

Milano, novembre 2023

Informativa per gli utenti celiaci

L'Associazione Italiana Celiachia (AIC) Lombardia ONLUS, da alcuni anni, ha intrapreso contatti con i referenti della società di ristorazione collettiva Milano Ristorazione. A supporto dei soci dell'Associazione, in seguito al dialogo e agli scambi di esperienze, tra AIC e Milano Ristorazione, divulghiamo un'informativa aggiornata, al fine di chiarire alcuni aspetti legati all'offerta destinata ai celiaci.

Si invita l'utenza a consultare alla sezione FAMIGLIE-DIETE le sezioni "FAQ" e "Informazioni e Comunicazioni".

MODULISTICA

Milano Ristorazione mette a disposizione sul sito www.milanoristorazione.it l'informativa riguardante le modalità di accesso alle diete (valida per nidi/scuole/altre utenze ove sono forniti pasti cotti) comprensiva di documenti da produrre e moduli da compilare affinché il servizio venga regolarmente erogato. Per le attività di scuola natura, estate vacanza, centri estivi e sezioni estive, le modalità di gestione delle diete sono riportate nei comunicati emessi annualmente dal Comune di Milano.

Le istruzioni e i moduli per le richieste di diete sanitarie per il menu privo di glutine (numero dieta 2) sono presenti sul sito di Milano Ristorazione www.milanoristorazione.it nella sezione **FAMIGLIE - MODULISTICA**, cliccando su "ricerca moduli" e digitando nel form di ricerca il nome della via in cui si trova la scuola o l'utenza cercata. I moduli possono anche essere richiesti presso le segreterie delle utenze frequentate.

È fondamentale prima di compilare il **MODULO A/2** per la richiesta della dieta sanitaria, leggere con attenzione il documento **ISTRUZIONI PER L'ACCESSO AL SERVIZIO DIETE SPECIALI**, pubblicato nella medesima sezione.

Anche la **APP** di Milano Ristorazione, fruibile sia da sistemi iOS sia da Android, riporta informazioni relative alle diete e la modulistica per richiederle.

MENU E MENU MERENDA

I menu pranzo e merenda della stagione in corso (estate o inverno), elaborati specificatamente a garanzia e tutela di tutti gli utenti destinatari di dieta priva di glutine (menu della dieta 2), sono consultabili e scaricabili dall'homepage del sito www.milanoristorazione.it, accedendo alla sezione **FAMIGLIE - DIETE**.

In base all'ordine di nido/scuola prescelti, è possibile visualizzare il menu pranzo e merenda articolato su quattro settimane. Nella sezione **FAMIGLIE - DIETE** è anche disponibile la sezione **INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI** in cui prendere visione di tutte le informazioni aggiornate che riguardano i destinatari di regimi alimentari speciali.

Nella sezione del sito **FAMIGLIE - COSA SI MANGIA** sono invece disponibili i menù scolastici standard (non dietetici) e le relative informazioni su ricette, grammature, materie prime e schede tecniche degli alimenti.

Sede Operativa Viale Luigi Bodio 28 - 20158 Milano
Sede legale Via San Senatore 2 - 20122 Milano
Tel. 02867820 - Fax 0235949325
segreteria@aiclombardia.it - aiclombardiaonlus@pec.it
Codice Fiscale e Partita Iva: 12402030154
<https://lombardia.celiachia.it/>

Associazione Italiana Celiachia Lombardia Onlus



Seguici sui social



DIETE LEGGERE TEMPORANEE

Le diete “leggere temporanee” sono erogate, anche per gli utenti con dieta speciale (sanitaria - etico-religiosa) e quindi anche per gli utenti celiaci con un menu prestabilito che è il seguente:

- riso all’olio (senza l’aggiunta di parmigiano reggiano), pollo lesso, carote all’olio, mela, pane senza glutine.

Lo stesso menu viene proposto in maniera identica per tutte le giornate di richiesta che sono di max 3 gg di calendario per i nidi d’infanzia e max 5 gg di calendario per le altre utenze (le richieste non sono ripetibili nell’arco di 30 giorni).

Ricordiamo che per ottenere la dieta leggera temporanea, che può essere richiesta solo in caso di patologia gastroenterica transitoria, non occorre presentare certificazione medica, ma è necessario che il genitore/tutore/avente diritto compili ed inoltri alla Direzione Didattica/Unità Educativa/Direzione altra utenza il **MODULO F/2 – RICHIESTA DI DIETA LEGGERA TEMPORANEA** – scaricabile dal sito: www.milanoristorazione.it sezione **FAMIGLIE – MODULISTICA** cliccando su “ricerca moduli” e digitando nel form di ricerca il nome della via in cui si trova la scuola o l’utenza cercata.

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 procedere alla preparazione ed invio della dieta leggera temporanea.

PANE SENZA GLUTINE

A partire dal mese di aprile 2023, il servizio di Milano Ristorazione a favore degli utenti celiaci si è completato con l’introduzione di pane senza glutine.

Gli utenti trovano sia al momento del pasto, sia in occasione di merende e gite, un prodotto senza glutine idoneo alle loro esigenze.

Di questa procedura sono informate tutte le Direzioni Didattiche e le Unità Educative.

PRODOTTI SENZA GLUTINE

In sostituzione di quanto previsto nei menu standard per gli utenti celiaci vengono utilizzati i seguenti prodotti:

- pasta a base di mais;
- pizza;
- gnocchi;
- pansotti di magro;
- crackers di riso (previsti a merenda anche nel menù ordinario);
- pane a pranzo, merenda e per le gite;
- farina di mais per panatura (es. cotolette, rustichelle)
- nuggets di pesce;
- torte realizzate con farina di riso e amido di mais (previste a merenda anche nel menù ordinario) con l’entrata in vigore del menu inverno 2023;
- tortino senza glutine.

Sede Operativa Viale Luigi Bodio 28 - 20158 Milano

Sede legale Via San Senatore 2 – 20122 Milano

Tel. 02867820 – Fax 0235949325

segreteria@aiclombardia.it – aiclombardiaonlus@pec.it

Codice Fiscale e Partita Iva: 12402030154

<https://lombardia.celiachia.it/>

Associazione Italiana Celiachia Lombardia Onlus



Gnocchi, pansotti, pasta, pizza e pane hanno forma/formato e/o colore diversi rispetto ai prodotti con glutine. Tale scelta è strettamente dettata dalla necessità di ridurre al minimo la possibilità di errore nella produzione e somministrazione.

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 senza glutine. Questa modifica permette ai titolari di diete sanitarie prive di glutine di consumare un maggior numero di piatti previsti nei menu standard.

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.

IN CASO DI SCIOPERO

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

- l'avviso recante "non si garantisce il pasto" significa che la fornitura del pasto è demandata alla famiglia/avente diritto;
- l'avviso recante "si garantisce il pasto di emergenza" significa che è garantito il servizio diete speciali. È comunque possibile che il pasto sia diverso da quanto previsto dal menu dieta del giorno.

LE GITE

Il sacchetto gita è composto da: pane senza glutine, prosciutto cotto, formaggio (asiago), polpa di frutta, cioccolato (in inverno), confettura di frutta (in estate), acqua.

SCUOLE E NIDI PRIVATI, SCUOLE PARITARIE, CAMPUS PRIVATI

Milano Ristorazione ha in essere anche rapporti di fornitura pasti con nidi, scuole e campus privati ai quali il servizio viene erogato con modalità di invio di derrate "a crudo" o di pasti a "cotto". Per quelle utenze cui vengono fornite derrate a crudo la struttura può fare richiesta a Milano Ristorazione di essere approvvigionata con i seguenti sostituti senza glutine: pasta di mais, base pizza, gnocchi, gallette di riso e farina di mais per le panature. Per le utenze alle quali viene fornito il pasto "a cotto" rimangono invariate le indicazioni ai punti precedenti.

CASE VACANZA

I pasti per gli utenti celiaci frequentanti i soggiorni presso le case vacanza sono preparati con gli stessi prodotti senza glutine in uso per la refezione scolastica. **Precisiamo che anche presso le case vacanza viene fornito il pane senza glutine.** Non è pertanto consentito fornire pane da parte delle famiglie/avente diritto. Si è invece autorizzati a fornire prodotti da forno sostitutivi, quali biscotti, brioche, fette biscottate per colazioni e merende.

Ricordiamo che, per le attività di scuola natura ed estate vacanza, le modalità di gestione delle diete sono riportate nei comunicati emessi annualmente dal Comune di Milano.

RIFERIMENTI UTILI

Milano Ristorazione S.p.A.

Sito web: www.milanoristorazione.it **FAMIGLIE – DIETE**

Per informazioni generali:

Ufficio Comunicazione, Relazioni Esterne e Rapporti con l'Utenza

Orario dal lunedì al venerdì dalle ore 9 alle ore 13 e dalle ore 14 alle ore 17

Telefono: **02 84 98 00 06 post-selezione 2**

Sistema Unico di Ticket: <https://ticket.milanoristorazione.it/>

Per informazioni o assistenza su richieste di diete sanitarie:

Ufficio Diete

Orario dal lunedì al venerdì dalle 10:30 alle 12:30

Telefono: **02.84 98 00 06 – post selezione 3**

Sistema Unico di Ticket: <https://ticket.milanoristorazione.it/>

Per necessità e assistenza nei refettori o durante lo svolgimento del servizio:

Contattare il Responsabile di Zona i cui riferimenti sono disponibili nella sezione FAMIGLIE – COSA SI MANGIA – SCOPRI LA TUA CUCINA del sito www.milanoristorazione.it

Ricordiamo che tutti i moduli sono scaricabili in formato pdf dal sito www.milanoristorazione.it sezione **FAMIGLIE – MODULISTICA**

Associazione Italiana Celiachia (AIC) Lombardia Onlus

E-mail: dietista@aiclombardia.it

Sede Operativa Viale Luigi Bodio 28 - 20158 Milano

Sede legale Via San Senatore 2 - 20122 Milano

Tel. 02867820 - Fax 0235949325

segreteria@aiclombardia.it - aiclombardiaonlus@pec.it

Codice Fiscale e Partita Iva: 12402030154

<https://lombardia.celiachia.it/>

Associazione Italiana Celiachia Lombardia Onlus

