corretta, può causare alterazioni microbiologiche degli alimenti.
6. Nel caso in cui il servizio di distribuzione dei pasti non viene svolto dal ns. personale addetto, chiediamo cortesemente di svuotare completamente i contenitori da eventuali avanzi di alimenti.

Ringraziando per la Vs. collaborazione, a disposizione per eventuali chiarimenti, porgiamo cordiali saluti.

Caltignaga, 11 settembre 2025

Ali.cot. S.r.l.
Matteo Buscaglia



Per accettazione (timbro e firma) _____