



COMUNE DI BAGNOLOPIEMONTE



Gent.me famiglie

COMUNICAZIONE SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – A.S. 2024/2025

L'Amministrazione comunale, dopo la notizia del fallimento della ditta incaricata GMI Servizi Srl di Ivrea, ha ricevuto, solo in data 14 agosto, da parte del Curatore della Liquidazione Giudiziale, la seguente comunicazione : "[...] in considerazione dei tempi necessari per l'espletamento delle necessarie procedure, non è possibile, allo stato, sapere se il perfezionamento dell'affitto d'azienda ovvero della cessione della stessa avverrà, né tantomeno se avverrà in tempo utile per riprendere a partire dal mese di settembre p.v...per cui - Alla luce di quanto sopra premesso, le S.S.V.V. potranno intraprendere ogni iniziativa che ritengano opportuna al fine di assicurare l'erogazione dei servizi di cui sopra....., fermo restando e salvo ogni diritto e interesse in capo a G.M.I."

Di conseguenza, si è subito attivata per non creare disagi alle famiglie dando seguito all'iter procedimentale già avviato a luglio e conclusosi con l'affidamento del Refezione scolastica alla Ditta SODEXO ITALIA S.P.A. e del servizio assistenza mensa per gli alunni frequentanti la scuola primaria (Capoluogo e Villaretto) e la Scuola Secondaria di 1° grado alla Ditta VOLA.

La spesa complessiva del servizio di refezione e assistenza è di € 172.489 per il corrente a.s.

L'Amministrazione Comunale ha deciso di accollarsi il 50% dell'aumento del costo del buono (per un ammontare di circa 30.000€) rispetto a quello dello scorso anno, per cui le tariffe per il corrente anno scolastico risultano le seguenti:

- **Costo del buono:** **SCUOLA INFANZIA € 4,80**
- **Costo del buono:** **SCUOLA PRIMARIA/SECONDARIA (Elementare e Media) € 5,70**

Viene garantito l'inizio del servizio dal 12/09 per la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di 1° grado e dall'11/09 per la Scuola dell'Infanzia.

I buoni mensa sono acquistabili a decorrere dal 05 settembre presso l'Edicola – Cartoleria Bunino Maurizio e presso la Cartolibreria Riva di Riva Luisa di Bagnolo Piemonte.

Il menù è qui allegato.

Buon Inizio di Scuola!

• MENU ESTIVO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 1 ^A	Pasta al Pomodoro	Risotto con verdure*	Pasta agli aromi	Passato di Verdura* con pasta o crostini o riso o orzo	Pizza Margherita
	Pollo al forno	Merluzzo alla livornese*	Sformato di zucchine e Raschera DOP	Formaggio Fresco*	Affettato 1/2 porzione
	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Patate al forno	Verdura Cruda cotta* di Stagione
	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert
SETTIMANA 2 ^A	Risotto alla parmigiana	Pasta al Pomodoro	Pasta con pesto, zucchine e basilico	Pasta al pomodoro e melanzane	Crema di carote con crostini o pasta o riso o farro
	Cotoletta di maiale al rosmarino	Seppioline*/Merluzzo* in umido	Formaggio	Secondo piatto a base di legumi#	Torta/sformato di verdure estive*
	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Verdura Cruda cotta* di Stagione/Patate
	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert
SETTIMANA 3 ^A	Risotto ai piselli*	Pasta al Pomodoro	Pasta al burro e salvia	Minestra di verdura* con pasta o riso o orzo o crostini	Lasagne* al pomodoro
	Pollo al limone	Bastoncini di merluzzo al forno*	Arrosti di Bovino	Sformato alle erbe* primavera	FORMAGGIO*
	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Verdura Cruda cotta* di Stagione/Patate	Verdura Cruda cotta* di Stagione
	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert
SETTIMANA 4 ^A	Pasta al Pesto	Zuppa alla contadina* con farro o pasta o riso	Risotto alle zucchine	Pasta al pomodoro	Pizza Margherita
	Cotoletta di maiale al forno	Formaggio Fresco*	Flan alle verdure*	Platessa*/merluzzo* dorato al forno	Affettato 1/2 porzione
	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Patate al forno	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Verdura Cruda cotta* di Stagione
	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert
SETTIMANA 5 ^A	Pasta al pomodoro	Pasta olio e parmigiano	Pasta alla vesuviana (pomodoro e ricotta)	Risotto alle erbe aromatiche	Passato di Verdura* con pasta o orzo o farro
	Bocconcini di pollo al forno	Fritata con le zucchine	Arrosti di maiale al forno	Formaggio Fresco*	Bastoncini di merluzzo al forno*
	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Patate al Forno
	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert
SETTIMANA 6 ^A	Pasta alla sorrentina (pom. + mozz.)	Riso burro e Parmigiano	Pasta alle zucchine	Pasta al pomodoro	Minestra di Verdure* con Orzo o pasta
	Hamburger di bovino	Formaggio	Cotoletta di Pollo al forno	Platto a base di legumi*	Filetto di Platessa*/merluzzo* al pane aromatico
	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Verdura Cruda cotta* di Stagione	Patate al Forno
	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert	Pane Frutta di Stagione/dessert

Il cliente che usufruisce dell'offerta deve essere iscritto al servizio di consegna a domicilio. L'offerta è riservata ai clienti che usufruiscono del servizio di consegna a domicilio. L'offerta è riservata ai clienti che usufruiscono del servizio di consegna a domicilio. L'offerta è riservata ai clienti che usufruiscono del servizio di consegna a domicilio.

1.7. previsione l'utilizzo di prodotti DOP, Bio, Km 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100.

Apr 24 2024

MENU INVERNALE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 1 ^a	Gnocchi al pomodoro Formaggio fresco Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Zuppa di legumi* con pasta Filetto di Platessa* dorata Patate al forno/Purè di patate Pane Frutta di Stagione/dessert	Riso alla zucca e porri* Salsiccia di maiale al forno Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Pasta alle erbe aromatiche Frittata con verdura* Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Pasta gratinata al forno Pollo alla cacciatora Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert
SETTIMANA 2 ^a	Pasta all'olio e parmigiano Scaloppine di maiale al limone Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Pasta al pomodoro Stornato di ricotta Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Risotto alla parmigiana Bastoncini di merluzzo* al forno Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Crema di patate e zucca* con crostini/pasta/riso Formaggio fresco Patate al forno/Purè di patate Pane Frutta di Stagione/dessert	Pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert
SETTIMANA 3 ^a	Polerita Bocconcini di pollo o tacchino con piselli Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Passato di verdura* con pasta/crostini/riso Tortino di porri ed erbette Patate al forno/Purè di patate Pane Frutta di Stagione/dessert	Pasta all'amatriciana Formaggio fresco Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Risotto al pomodoro Arrosto di bovino al forno Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Filetto di platessa* al pane aromatico Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert
SETTIMANA 4 ^a	Pasta alla pizzaiola Scaloppina di pollo/tacchino al forno Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Pasta ai pesto genovese Piatto a base di legumi* Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Risotto al pomodoro Polpette di bovino in umido* Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Crema di carote* con crostini/pasta/riso formaggio fresco Patate al forno/Purè di patate Pane Frutta di Stagione/dessert	Ravioli di magro burro e salsa Bastoncini di merluzzo* Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert
SETTIMANA 5 ^a	Pasta olio e parmigiano Cotoletta di maiale al rosmarino Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Risotto alla zucca Filetto di platessa* alla mugnaia Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Crema di porri e patate con pasta/riso/orzo Tortino con verdura* Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert
SETTIMANA 6 ^a	Pasta al pomodoro Pollo al forno Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Risotto al radicchio Filetè Merluzzo* al pane aromatico Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Pasta alle erbe aromatiche Formaggio fresco Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Lasagne ai ragu' di bovino (piatto unico) Verdura Cruda cotta* di Stagione Pane Frutta di Stagione/dessert	Sformato di spinaci* Patate al forno/Purè di patate Pane Frutta di Stagione/dessert

¹ volta alla settimana verrà somministrato dessert in sostituzione alla frutta

* pesce da Pesca Sostenibile, certificato MSC - ASC

(*) Alcuni ingredienti potrebbero essere in tutto o in parte ingredienti surgelati e/o congelati all'origine

*Per formaggio si intende : ricotta, stracchino, mozzarella, primo sale, Montasio DOP, Toma Piemontese Bra tenero DOP

*Per formaggio si intende: farfittata, polpette di legumi e verdure, legumi

E' previsto l'utilizzo di prodotti DOP, Biologici, K.M. 0, L.integrata