

Milano, marzo 2017

## **Informativa in merito ai servizi senza glutine offerti da Milano Ristorazione**

L'Associazione Italiana Celiachia (AIC) Lombardia ONLUS, da alcuni anni ha intrapreso contatti con i referenti della società di ristorazione collettiva Milano Ristorazione, che gestisce il servizio di refezione delle scuole pubbliche di Milano di tutti gli ordini e gradi.

A seguito delle segnalazioni ricevute dai soci e degli scambi avuti con Milano Ristorazione, divulghiamo la presente informativa al fine di chiarire alcuni aspetti legati all'offerta destinata ai celiaci.

### **MODULISTICA**

Milano Ristorazione mette a disposizione sul sito [www.milanoristorazione.it](http://www.milanoristorazione.it) l'informativa riguardante le modalità di accesso alle diete (erogate in tutte le scuole ove sono forniti pasti cotti) comprensiva di documenti da produrre e moduli da compilare affinché il servizio venga regolarmente erogato.

Le istruzioni per le richieste di diete sanitarie per menù privi di cereali contenenti glutine (CAT.2) sono presenti sul sito di Milano Ristorazione nella sezione "Moduli – Moduli da utilizzare per la richiesta di diete speciali – Istruzioni per l'accesso al servizio diete speciali", scaricabili in formato pdf al seguente link: <http://www.milanoristorazione.it/files/moduli-milanoristorazione/moduli%2016%2001%202017/Istruzioni%20per%20l'accesso%20al%20servizio%20diete%20speciali.pdf>

I MODULI, sempre in formato pdf, sono scaricabili al seguente link: <http://www.milanoristorazione.it/files/moduli-milanoristorazione/moduli%2016%2001%202017/MOD%20A-2.pdf>

### **MENU'**

I menù elaborati specificatamente a garanzia e tutela di tutti gli utenti destinatari di dieta priva di cereali contenenti glutine (CAT. 2) sono consultabili e scaricabili dall'homepage del sito [www.milanoristorazione.it](http://www.milanoristorazione.it), accedendo alla sezione **DIETE**. In base all'ordine di scuola prescelto è possibile visualizzare i menù stagionali, articolati su quattro settimane, e prendere visione di tutte le informazioni aggiornate che riguardano i destinatari di regimi alimentari speciali.

Attraverso la sezione **COSA SI MANGIA - SCARICA I MENU'** si possono inoltre visualizzare e scaricare in formato pdf i MENU' SCOLASTICO/NIDI E MENU' MERENDE SCOLASTICO E NIDI in distribuzione nelle scuole .

Via San Senatore 2 - 20122 Milano  
Tel. Fax 02867820  
[segreteria@aiclombardia.it](mailto:segreteria@aiclombardia.it)  
Codice Fiscale e Partita Iva: 12402030154  
[www.aiclombardia.it](http://www.aiclombardia.it)  
<http://www.facebook.com/AIC.Lombardia>  
<https://twitter.com/AICLomb>



Nella sezione **COSA SI MANGIA - INFORMAZIONI MATERIE PRIME** sono reperibili le informazioni relative alle materie prime in uso. Inoltre nella sezione **COSA SI MANGIA - SCHEDE TECNICHE ALIMENTI** sono reperibili tutte le schede tecniche delle materie prime destinate a tutta l'utenza.

### **MERENDE:**

Nei giorni in cui è prevista la distribuzione di alimenti che non presentano restrizioni al consumo per i celiaci, questi saranno serviti a tutti gli utenti (es: cioccolato, nettare di frutta, confettura, polpa di frutta). La famiglia è autorizzata, per la merenda, a dare in dotazione il pane o suo sostituto senza glutine, di accompagnamento a tali prodotti. Nei giorni in cui vengono distribuiti alimenti che non sono idonei al consumo per gli utenti celiaci, le famiglie sono autorizzate a consegnare una merenda senza glutine (prodotto dolce o salato idoneo ad essere conservato a temperatura ambiente).

### **DIETE LEGGERE TEMPORANEE**

Le diete "leggere temporanee" sono erogate anche per gli utenti con dieta speciale (sanitarie - etico-religiose) e quindi anche per gli utenti celiaci, secondo le seguenti modalità:

- Menù: riso all'olio (senza l'aggiunta di parmigiano reggiano); pollo lesso; carote all'olio; mela.
- Tali pietanze saranno proposte in maniera identica per tutte le giornate di richiesta che sono di max 3gg per i nidi d'infanzia e max 5gg in tutti gli altri ordini di scuole.

Ricordiamo che per ottenere la dieta leggera temporanea, che può essere richiesta solo in caso di patologia gastroenterica transitoria, non è necessario presentare certificazione medica, ma è necessario che il genitore/avente diritto (per i bambini ospiti nelle Case Vacanza la richiesta può essere compilata dall'Operatore sanitario) compilino ed inoltrino alla Direzione Didattica/Unità Educativa, il Modulo F/2 – Richiesta di dieta leggera temporanea – scaricabile al seguente link:

<http://www.milanoristorazione.it/files/moduli-milanoristorazione/moduli%2016%2001%202017/MOD%20F-2.pdf>

La Direzione Didattica/Unità Educativa/Direzione altra utenza deve provvedere all'invio di tale documento al Centro Cucina di pertinenza, unitamente al modulo di prenotazione pasti; senza ricezione del modulo F/2 compilato il Centro Cucina non potrà provvedere alla preparazione ed invio della dieta leggera temporanea.

## **PANE SENZA GLUTINE**

In seguito ad un accordo con AIC Lombardia ONLUS, Milano Ristorazione autorizza le famiglie a fornire direttamente il pane o suo sostitutivo senza glutine per il consumo quotidiano, permettendo così al bambino di assumere il prodotto maggiormente gradito. Si suggerisce, inoltre, di lasciare in custodia ad insegnanti/educatori, piccole scorte di cracker, grissini o gallette senza glutine (monodose) per qualsiasi eventualità quotidiana.

Questo accordo deroga dalle disposizioni che vietano l'introduzione di alimenti in refettorio in occasione del pasto fornito da Milano Ristorazione.

Di questa procedura sono informate tutte le Direzioni Didattiche Statali e le Unità Educative del Comune di Milano.

In caso di difficoltà o divieti da parte del personale scolastico, il genitore può contattare il Responsabile di Zona di Milano Ristorazione (vedi modalità in: RIFERIMENTI UTILI).

Il pane senza glutine non può essere riscaldato/rinvenuto presso i terminali al momento del consumo poiché non sono presenti idonee attrezzature.

## **ALTRI PRODOTTI SENZA GLUTINE**

Agli utenti con dieta che prevede l'esclusione di cereali contenenti glutine vengono preparati e somministrati:

- pasta di mais in cinque formati differenti rispetto alla pasta fornita ordinariamente.

Tale scelta

è strettamente dettata dalla necessità di garantire la massima tutela all'utenza stessa;

- pizza;

- gnocchetti verdi di patate e spinaci;

- tortino agli agrumi.

Precisiamo che Milano Ristorazione ha sostituito nella ricettazione delle pietanze prodotte presso i propri Centri Cucina e Cucine Nidi, la farina di grano tenero con amido di mais, fatta eccezione per le torte. Questa modifica permette ai titolari di diete sanitarie senza glutine di consumare un maggior numero di piatti previsti dal menù scolastico/nido.

Non vengono, invece, somministrati agli utenti con dieta che prevede l'esclusione di cereali contenenti glutine i ravioli, i bastoncini di pesce, i crostini di pane e le lasagne.

## **SELEZIONE DEGLI ALIMENTI**

**Milano Ristorazione** seleziona gli alimenti da inserire nei propri menu diete avvalendosi delle indicazioni riportate in etichetta ed effettuando analisi a campione, come previsto dal Regolamento CE 852/2004.

Via San Senatore 2 - 20122 Milano

Tel. Fax 02867820

[segreteria@aiclombardia.it](mailto:segreteria@aiclombardia.it)

Codice Fiscale e Partita Iva: 12402030154

[www.aiclombardia.it](http://www.aiclombardia.it)

<http://www.facebook.com/AIC.Lombardia>

<https://twitter.com/AICLomb>



## **IN CASO DI SCIOPERO**

### **Sciopero del personale interno al servizio di ristorazione**

In caso di sciopero, o altre emergenze, si consiglia di seguire le indicazioni riportate negli avvisi affissi nelle scuole/nidi. In particolare chiariamo che:

- l'avviso recante "non si garantisce il pasto" significa che la famiglia è autorizzata a dare in dotazione un pasto completo;
- l'avviso recante "si garantisce il pasto di emergenza" significa che è garantito il servizio della dieta speciale, organizzato in base alle esigenze; è quindi possibile che sia diversa da quanto previsto dal menù del giorno;
- l'avviso recante "pranzo al sacco" significa che la famiglia dovrà dare in dotazione il pane o sostituti senza glutine, per il confezionamento di due panini, la cui farcitura, prosciutto e formaggio unitamente agli altri componenti del pasto, sarà fornita da Milano Ristorazione.

## **LE GITE**

Per quanto riguarda il pasto fornito in occasione di gite, la famiglia dovrà dare in dotazione solo il pane o sostituti senza glutine per il confezionamento di due panini e per la merenda. Il sacchetto gita che fornirà Milano Ristorazione sarà composto da: prosciutto e formaggio (per farcire i panini), un frutto, bottiglietta di acqua o nettare di frutta (secondo la richiesta della scuola), cioccolato (in inverno) – marmellata (in estate).

4

## **SCUOLE E NIDI PRIVATI E SCUOLE PARITARIE**

Milano Ristorazione ha in essere anche rapporti di fornitura pasti con alcune scuole e nidi privati e scuole paritarie a cui il servizio viene erogato con modalità di invio di derrate a crudo o di pasti in regime fresco-caldo. Per le scuole e nidi privati e scuole paritarie servite con derrate a crudo è possibile fare richiesta a Milano Ristorazione di venire approvvigionate con i seguenti sostituti senza glutine: pasta di mais, in cinque differenti formati, base pizza e gnocchetti verdi di patate e spinaci.

## **SOGGIORNI PRESSO LE CASE VACANZA**

I pasti, per i bambini celiaci frequentanti, sono preparati con gli stessi prodotti senza glutine in uso per la refezione scolastica. Precisiamo che viene fornito anche pane senza glutine di un solo tipo, scelto in base alle disponibilità di Milano Ristorazione. Non è pertanto consentito fornire pane alle famiglie. Queste ultime sono autorizzate, invece, a fornire prodotti da forno sostitutivi, quali biscotti, brioche, fette biscottate, a seconda delle preferenze del bambino, per le colazioni e le merende.

## RIFERIMENTI UTILI

### **Milano Ristorazione S.p.A.**

Sito web: [www.milanoristorazione.it](http://www.milanoristorazione.it)

Il primo contatto che suggeriamo di effettuare è quello con il Responsabile di Zona il cui recapito è affisso a scuola, o può essere richiesto alla segreteria della scuola, ma è anche reperibile nel sito di Milano Ristorazione alla sezione CONTATTI.

### **Ufficio Comunicazione, Relazioni Esterne e Rapporti con l'Utenza**

Da contattare per qualsiasi problematica

Orario dalle 08:30 alle 12:30 e dalle 13:30 alle 17:00 dal lunedì al venerdì

Telefono da rete fissa: **800.710.980** post-selezione 2

Telefono da rete mobile: 02.45 37 94 02

Fax: 02.884.64.675

Mail: [parliamoci@milanoristorazione.it](mailto:parliamoci@milanoristorazione.it)

### **Ufficio Diete**

Da contattare per informazioni su diete/menù, certificati, nuove iscrizioni/moduli da produrre.

Orario dalle 11:30 alle 12:30 dal lunedì al venerdì

Telefono: **800.710.980** post-selezione 4

Telefono da rete mobile: 02.45 37 94 02

Fax: 02.884.64.161

Mail: [ufficiodiete@milanoristorazione.it](mailto:ufficiodiete@milanoristorazione.it)

### **Segreteria Alimentazione Fuori Casa e Scuole di AIC Lombardia ONLUS**

Telefono: 02 867820 interno 3

E-mail: [afcsegreteria@aiclombardia.it](mailto:afcsegreteria@aiclombardia.it)

Via San Senatore 2 - 20122 Milano

Tel. Fax 02867820

[segreteria@aiclombardia.it](mailto:segreteria@aiclombardia.it)

Codice Fiscale e Partita Iva: 12402030154

[www.aiclombardia.it](http://www.aiclombardia.it)

<http://www.facebook.com/AIC.Lombardia>

<https://twitter.com/AICLomb>

