

COMUNE DI TRIGGIANO

Servizio di refezione
scolastica



Comune di
Triggiano

Ferrara[®]

COMUNE DI TRIGGIANO

**Servizio di refezione
scolastica**

L'azienda

“Ferrara srl è un’azienda che opera nella ristorazione di qualità da oltre 30 anni, ha costruito una propria identità nella valorizzazione dell’etica e della sostenibilità”

organizzando il proprio “ciclo produttivo” agli Obiettivi di Agenda 2030 in materia di riduzione di impatto dei gas effetto serra attraverso una serie di continui investimenti in strutture e attrezzature.

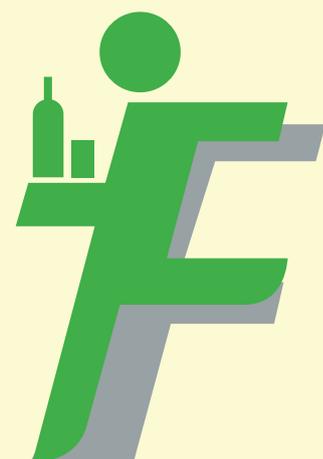
L’azienda, che fa capo ai fratelli Francesco e Maurizio Ferrara, organizza servizi ristorativi per scuole, ospedali, enti pubblici, aziende private, Poli fieristici, centri turistici e alberghieri e dispone di una Divisione catering per piccoli e grandi eventi “all inclusive” su tutto il territorio nazionale grazie a una consolidata struttura logistica. Nel settore scolastico ha erogato 17,5 milioni di pasti.



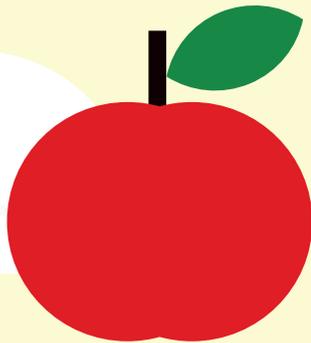
Ferrara srl dà lavoro a pieno regime a circa 550 dipendenti, gestisce un network di impianti produttivi e produce centinaia di migliaia di pasti “sicuri” grazie a un modello gestionale e organizzativo che traccia tutta la filiera ed è strutturato secondo una vera e propria catena Green: dagli approvvigionamenti con gli acquisti verdi, alla produzione nei centri cottura alimentati anche con fonti di energia rinnovabile, alla logistica con mezzi elettrici e a ridotto impatto ambientale, alla somministrazione con sistemi e attrezzature ecologiche, alla mobilità sostenibile del personale, fino all’attenta gestione dei rifiuti che punta alla c.d. economia circolare.

Ferrara srl ha sviluppato un progetto commerciale per la gestione di attività collaterali, bar e punti ristoro, Catering e Banqueting puntando su una “Alta ristorazione di qualità” grazie al brand societario “Il Casolare di Puglia”.

**“Un format che si è rivelato
vincente grazie a un
team di professionisti
che fanno del rispetto della tradizione
e della promozione dei prodotti della
filiera agroalimentare pugliese,
una vera e propria bandiera di qualità.”**



Il servizio di refezione scolastica



Distribuzione

Ogni giorno sono distribuiti circa **600 pasti** agli utenti iscritti al servizio di refezione scolastica. Il pasto caldo mantiene una temperatura non inferiore ai 65 gradi mentre quello freddo non superiore a 10 gradi



Personale

L'attuale numero di addetti presso i plessi scolastici è di complessive **39 unità** oltre a cuochi, autisti, un medico dietologo, una dietista e una responsabile HACCP.



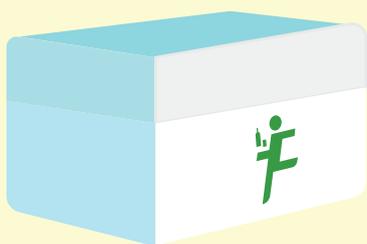
Plessi scolastici interessati

- “S.G. Bosco “ via Petrarca
- “M. Boschetti “ Via Gramsci
- “ M. Montessori” Via S. Pertini
- “Rodari” Via Carlo Alberto
- “S.D. Savio” via Antenore
- “Giovanni XXIII” via S. Pietro



Preparazione

I pasti destinati alle scuole del Comune di Triggiano sono preparati e confezionati nel nuovo centro di cottura, in via G. Saponaro Sindaco, zona PIP, a Noicattaro



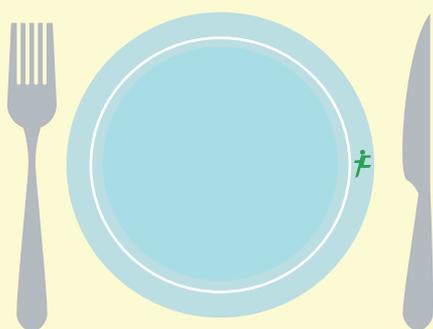
Confezionamento

Per il trasporto dei pasti sono utilizzati contenitori multi e mono porzione della Rieber di ultima generazione nei quali sono inseriti i “Gastronorm” contenenti gli alimenti già preparati al fine di garantire il mantenimento delle temperature.



Trasporto

Il trasporto dei pasti avviene mediante automezzi a basso impatto ambientale dotati di regolare idoneità sanitaria. Il trasferimento dal centro cottura a ciascun plesso scolastico interessato avviene in pochi minuti secondo il Piano dei trasporti previsto.



Somministrazione

La consumazione dei pasti avviene in ambienti refettorio adeguatamente allestiti per il pranzo dagli addetti al servizio mensa che provvedono alla distribuzione dei pasti e alla relativa pulizia prevista al termine del servizio.

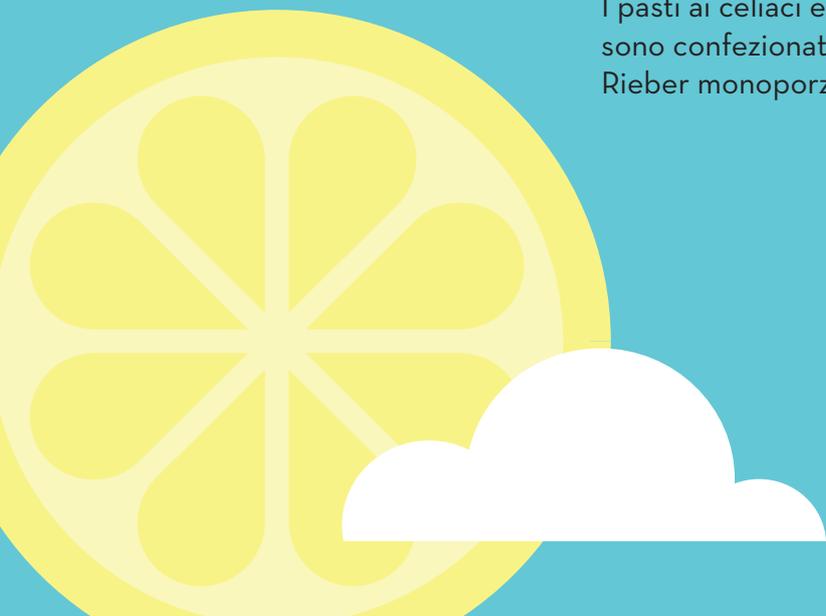
La Preparazione

I pasti destinati al servizio di refezione scolastica sono preparati nel nuovo centro di cottura (attivato ad inizio 2020) ubicato in Noicattaro, alla via Giacomo Saponaro sindaco, nella zona Pip.

Ferrara utilizza il metodo di cottura in legame fresco-caldo detto anche espresso o cuoci e somministra e garantisce una elevata qualità del pasto grazie a una adeguata organizzazione produttiva.

Nell'impianto - di classe A per la celiachia - sono presenti due vani indipendenti e autonomi: uno dedicato esclusivamente alla preparazione dei pasti per i celiaci, l'altro per le restanti "diete speciali".

I pasti ai celiaci e agli altri utenti destinatari di diete speciali sono confezionati e veicolati in contenitori Thermoport della Rieber monoporzione.



Diete speciali per motivi etnici culturali e religiosi

Particolare attenzione è dedicata alle intolleranze alimentari e delle allergie ad uno o più alimenti, nonché al rispetto dei menu etnici, culturali e religiosi. L'azienda ha messo a punto un Sistema di Gestione delle Diete Speciali che prevede:

- a)** La selezione di fornitori qualificati
- b)** L'acquisto di prodotti specifici idonei e sicuri
- c)** La preparazione e il confezionamento in ambienti dedicati che garantiscono la sicurezza alimentare in tutte le fasi del ciclo produttivo
- d)** La dotazione degli ambienti dedicati alle diete speciali di attrezzature, stoviglie e superfici idonee destinate alle singole preparazioni



Il trasporto dei pasti nei plessi scolastici

Ultimate le operazioni di preparazione e confezionamento, per la veicolazione dei pasti presso i vari plessi scolastici, Ferrara srl utilizza furgoni coibentati, tutti di classe EURO 6 per **ridurre il più possibile l'impatto ambientale derivante delle emissioni.**

Di seguito si indicano i plessi scolastici interessati dal servizio di refezione scolastica con l'indicazione delle consegne.





Consegne ai plessi

Infanzia M. Montessori (I turno)

Infanzia M. Montessori (II turno)

Infanzia-Primavera Rodari (I turno)

Infanzia-Primavera Rodari (II turno)

Infanzia S.G Bosco (Turno unico)

Primaria S.G Bosco (I turno)

Primaria S.G Bosco (II turno)

Primaria San Domenico (Turno unico)

Infanzia M. Boschetti (Turno unico)

Primaria Giovanni XXII (Turno unico)

La sostenibilità e i pasti “puliti”

Ferrara attua da sempre una politica green

nel suo ciclo produttivo che parte dagli approvvigionamenti con gli acquisti verdi, alla produzione nei centri cottura alimentati con fonti di energia rinnovabile, alla logistica con mezzi elettrici e a ridotto impatto ambientale, a un sistema intelligente di trasporti verdi “Green truck” alla somministrazione con sistemi e attrezzature ecologiche, alla mobilità del personale, fino all’attenta gestione dei rifiuti che punta alla c.d. economia circolare.



Per il servizio di refezione di Triggiano,

**Ferrara utilizza mezzi
EURO 6, anche Prodotti
Bio e a Km 0, stoviglie
riutilizzabili, prodotti
Ecolabel
e produce pasti in un
centro cottura che si
alimenta esclusivamente
con energia da fonte
rinnovabile (fotovoltaico).**



I prodotti Biologici, DOP, IGP e i Km 0

I produttori locali

Al fine di favorire il tessuto produttivo locale, ma soprattutto limitare il costo per l'ambiente derivante dal trasporto delle derrate alimentari, Ferrara valorizza le risorse locali grazie a un consolidato rapporto di fiducia che ogni giorno vede giungere in azienda materie prime di piccoli e grandi produttori (soprattutto certificati per la sostenibilità) nel rispetto anche del Km 0 e della filiera corta.

Per contribuire alla riduzione di emissione di gas nell'atmosfera, Ferrara **utilizza materie prime BIO** provenienti da agricoltura biologica (senza impiego di pesticidi o fertilizzanti), **prodotti DOP** (denominazione origine protetta), **IGP** (indicazione geografica protetta), **STG** (Specialità tradizionale garantita) nonché Prodotti tipici e tradizionali.

Il menù sostenibile per Triggiano

Per il servizio di refezione scolastica del Comune di Triggiano, Ferrara srl ha proposto una offerta tecnica migliorativa rispetto al capitolato.



FRUTTA, VERDURE E ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI, PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINA, PATATE, POMODORI E PRODOTTI TRASFORMATI, FORMAGGIO, LATTE UHT, UOVA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA PROVENGONO DA:

66%*

**PRODUZIONE
BIOLOGICA**

46%*

IGP, DOP, STG,
Produzione Tipica e
tradizionale compresi
negli elenchi nazionali,
regionali, e provinciali
ai sensi del DM per le
Politiche Agricole n.
350/1999

CARNE

24%*

**PRODUZIONE
BIOLOGICA**

34%*

IGP, DOP, STG,
produzione tipica e
tradizionale compresi
negli elenchi nazionali,
regionali, e provinciali
ai sensi del DM per le
Politiche Agricole n.
350/1999

PESCE

20%*

**ACQUACOLTURA
BIOLOGICA O
PESCA SOSTENIBILE**

Reg. 834/2007/
CE e regolamenti
attuativi Criteri della
certificazione MSC
(Marine Stewardship
Council) o equivalenti

PRODOTTI KMO

MINIMO

50%**

Prodotti agricoli e
agroalimentari, anche
trasformati

* dato riferito al peso totale / **% sul valore

Stagionalità dei prodotti

PRIMAVERA



Marzo

Frutta:

Arance, kiwi, Limoni, Mele, Pere, Pompelmi

Verdura:

Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Finocchi, Insalata, Patate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci

Aprile

Frutta:

Arance, Fragole, Kiwi, Limoni, Mele, Nespole, Pere, Pompelmi

Verdura:

Aglie, Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Finocchi, Insalata, Patate, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci

Maggio

Frutta:

Ciliegie, Fragole, Kiwi, Lamponi, Mele, Meloni, Nespole, Pere, Pompelmi

Verdura:

Aglie, Asparagi, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Fagioli, Fagiolini, Fave, Finocchi, Insalata, Patate, Piselli, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci

ESTATE



Giugno

Frutta:

Albicocche, Amarene, Ciliegie, Fichi, Fragole, Lamponi, Meloni, Pesche, Susine

Verdura:

Aglie, Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Fave, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Piselli, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucchine

Luglio

Frutta:

Albicocche, Amarene, Angurie, Ciliegie, Fichi, Fragole, Lamponi, Meloni, Mirtilli, Pesche, Prugne, Susine

Verdura:

Aglie, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Fave, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucchine

Agosto

Frutta:

Angurie, Fichi, Fragole, Lamponi, Mele, Meloni, Mirtilli, Pere, Pesche, Prugne, Susine, Uva

Verdura:

Aglie, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucche, Zucchine

AUTUNNO



Settembre

Frutta:

Fichi, Lamponi, Mele, Meloni, Mirtilli, Pere, Pesche, Prugne, Susine, Uva

Verdura:

Aglie, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Zucche, Zucchine

Ottobre

Frutta:

Castagne, Clementine, Kaki, Lamponi, Limoni, Mele, Pere, Uva

Verdura:

Aglie, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Radicchio, Rape, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Zucche

Novembre

Frutta:

Arance, Castagne, Clementine, Kaki, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi, Uva

Verdura:

Aglie, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Patate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci, Zucche

INVERNO



Dicembre

Frutta:

Arance, Castagne, Clementine, Kaki, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi, Uva

Verdura:

Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Patate, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche

Gennaio

Frutta:

Arance, Clementine, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi

Verdura:

Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Patate, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche

Febbraio

Frutta:

Arance, Clementine, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi

Verdura:

Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Patate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci, Zucche

Sicurezza e qualità

L'azienda ha acquisito nel corso degli anni una serie di certificazioni ha garanzia dei processi produttivi e di qualità.

ISO 9001 (Sistemi di gestione per la qualità)

ISO 14001 (Sistemi di gestione ambientale)

SA 8000 (Social Accountability Standard Internazionale)

ISO 22000 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare)

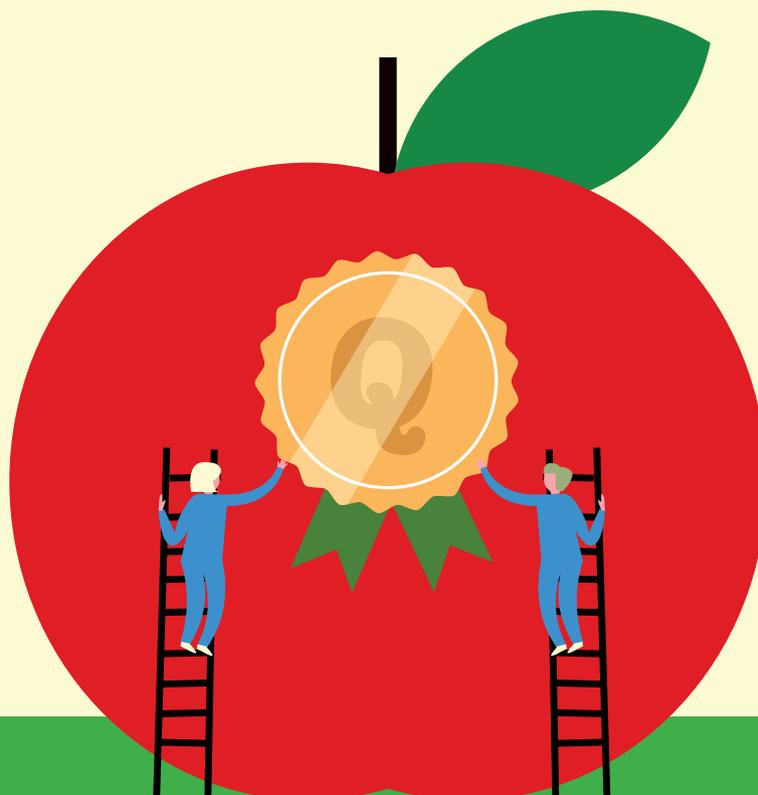
ISO 22005 (Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari)

ISO 45001 (Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro)

ISO 50001 (Sistemi di gestione dell'Energia)

EMAS (Eco management and Audit Scheme - Sistema di gestione ambientale)

Certificazione Biologica



Tracciabilità e rintracciabilità

Ferrara impiega per il servizio di refezione scolastica il sistema informatico E. Trace,

che consente la tracciabilità (registrazione di tutte fasi di lavorazione che trasformano articoli e/o materie prime in prodotto finale, fino all'assegnazione ad ogni singolo utente) e la rintracciabilità (risalire da un piatto ai prodotti, fornitori e a tutto il percorso per eventuali ritiri dal mercato di un prodotto a rischio per il consumatore) degli alimenti lungo tutta la filiera, tramite l'acquisizione dei seguenti dati sincronizzati:

- 1.** elenco fornitori, con scheda informativa di ciascuno;
- 2.** elenco articoli fornitori, con la scheda tecnica di ciascuno;
- 3.** giacenza in tempo reale delle merci;
- 4.** ordini e consegne di prodotti dietetici;
- 5.** articoli fornitore prelevati ogni giorno e messi in produzione con il dettaglio di: lotto, quantità, cliente/utente a cui sono destinati, documenti di trasporto elettronici per la consegna agli utilizzatori finali.



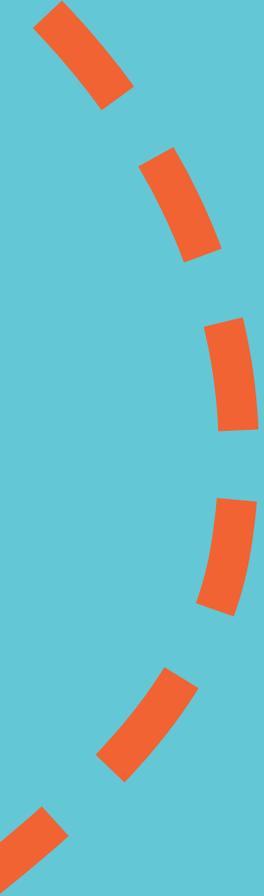
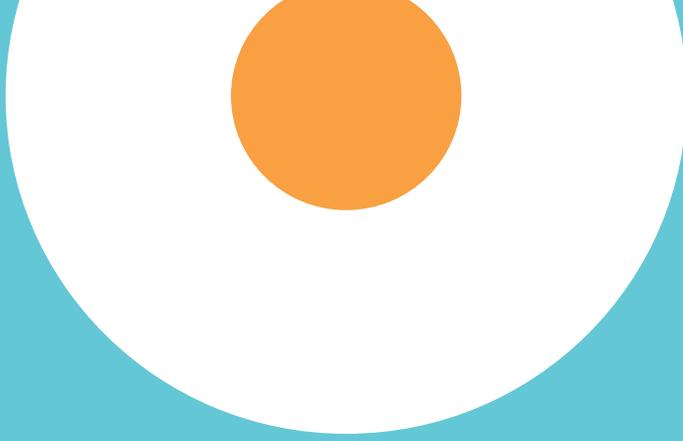
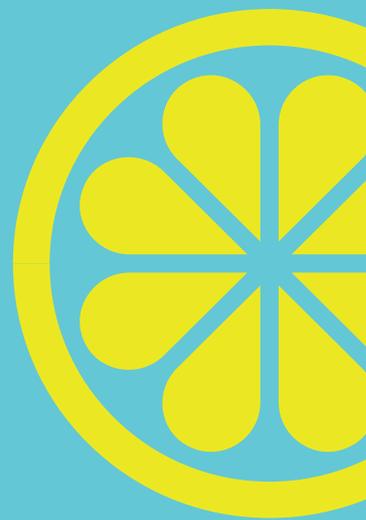
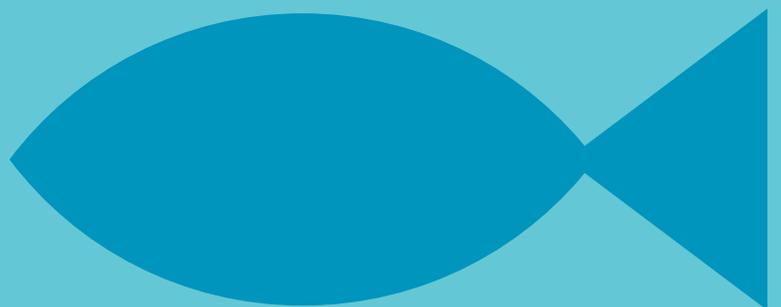
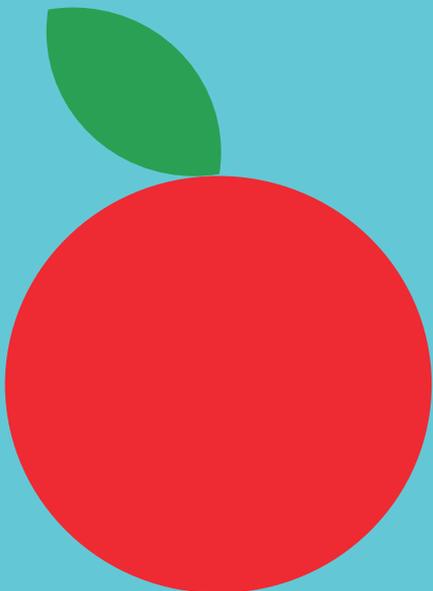
Il Menù

**Il menù scolastico del Comune di Triggiano è suddiviso in 4 settimane.
Il menù, estivo ed invernale, è differenziato per sezioni “Primavera”, “Scuola dell’Infanzia” e “Scuola primaria” ed è deciso ESCLUSIVAMENTE dall’Asl territoriale di competenza su richiesta del Comune**

Il pasto è composto, di norma, da un primo, un secondo, un contorno, frutta o dessert, pane e acqua.

Ogni variazione del menu è possibile solo su esplicita richiesta e disposizione dell’amministrazione comunale, previa istanza all’ente da parte dell’utenza.

In tal caso una versione aggiornata del menu verrà messa a disposizione degli utenti attraverso l’affissione in ogni singolo refettorio.



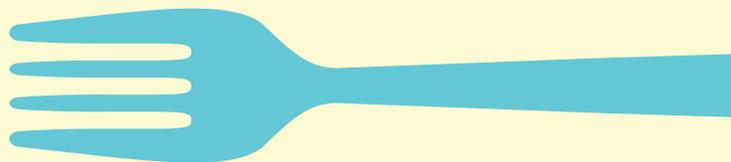
Menù Primavera/Estate Sc. Primaria

1° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso e piselli gr 105	Pasta con crema di zucchine gr 130	Pasta integrale con crema di melanzane gr 145	Pasta al pomodoro gr 100	Lasagne gr 150
Ricotta di vacca gr 50	Polpette di macinato misto gr 70	Merluzzo panato gr 90	Frittata al forno con zucchine gr 135	
Zucchine gratinate gr 160	Fagiolini in umido gr 155	Carote cotte gr 155	Insalata mista con olio gr 45	Insalata di pomodori gr 105
Pane bianco gr 50	Pane bianco gr 50	Pane bianco gr 50	Pane integrale gr 60	Pane bianco gr 50
Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150

2° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta e lenticchie gr 85	Pasta e fagiolini gr 155	Riso con crema di zucchine gr 130	Pasta integrale alla bolognese gr 150	Pasta con crema di carote gr 150
Scamorza gr 50	Merluzzo panato gr 90	Pollo arrosto gr 65		Polpette di macinato misto gr 70
Zucchine gratinate gr 160	Insalata mista con olio gr 45	Melanzane a tocchetti gr 155	Fagiolini in umido gr 155	Verdure miste gr 155
Pane integrale gr 60	Pane bianco gr 50	Pane bianco gr 50	Pane bianco gr 50	Pane bianco gr 50
Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150



3° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Insalata di riso gr 125	Pasta con crema di peperoni gr 125	Pasta al forno con polpette gr 140	Pasta al pomodoro gr 100	Farro e ceci gr 85
Hamburger gr 50	Platessa al limone gr 85		Merluzzo panato gr 90	Primosale gr 50
Insalata di pomodori gr 105	Zucchine gratinate gr 160	Insalata mista con olio gr 45	Verdure miste gr 155	Fagiolini in umido gr 155
Pane integrale gr 60	Pane bianco gr 50	Pane bianco gr 50	Pane bianco gr 50	Pane bianco gr 50
Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150

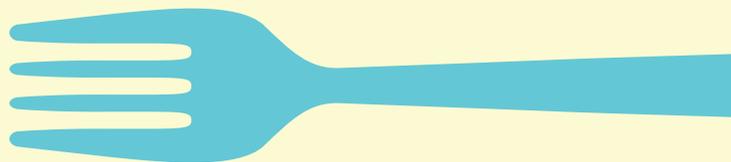
4° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta alla crudaiola gr 195	Pasta integrale con crema di piselli gr 105	Pasta e fagioli gr 155	Focaccia barese con patate gr 125	Pasta al pomodoro gr 100
	Platessa al limone gr 85	Cotoletta di pollo gr 70	Tortino di verdure gr 135	Vitello magro gr 60
Insalata di pomodori gr 105	Melanzane a tocchetti gr 155	Insalata mista con olio gr 45	Carote cotte gr 155	Zucchine gratinate gr 160
Pane bianco gr 50	Pane bianco gr 50	Pane integrale gr 60	Pane bianco gr 50	Pane integrale gr 60
Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150

Menù Primaria/Estate Sc. Infanzia

1° SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso e piselli gr 105	Pasta con crema di zucchine gr 110	Pasta integrale con crema di melanzane gr 115	Pasta al pomodoro gr 80	Lasagna gr 120
Ricotta di vacca gr 40	Polpette di macinato misto gr 60	Merluzzo panato gr 80	Frittata al forno con zucchine gr 133	
Zucchine gratinate gr 113	Fagiolini in umido gr 103	Carote cotte gr 83	Insalata mista con olio gr 33	Insalata di pomodori gr 83
Pane bianco gr 40	Pane bianco gr 40	Pane bianco gr 40	Pane integrale gr 50	Pane bianco gr 40
Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150

2° SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta e lenticchie gr 105	Pasta con fagiolini gr 125	Riso con crema di zucchine gr 110	Pasta integrale all bolognese gr 120	Pasta con crema di carote gr 110
Scamorza gr 40	Merluzzo panato gr 80	Pollo arrosto gr 55		Polpette di macinato misto gr 60
Zucchine gratinate gr 103	Insalata mista con olio gr 33	Melanzane a tocchetti gr 103	Fagiolini in umido gr 103	Verdure miste gr 103
Pane integrale gr 50	Pane bianco gr 40	Pane bianco gr 40	Pane bianco gr 40	Pane bianco gr 40
Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150



3° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Insalata di riso gr 115	Pasta con crema di peperoni gr 105	Pasta al forno con polpette gr 120	Pasta al pomodoro gr 80	Farro e ceci gr 85
Hamburger gr 40	Platessa al limone gr 75		Merluzzo panato gr 60	Primosale g 40
Insalata di pomodori gr 83	Zucchine gratinate gr 103	Insalata mista con olio gr 33	Verdure miste gr 103	Fagiolini in umido gr 103
Pane integrale gr 50	Pane bianco gr 40	Pane bianco gr 40	Pane bianco gr 40	Pane bianco gr 40
Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150

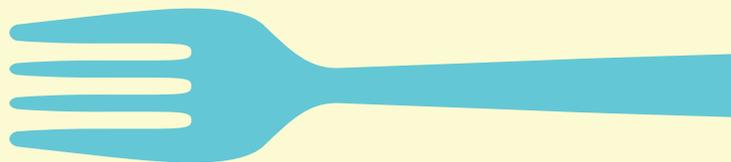
4° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta alla crudaiola gr 145	Pasta integrale con crema di piselli gr 105	Pasta con fagiolini gr 125	Focaccia barese con patata gr 95	Pasta al pomodoro gr 80
	Platessa al limone gr 75	Cotoletta di pollo gr 60	Tortino di verdura gr 135	Vitello gr 50
Insalata di pomodori gr 83	Melanzane a tocchetti gr 103	Insalata mista gr 33	Carote cotte gr 83	Zucchine gratinate gr 103
Pane bianco gr 40	Pane bianco gr 40	Pane integrale gr 50	Pane bianco gr 40	Pane integrale gr 50
Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150

Menù Primavera/Estate Sez. Primavera

1° SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso e piselli gr 95	Pasta con crema di zucchine gr 85	Pasta integrale con crema di melanzane gr 95	Pasta al pomodoro gr 70	Lasagne gr 108
Ricotta di vacca gr 30	Polpette di macinato misto gr 34	Merluzzo panato gr 58	Frittata al forno con zucchine gr 99	
Zucchine gratinate gr 93	Fagiolini in umido gr 83	Carote cotte gr 63	Insalata mista con olio gr 23	Insalata di pomodori gr 63
Pane bianco gr 30	Pane bianco gr 30	Pane bianco gr 30	Pane integrale gr 40	Pane bianco gr 30
Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100

2° SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta e lenticchie gr 75	Pasta e fagiolini gr 105	Riso con crema di zucchine gr 85	Pasta integrale alla bolognese gr 100	Pasta con crema di carote gr 90
Scamorza gr 30	Merluzzo panato gr 58	Pollo arrosto gr 43		Polpette di macinato misto gr 34
Zucchine gratinate gr 93	Insalata mista con olio gr 23	Melanzane a tocchetti gr 83	Fagiolini in umido gr 83	Verdure miste gr 83
Pane integrale gr 40	Pane bianco gr 30	Pane bianco gr 30	Pane bianco gr 30	Pane bianco gr 30
Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100



3° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Insalata di riso gr 105	Pasta con crema di peperoni gr 85	Pasta al forno con polpette gr 100	Pasta al pomodoro gr 70	Farro e ceci gr 65
Hamburger gr 30	Platessa al limone gr 53		Merluzzo panato gr 58	Primosale gr 30
Insalata di pomodori gr 63	Zucchine gratinate gr 93	Insalata mista con olio gr 23	Verdure miste gr 83	Fagiolini in umido gr 83
Pane integrale gr 40	Pane bianco gr 30	Pane bianco gr 30	Pane bianco gr 30	Pane bianco gr 30
Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100

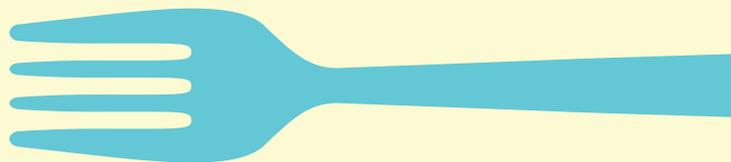
4° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta alla crudaiola gr 115	Pasta integrale con crema di piselli gr 95	Pasta e fagioli gr 105	Focaccia barese con patate gr 85	Pasta al pomodoro gr 70
	Platessa al limone gr 53	Cotoletta di pollo gr 48	Tortino di verdure gr 91	Vitello magro gr 40
Insalata di pomodori gr 23	Melanzane a tocchetti gr 83	Insalata di pomodori gr 63	Carote cotte gr 63	Zucchine gratinate gr 93
Pane bianco gr 30	Pane bianco gr 30	Pane integrale gr 40	Pane bianco gr 30	Pane bianco gr 40
Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100

Menù Autunno/Inverno Sc. Primaria

1° SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta e lenticchie gr 85	Pasta con passata di verdure gr 130	Pasta al pomodoro gr 100	Pasta integrale alla bolognese gr 150	Riso con crema di zucchine/ zucca gr 130
Primosale gr 50	Vitello magro gr 60	Platessa al limone gr 85		Merluzzo panato gr 90
Carote cotte gr 155	Insalata mista con olio gr 45	Broccoletti di rapa gr 155	Finocchi gratinati gr 165	Bietole al vapore gr 155
Pane bianco gr 50	Pane bianco gr 50	Pane integrale gr 60	Pane bianco gr 50	Pane bianco gr 50
Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150

2° SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta integrale e ceci gr 85	Pasta al pomodoro gr 100	Riso in brodo vegetale gr 50	Lasagne gr 150	Riso con passato di verdure gr 130
Scamorza gr 50	Frittata al forno con zucchine gr 135	Schiacciata di vitello gr 55		Merluzzo panato gr 90
Insalata di pomodori gr 105	Insalata mista con olio gr 45	Patate al forno gr 145	Broccoletti di rape gr 155	Spinaci gratinati gr 165
Pane integrale gr 50	Pane bianco gr 50	Pane bianco gr 50	Pane integrale gr 60	Pane bianco gr 50
Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150



3° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta e fagiolini cannellini gr 85	Farro con minestrone gr 140	Riso con crema di carciofi gr 130	Pasta con crema di carote gr 150	Pasta integrale alla bolognese gr 150
Ricotta di vacca gr 50	Polpette di tacchino gr 70	Platessa al limone gr 85	Cotoletta di pollo gr 70	
Corete cotte gr 155	Finocchi gratinati gr 165	Spinaci olio e limone gr 105	Insalata mista con olio gr 45	Broccoletti di rapa gr 155
Pane bianco gr 50	Pane bianco gr 50	Pane bianco gr 50	Pane integrale gr 60	Pane bianco gr 50
Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150

4° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta con passato di verdure gr 130	Pasta e fave gr 85	Pasta integrale alla bolognese gr 150	Pasta al pomodoro gr 100	Riso con crema di zucchini/zucca gr 130
Primosale gr 50	Petto di pollo al limone gr 65		Merluzzo panato gr 90	Frittata al forno con zucchini gr 135
Spinaci gratinati gr 165	Insalata di pomodori gr 105	Carote cotte gr 155	Broccoletti di rapa gr 155	Insalata mista con olio gr 45
Pane bianco gr 50	Pane integrale gr 60	Pane banco gr 50	Pane integrale gr 60	Pane bianco gr 50
Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150

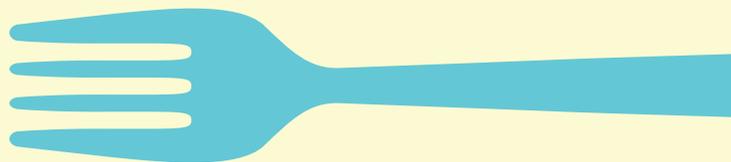
Menù Autunno/Inverno Sc. Infanzia

1° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta e lenticchie gr 105	Pasta con passata di verdure gr 120	Pasta al pomodoro gr 80	Pasta integrale alla bolognese gr 120	Riso con crema di zucchine/ zucca gr 110
Primosale gr 40	Vitello magro gr 50	Platessa al limone gr 75		Merluzzo panato gr 80
Carote cotte gr 83	Insalata mista con olio gr 33	Broccoletti di rapa gr 103	Finocchi gratinati gr 113	Bietole al vapore gr 103
Pane bianco gr 40	Pane bianco gr 40	Pane integrale gr 50	Pane bianco gr 40	Pane bianco gr 40
Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150

2° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta integrale e ceci gr 85	Pasta al pomodoro gr 80	Riso in brodo vegetale gr 40	Lasagne gr 120	Riso con passato di verdure gr 130
Scamorza gr 40	Frittata al forno con zucchine gr 133	Schiacciata di vitello gr 55		Merluzzo panato gr 80
Insalata di pomodori gr 83	Insalata mista con olio gr 33	Patate al forno gr 133	Broccoletti di rape gr 103	Spinaci gratinati gr 113
Pane bianco gr 40	Pane bianco gr 40	Pane bianco gr 40	Pane integrale gr 50	Pane bianco gr 40
Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150



3° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta e fagiolini cannellini gr 85	Farro con minestrone gr 130	Riso con crema di carciofi gr 110	Pasta con crema di carote gr 110	Pasta integrale alla bolognese gr 120
Ricotta di vacca gr 40	Polpette di tacchino gr 60	Platessa al limone gr 75	Pasta con crema di carote gr 110	
Corette cotte gr 83	Finocchi gratinati gr 113	Spinaci olio e limone gr 103	Insalata mista con olio gr 33	Broccoletti di rapa gr 103
Pane bianco gr 40	Pane bianco gr 40	Pane bianco gr 40	Pane integrale gr 50	Pane bianco gr 40
Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150

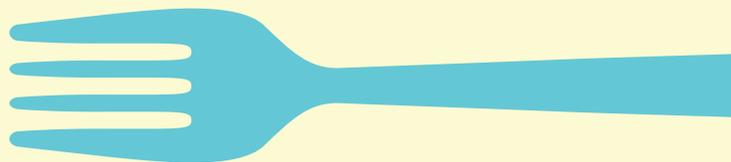
4° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta con passata di verdure gr 120	Pasta e fave gr 85	Pasta integrale alla bolognese gr 120	Pasta al pomodoro gr 80	Riso con crema di zucchini/zucca gr 110
Primosale gr 40	Petto di pollo al limone gr 55		Merluzzo panato gr 80	Frittata al forno con zucchini gr 133
Spinaci gratinati gr 113	Insalata di pomodori gr 83	Carote cotte gr 83	Broccoletti di rapa gr 103	Insalata mista con olio gr 33
Pane bianco gr 40	Pane integrale gr 50	Pane bianco gr 40	Pane bianco gr 40	Pane bianco gr 40
Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 150

Menù Autunno/Inverno Sez. Primavera

1° SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta e lenticchie gr 75	Riso con passato di verdure gr 110	Pasta al pomodoro gr 70	Pasta integrale alla bolognese gr 100	Riso con crema di zucchine/ zucca gr 90
Primosale gr 30	Vitello magro gr 40	Platessa al limone gr 53		Merluzzo panato gr 58
Carote cotte gr 63	Insalata mista con olio gr 23	Broccoletti di rapa gr 83	Finocchi gratinati gr 93	Bietole al vapore gr 83
Pane bianco gr 30	Pane bianco gr 30	Pane integrale gr 40	Pane bianco gr 30	Pane bianco gr 30
Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100

2° SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta integrale e ceci gr 64	Pasta al pomodoro gr 70	Riso in brodo vegetale gr 30	Lasagne gr 108	Riso con passato di verdure gr 110
Scamorza gr 30	Frittata al forno con zucchine gr 99	Schiacciata di vitello gr 43		Merluzzo panato gr 58
Carote cotte gr 63	Insalata mista con olio gr 23	Patate al forno gr 123	Broccoletti di rape gr 83	Spinaci gratinati gr 93
Pane bianco gr 30	Pane bianco gr 30	Pane bianco gr 30	Pane integrale gr 30	Pane bianco gr 30
Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 150	Frutta fresca gr 100



3° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta e fagiolini cannellini gr 65	Farro con minestrone gr 110	Riso con crema di carciofi gr 85	Pasta con crema di carote gr 90	Pasta integrale alla bolognese gr 100
Ricotta di vacca gr 30	Polpette di tacchino gr 34	Platessa al limone gr 53	Cotoletta di pollo gr 48	
Corete cotte gr 63	Finocchi gratinati gr 93	Spinaci olio e limone gr 83	Insalata mista con olio gr 23	Broccoletti di rapa gr 83
Pane bianco gr 30	Pane bianco gr 30	Pane bianco gr 30	Pane integrale gr 40	Pane bianco gr 30
Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100

4° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso con passato di verdure gr 110	Pasta e fave gr 65	Pasta integrale alla bolognese gr 100	Pasta al pomodoro gr 70	Riso con crema di zucchini/zucca gr 90
Primosale gr 30	Petto di pollo al limone gr 43		Merluzzo panato gr 58	Frittata al forno con zucchini gr 99
Spinaci gratinati gr 93	Insalata di pomodori gr 63	Carote cotte gr 63	Broccoletti di rapa gr 83	Insalata mista con olio gr 23
Pane bianco gr 30	Pane integrale gr 40	Pane bianco gr 30	Pane integrale gr 30	Pane bianco gr 30
Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100

Il rapporto con l'utenza

Ferrara Srl considera il rapporto con l'utenza un valore aggiunto per il miglioramento del servizio. Per tale ragione fa dell'ascolto uno dei principi essenziali della sua attività.

I cittadini hanno diritto di formulare richieste, fare osservazioni, proporre reclami o semplicemente chiedere consigli.

Tale politica, che prevede un riscontro immediato secondo una procedura prevista dal sistema qualità, ha visto crescere negli anni il numero degli iscritti al servizio, tutto ciò a beneficio della qualità di un pasto assicurata da prodotti genuini e da un processo produttivo ispirato alla cucina tradizionale.

Il servizio prevede monitoraggi periodici attraverso la somministrazione di questionari sul gradimento del pasto distribuito ai piccoli utenti e ai docenti e/o genitori eventualmente destinatari del pasto.

I risultati di ciascuna indagine vengono comunicati all'amministrazione comunale, anche attraverso incontri periodici

Per eventuali segnalazioni gli utenti interessati possono contattare il responsabile del Piano di Autocontrollo Aziendale

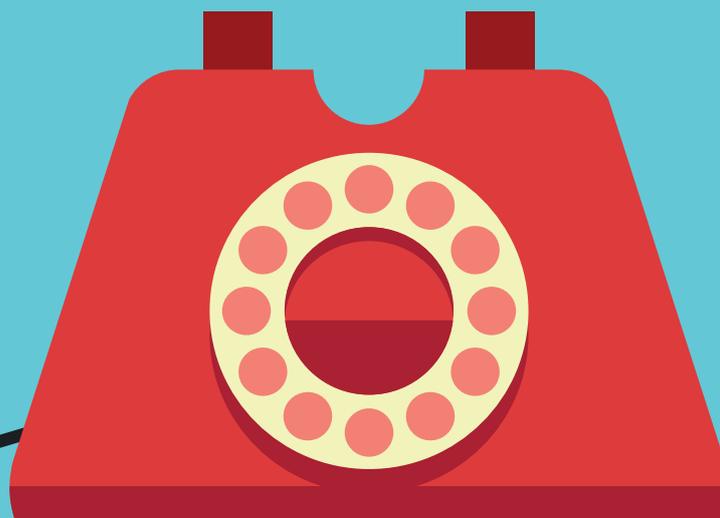
dal lunedì al venerdì - dalle **9.00** alle **14.00**

I seguenti numeri. 393 87 75 949

393 87 76 025

080 468 11 14

ulteriori informazioni all'indirizzo: **ferrararistorazione.it**



Le informazioni online

Ferrara srl, oltre alla carta dei Servizi e al rapporto diretto con l'utenza, ha dedicato un sito al servizio di ristorazione scolastica, raggiungibile all'indirizzo :

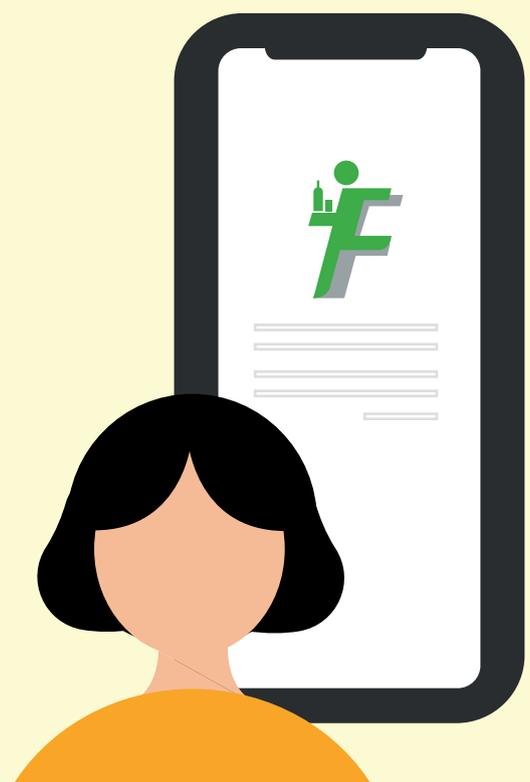
<https://ferraratriggiano.it>.

Uno spazio web in cui è possibile consultare le varie informazioni relative alla refezione, tra cui:

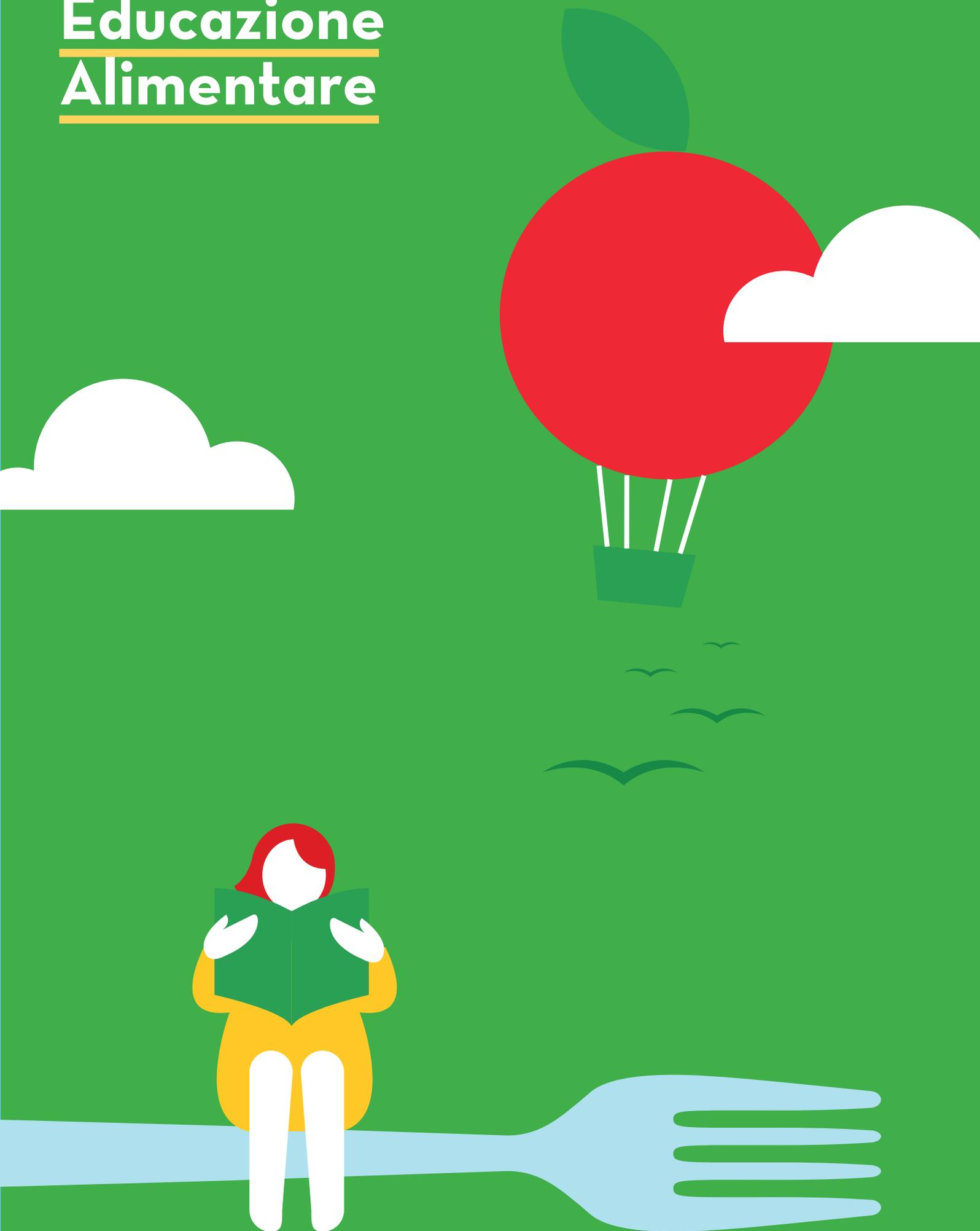
-**il menù delle varie settimane** (e loro eventuali modifiche disposte dall'amministrazione comunale)

-**la Carta dei servizi** (e i suoi eventuali successivi aggiornamenti)

-**eventuali news relative a eventi o iniziative organizzate nell'ambito del servizio**



Educazione Alimentare





Ferrara Srl ha previsto per il servizio di refezione scolastica un programma di educazione alimentare che, previa disponibilità dell'amministrazione comunale, si articola anche con l'organizzazione di incontri periodici di educazione alla sana alimentazione rivolti agli alunni, ai loro genitori e agli insegnanti.

Tale percorso, che si avvale del supporto di esperti del settore, prevede anche verifiche periodiche per monitorare l'andamento del programma educativo pianificato.

I suddetti incontri saranno tenuti dal Servizio dietetico aziendale di cui fanno parte il:

Dott. Ettore Samele

Medico specialista in Pediatria e Scienza dell'Alimentazione

Dietista Maria Antonietta Di Mauro

Cibo ed energia

L'energia è necessaria in ogni momento della giornata, anche durante il sonno, perché alcune attività, come la respirazione o il battito del cuore, continuano quando dormiamo. Il bisogno di energia è maggiore negli anni della crescita o quando si pratica attività fisica.

L'energia per crescere, mantenere sano il nostro corpo e svolgere le attività, ci è fornita dagli alimenti.

Per stare bene dobbiamo fornire al nostro organismo cibi di qualità e quantità giuste. L'energia fornita dal cibo si misura in calorie.

Se introduciamo nel nostro corpo più energia di quanta ne consumiamo, l'eccesso si accumula sotto forma di grasso. Anche una vita troppo sedentaria predispone all'obesità. Chi va a scuola a piedi invece di usare l'automobile, sale e scende le scale invece di servirsi dell'ascensore, gioca e corre all'aria aperta, può permettersi una dieta più ricca. Se ci nutriamo poco non cresciamo abbastanza, dimagriamo, diventiamo deboli e possiamo ammalarci seriamente.



GLI ALIMENTI

**La salute è un bene prezioso
che si conserva con
un'alimentazione equilibrata.**

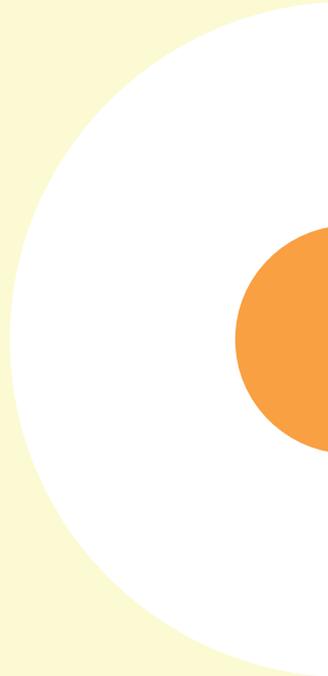
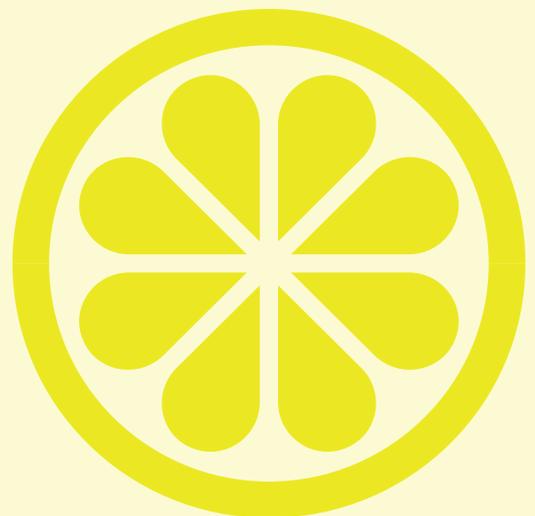
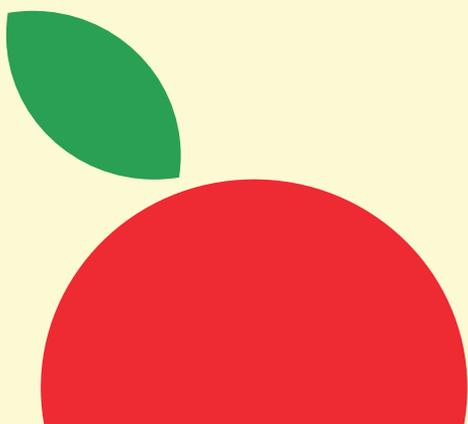
**Sin dalla tua nascita sono stati gli alimenti
a fornirti tutte le calorie di cui avevi bisogno.**

Dapprima è stato il **latte**, che è l'alimento più completo e unico nel lattante, poi i diversi cibi.

Gli alimenti sono classificati in tre grandi gruppi a seconda del loro contenuto in:

Carboidrati o glucidi, Grassi o lipidi, Proteine o protidi.

La mancanza nella dieta di un certo tipo di alimenti crea uno squilibrio che può causare la perdita della salute. Sono essenziali anche le vitamine e i sali minerali.



CARBOIDRATI

Amidi



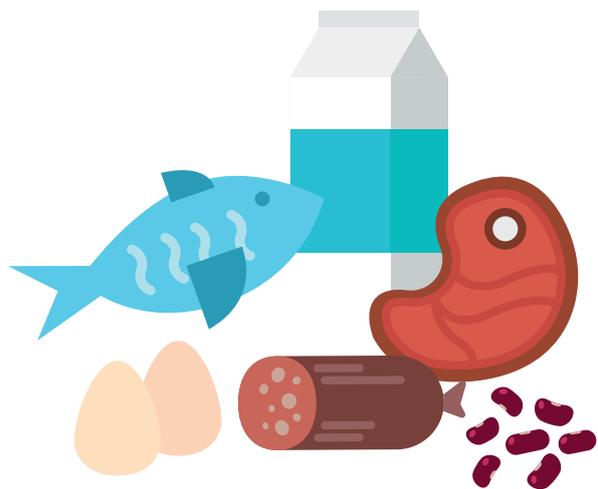
Zuccheri



GRASSI



PROTEINE



VITAMINE

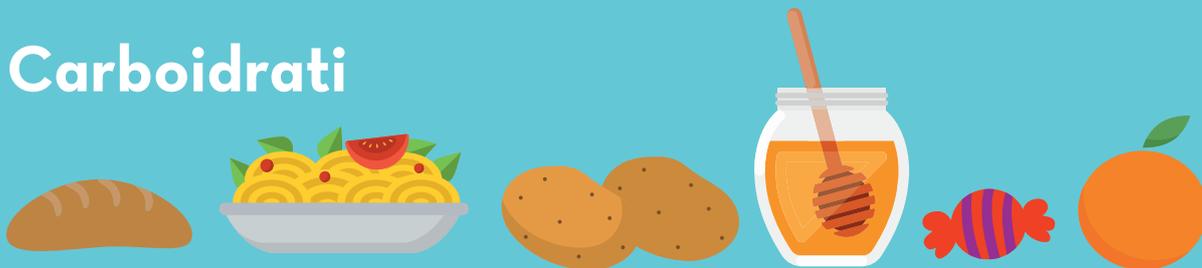


Inoltre è importante
bere molta acqua.
L'acqua è presente
in tutte le bevande
ed in tutti gli alimenti.



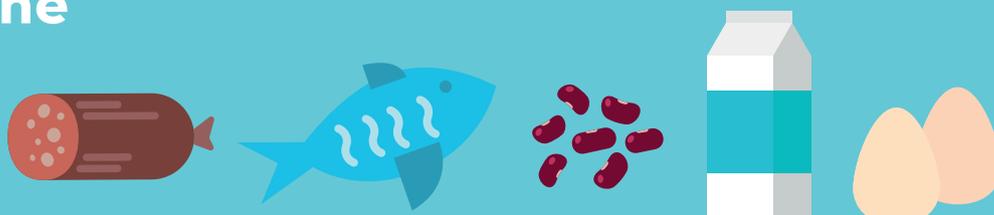
Classifichiamo gli alimenti

Carboidrati



Pane, pasta, riso, patate, miele, zucchero, frutta

Proteine



Carne, pesce, legumi, latte, uova

Grassi



Olio, carne, frutta secca, latte, burro, uova

Vitamine



Frutta, verdura

Fibre



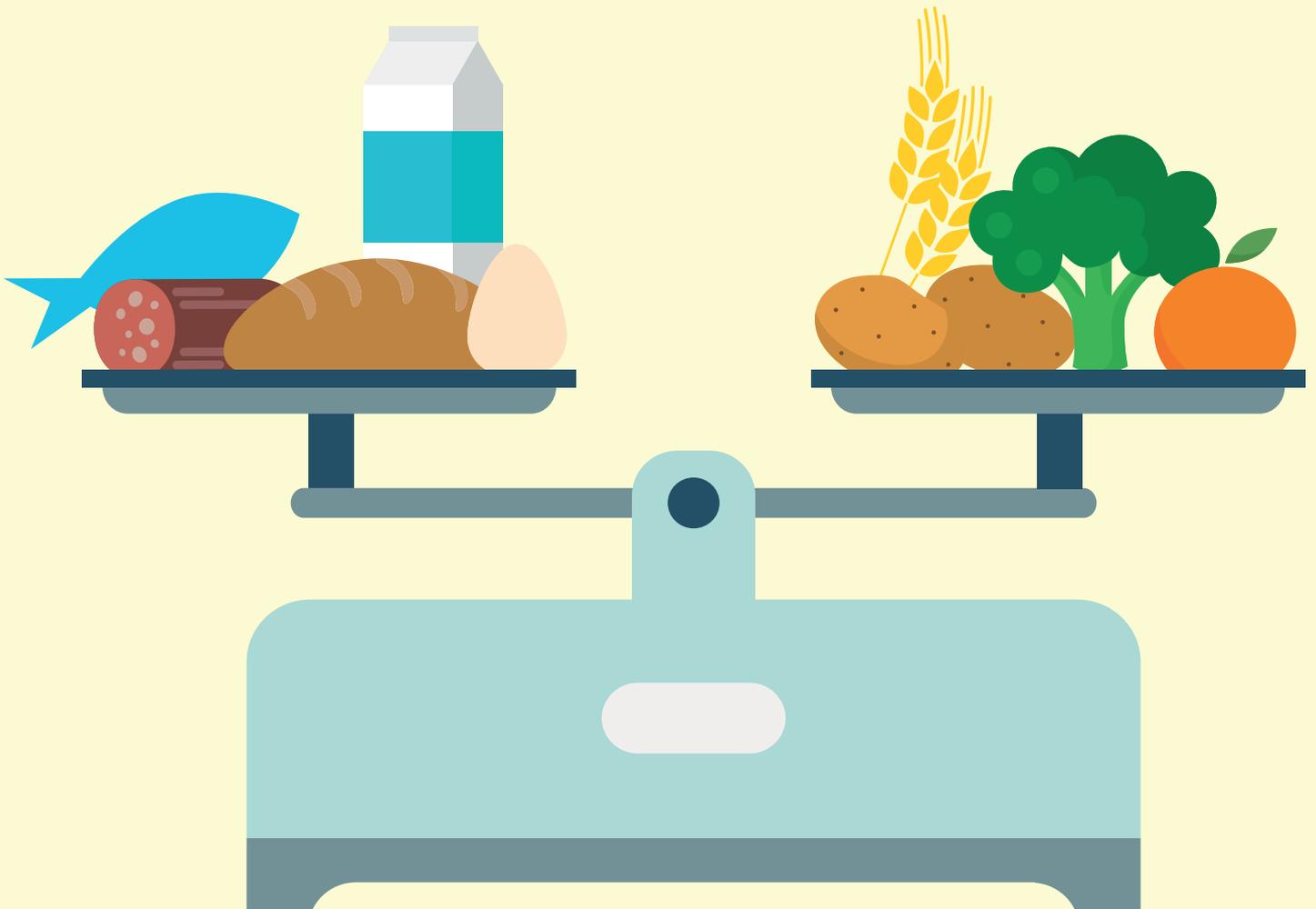
Frutta, verdura, cereali integrali, legumi, patate

L'equilibrio alimentare

La dieta è l'insieme di tutti i cibi che contribuiscono l'alimentazione di ciascuno di noi.

Il nostro corpo ha bisogno delle sostanze nutritive contenute in diversi alimenti, perciò dobbiamo variare il più possibile la dieta, per essere sicuri che non ci manchi nulla. In una dieta sana ed equilibrata ci devono essere:

pane, riso, pasta, verdura e frutta, latte, carne, pesce, formaggi, uova e grassi.



La piramide alimentare

La piramide rappresenta gli alimenti che dobbiamo mangiare in quantità maggiore e quelli in quantità minore.

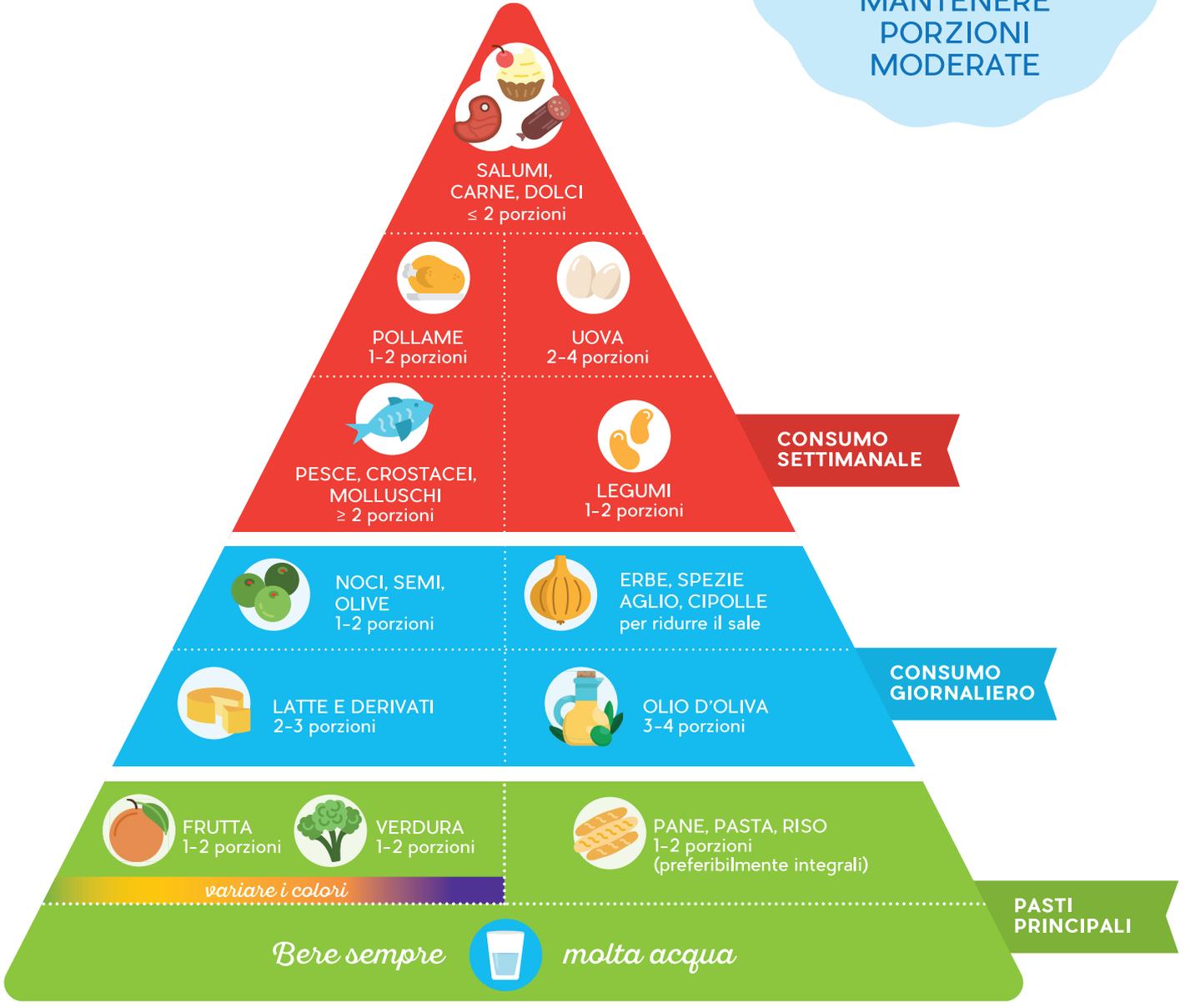
Al piano più basso ci sono i **cereali** e i loro derivati: **pane, pasta, riso**, che contengono **carboidrati**. Vanno mangiati in quantità maggiore, perché forniscono molta energia.

Al primo piano ci sono la **frutta** e la **verdura**, che contengono sali minerali, fibre e vitamine.

Al secondo piano ci sono **carne, pesce, uova, latte e formaggi**, che contengono le proteine.

All'ultimo piano ci sono i **cibi grassi**.

A mano a mano che si sale diminuiscono le quantità degli alimenti che possiamo mangiare.



Cinque pasti al giorno



La colazione

La colazione è il pasto più importante della giornata e dovrebbe essere piuttosto abbondante. Chi non fa colazione ad un certo momento della giornata ha spesso, senza rendersene conto, un calo del rendimento, sia fisico che mentale. Per non appesantire lo stomaco occorre evitare i grassi.

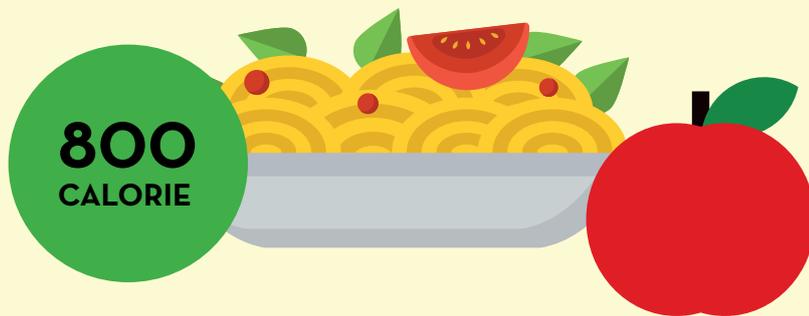
È consigliabile fare colazione con latte e cereali o pane, fette biscottate con marmellata o miele.



Gli spuntini

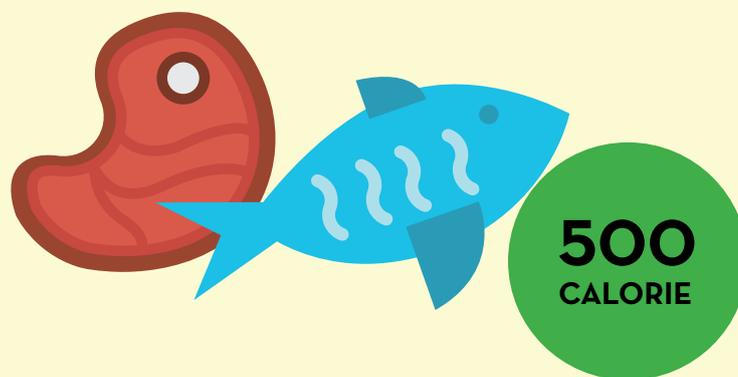
Sia a metà mattinata che a metà pomeriggio, una merenda energetica e leggera fornirà una “ricarica” che aiuterà a proseguire la nostra attività.

Consumare yogurt e/o frutta fresca sarebbe l'ideale.



Il pranzo

Il pasto di mezzogiorno deve essere leggero per non appesantire e ostacolare le attività pomeridiane, ma abbastanza nutriente. Niente grassi che rallentano la digestione, ma proteine, carboidrati e verdure. Per i bambini, a differenza degli adulti, è consigliabile consumare la frutta.



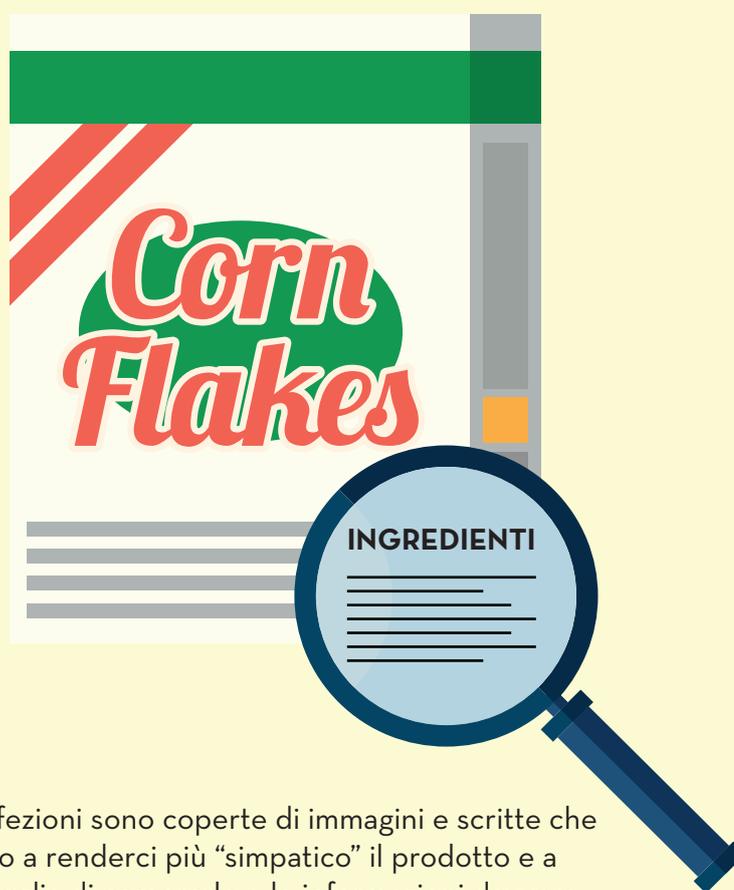
La cena

Se ci si sarà alimentati correttamente durante il giorno, la cena non dovrà essere molto abbondante, perché per dormire non abbiamo bisogno di molta energia. Può essere costituita da un primo piatto di pasta o riso, seguita da un secondo a base di carne rossa o bianca, oppure da pesce o uova o formaggio, con contorno di verdura cruda o cotta.

Attenzione all'etichetta!

Su tutte le confezioni di prodotti alimentari c'è un'etichetta, che è importantissima, perché ci dà molte informazioni utili: quali ingredienti sono stati usati, se ci sono degli additivi, quanto pesa il prodotto, in quale città è stato fabbricato e da chi.

C'è anche la data di scadenza, cioè "l'età" del prodotto: quando un alimento supera questa data vuol dire che è diventato "vecchio" e non è più il caso di consumarlo.



Alcune confezioni sono coperte di immagini e scritte che servono solo a renderci più "simpatico" il prodotto e a farci venir voglia di comprarlo e le informazioni davvero importanti non sono ben visibili.

**Perciò occhio all'etichetta!
Un'etichetta ben fatta deve riportare tutte
le indicazioni previste dalla Legge,
ben visibili e in lingua italiana.**

Cosa sono gli additivi

Gli additivi sono sostanze chimiche che vengono aggiunte agli alimenti per conservarli più a lungo, colorarli e dare più sapore, anche se non hanno potere nutritivo e potrebbero essere pericolosi per la salute.
tra gli additivi più comuni ci sono i polifosfati e i coloranti.

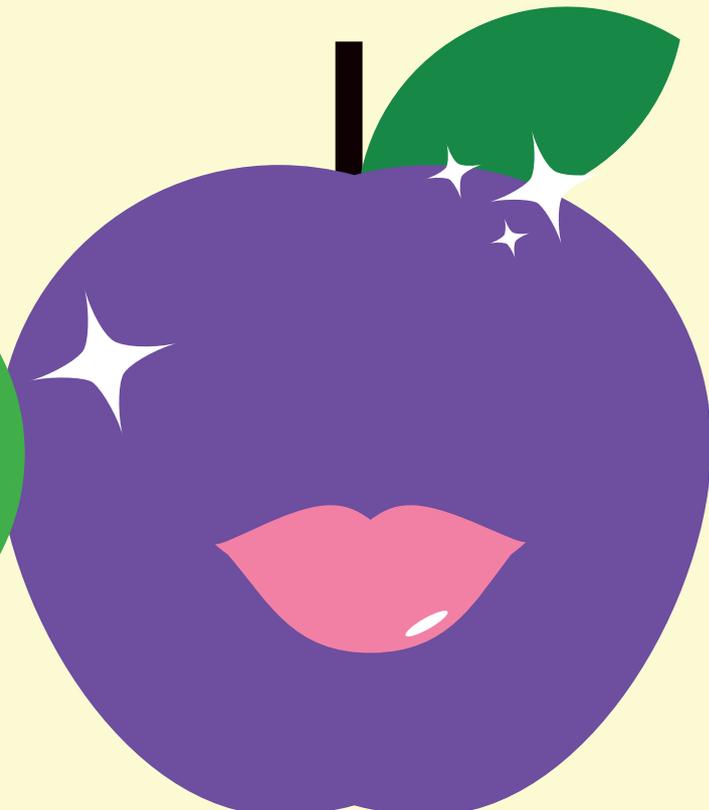
I polifosfati vengono utilizzati per addensare i prodotti, per esempio formaggi fusi, prosciutto cotto, mortadella ecc..

Non dovrebbero essere usati perché ostacolano l'assorbimento del calcio da parte dell'organismo. Il calcio è molto importante per le ossa.

I coloranti invece, vengono aggiunti agli alimenti per renderli "più belli" esteticamente e far sì che vengano acquistati, ma non fanno bene all'organismo. Osservazione e lettura un'etichetta di ingredienti di caramelle alla frutta e bibite. Vediamo che qualche prodotto contiene coloranti, altri sono senza coloranti.

Ricorda!

È bene quando si acquista, preferire prodotti che non contengano polifosfati e coloranti, ma **ingredienti naturali**.



L'igiene è importante

Dobbiamo stare attenti a non contaminare gli alimenti, cioè a proteggerli dai microrganismi, perché a volte siamo proprio noi che, senza accorgercene, li trasportiamo sui cibi.

Per evitare che questo succeda è importante mettere in pratica alcune regole di igiene:





1.

LAVARSI LE MANI DOPO
ESSERE STATI IN BAGNO
E PRIMA DI MANGIARE.



2.

LAVARE BENE LA FRUTTA.



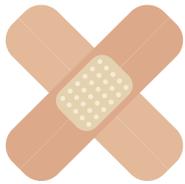
3.

LAVARE BENE LE VERDURE
CON ACQUA CORRENTE.



4.

COPRIRSI LA BOCCA
QUANDO SI TOSSISCE
O SI STARNUTISCE.



5.

COPRIRSI LE FERITE.



6.

PULIRSI E TAGLIARSI
LE UNGHIE.



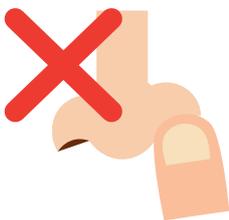
7.

NON METTERE LE DITA
DENTRO PIATTI E
BICCHIERI



8.

QUANDO SI VERSA DA
BERE NON METTERE IL
COLLO DELLA BOTTIGLIA
DENTRO AL BICCHIERE.



9.

NON METTERE LE DITA
NEL NASO, I N BOCCA,
NELLE ORECCHIE.



10.

NON ACCAREZZARE
ANIMALI QUANDO SI È
A TAVOLA



11.

CURARE LA PULIZIA DEL
CORPO: LAVARSI BENE
OGNI GIORNO, LAVARSI I
DENTI DOPO OGNI PASTO
E TENERE PULITI E
ORDINATI I CAPELLI.

La presente carta dei servizi non è solo un obbligo di legge per chi eroga servizi pubblici, ma è segnale di assoluta trasparenza e rappresenta un utile strumento di comunicazione con l'utenza. Abbiamo deciso di stamparla in carta ecologica per ridurre l'impatto ambientale derivante dalla produzione di carta.

La carta, unitamente ad ogni eventuale aggiornamento, sarà disponibile e sempre scaricabile da un file multimediale a disposizione degli utenti reperibile in una apposita sezione del sito Internet.



www.ferrararistorazione.it

**Ferrara**[®]

Ferrara Srl

Ristorazione collettiva e catering
Sede legale:
Via Monti Vincenzo, 22
70019 Triggiano (Ba)

Tel. 080. 4681114
Fax: 080.4688480
info@ferrararistorazioni.it
www.ferrararistorazione.it



Comune di
Triggiano