

CARTA DEI SERVIZI CDI

FONDAZIONE ANDREA FIORINI

Mission

La Fondazione non ha finalità di lucro e fonda la propria attività, in conformità alla volontà della fondatrice, nell'esclusivo perseguimento di finalità di solidarietà sociale nel campo dell'assistenza sociale e socio-sanitaria. Tali finalità di assistenza si attuano con l'accoglienza presso la casa di riposo delle persone anziane e ammalate.

Il Centro Diurno Integrato Fiorini provvede al ricovero, mantenimento ed assistenza materiale e religiosa degli anziani di ambo i sessi, inabili al lavoro proficuo, svantaggiati in ragione di condizioni fisiche, psichiche, sociali o familiari, con precedenza per coloro che abitano nel comune di Mazzano, e quindi per i residenti nei comuni del distretto sanitario.

Struttura

E' autorizzato al funzionamento, ha accreditato e a contratto n. 30 posti. Il Centro Diurno si colloca nella rete dei servizi socio-sanitari per anziani, con funzione intermedia tra l'assistenza domiciliare e le strutture residenziali. Si rivolge ad anziani che vivono a casa, con compromissione parziale o totale dell'autosufficienza e con necessità assistenziali che superano la capacità del solo intervento domiciliare, ma che non richiedono ancora un ricovero in RSA.

Il Centro Diurno è strutturalmente individuato al piano primo e secondo della struttura, e l'area utilizzata è articolata come segue :

- n. due sale polifunzionali
- n. due sale da pranzo
- locali per il riposo
- servizi igienici
- ambulatorio Medico Infermieristico
- palestra di riabilitazione e spogliatoi (al pieno seminterrato)
- bagno protetto (al piano seminterrato)

Inoltre essendo il Centro Diurno collocato nell'ambito della Struttura residenziale, vi sono altri spazi comuni utilizzati anche dagli Ospiti residenti quali:

sala bar
sala riunioni
portico all'aperto e giardino
cappella

Tutti i locali del CDI sono dotati di impianto di ricircolo di aria e raffrescamento.

Accesso

Chiunque intenda chiedere ospitalità presso il CDI Fiorini, per sé o per un suo familiare, deve presentare domanda presso gli uffici amministrativi i quali fisseranno la visita di idoneità con il Direttore Sanitario.

La lista di attesa, gestita direttamente dagli uffici amministrativi della Fondazione, prevede l'ingresso, in ordine di priorità, di: utenti residenti nel Comune di Mazzano, utenti con parenti residenti nel Comune di Mazzano, utenti residenti nel territorio dell'Agenzia di Tutela della Salute, utenti residenti fuori territorio Ats.

È vivamente consigliato che il C.D.I. venga visitato dal nuovo utente e dai suoi familiari (la struttura mette a disposizione il personale amministrativo per la visita), che siano fatti vedere i locali in cui si svolge la vita ogni giorno e che siano illustrate le attività dell'ente e fornite tutte le informazioni possibili: ciò attenua l'ansia per la novità della situazione.

Non è consentito l'ingresso in C.D.I. senza che la persona sia preventivamente informata, consenziente e serena.

La struttura è facilmente accessibile sia con mezzi pubblici che privati. La fermata del servizio pubblico è a poche decine di metri dall'ingresso ed è servita dalla linea SIA con direzione "Brescia – Padenghe sul Garda – Portese"; gli orari sono consultabili presso gli uffici amministrativi. Adiacente all'istituto vi è ampia possibilità di parcheggio.

L'ospite appena giunto in struttura, è accolto da un incaricato dell'ente che lo accompagna nel nucleo di appartenenza dove è sottoposto a visita medica per poter raccogliere i dati anamnestici, viene visto dai fisioterapisti che compilano una prima scala di valutazione e fissano la visita con la fisiatra.

Servizi

All'interno del c.d.i. sono garantiti:

- il servizio medico
- il servizio infermieristico
- il servizio di riabilitazione fisica
- il servizio di animazione
- il servizio socio assistenziale
- i servizi alla persona
- il servizio bar
- il servizio di trasporto fiorinibus
- il servizio di assistenza religiosa

Cartellino

Tutti gli operatori sono identificabili tramite cartellino di riconoscimento munito di fotografia, sul quale viene specificato il nome e la mansione di ciascun operatore e collaboratore.

Dimissioni

Nel CDI è garantita la continuità assistenziale degli utenti che si vengono a trovare in uno dei seguenti casi:

- dimissione volontaria o da parte dell'Istituto ove accorrono sopraggiunte incompatibilità con la vita comunitaria per motivi di ordine sanitario, comportamentale, sia per diminuito mancato rapporto fiduciario e per insolvenza degli obblighi contrattuali;
- ricovero ospedaliero.

In caso di dimissione decisa dall'Istituto, questo si impegna nei limiti del possibile e tramite la collaborazione tra il referente della protezione giuridica e dei servizi sociale e le parti sociali (volontariato, assistente sociale ecc.), a reperire altra idonea collocazione all'ospite, anche attraverso la segnalazione dell'ufficio Ucam dell'Ats distrettuale di appartenenza ai fini della presentazione della domanda per l'ingresso in RSA con lista unica di attesa.

Al momento della dimissione, all'ospite viene consegnato il foglio contenente le terapie somministrate e la valutazione medica con le notizie relative al decorso dello stato clinico dell'ospite durante la permanenza nella struttura ed eventuali valutazioni specialistiche.

Il responsabile sanitario, per dimissioni e ricovero ospedaliero, prenderà contatti anche con il MMG in merito alla valutazione e condivisione del percorso appropriato.

Questionario

Annualmente a tutti gli ospiti o familiari di riferimento verrà consegnato un "Questionario per la rilevazione del grado di soddisfazione degli ospiti" (vedi allegato 1), al fine di consentire all'ente di verificare la qualità ed efficacia dei servizi prestati.

Analogo questionario sarà compilato da parte degli operatori ed i risultati verranno assunti in bacheca con istogrammi illustrativi ed esposti ai dipendenti durante apposito incontro.

I reclami ed i suggerimenti possono essere presentati per iscritto tramite apposito modulo (vedi allegato 2). I responsabili di struttura si impegnano a fornire riscontro in merito alle segnalazioni entro un mese dal ricevimento.

Giornata tipo

L'utente del Centro Diurno Integrato Fiorini può scegliere fra tre diverse soluzioni orarie:

- **12 ore**
- **8 ore**
- **4 ore**

La **prima soluzione**, salvo specifiche esigenze, prevede l'arrivo dell'utente per le ore 8 dove vi è l'accoglienza, la colazione e l'eventuale somministrazione della terapia medica.

Settimanalmente all'utente viene eseguito il bagno assistito per poi essere accompagnato all'attività di animazione e alla fisioterapia individuale.

Durante la mattinata è presente il medico ed il personale sanitario per eventuali prelievi di sangue o altri esami necessari.

Alle ore 11.30 pranzo rispettando diete o gusti particolari.

Alle ore 12.45 gli utenti vengono accompagnati ai servizi igienici e coloro che desiderano riposare si accomodano sulle poltrone relax.

Alle ore 14.00 si riprendono le attività di animazione e la fisioterapia rispettando sempre le scelte personali sulla modalità di come trascorrere il proprio tempo libero.

Alle ore 15.30 merenda con distribuzione di the e biscotti.

Per chi desidera partecipare, alle ore 16.00 viene celebrata la Santa Messa nella Cappella interna.

Ore 18.00 cena.

Ore 20.00 rientro alle proprie abitazioni.

La normalità della giornata tipo può variare con cadenza periodica poiché durante la bella stagione vengono organizzate gite in località turistiche. Ogni due mesi si festeggiano i compleanni con musica e balli e si partecipa a manifestazioni e progetti con realtà sociali del territorio.

La soluzione delle **otto ore** segue lo stesso programma comprendendo un solo pasto e concordando al momento dell'ingresso l'orario con l'utente, compatibilmente agli orari di assistenza della struttura.

La soluzione delle **quattro ore** non comprende alcun pasto, ma solamente l'idratazione. Per questa fascia oraria sono escluse, inoltre, le prestazioni fisioterapiche.

E' possibile usufruire del servizio nelle diverse fasce orarie anche a giorni alterni o per brevi periodi di sollievo.

Il trasporto di andata e ritorno è a totale carico dell'utente e prevede le seguenti tariffe:

- Bedizzole € 10,20
- Botticino € 20,50
- Brescia € 30,60
- Castenedolo € 17,50
- Desenzano € 25,10
- Mazzano € 6,95
- Nuvolento € 13,60
- Nuvolera € 10,20
- Manerba € 30,70
- Rezzato € 13,60
- Salò € 33,50
- Ponte San Marco € 11,20
- Sosta all'ora € 19,60

Orari

Il Centro Diurno Integrato è attivo dal lunedì alla domenica dalle 8.00 alle 20.00.

Ore 8.00 – 9.00 Arrivo in struttura

Ore 9.00 – 11.30 Attività sanitarie e di riabilitazione

Ore 11.30 – 12.30 Pranzo con menù stagionale (vedi fac simile allegato 3)

Ore 12.00 – 13.00 Rientro al domicilio per fascia oraria delle 4 ore

Ore 12.30 – 14.00 Riposo

Ore 14.00 – 18.00 Attività di animazione e riabilitazione

Ore 17.00 Rientro al domicilio per fascia oraria delle 8 ore

Ore 18.00 – 19.00 Cena con menù stagionale (vedi fac simile allegato 3)

Ore 19.00 – 20.00 Rientro al domicilio per fascia oraria delle 12 ore

Retta

La retta comprende: vitto, assistenza medica, infermieristica, ausiliaria, fisioterapia (solo per la fascia oraria delle 8 e delle 12 ore), attività di animazione, callista.

La retta non comprende: fornitura farmaci e materiale sanitario in genere, ausili per la deambulazione, ausili per l'incontinenza, parrucchiere, barbiere, lavanderia, trasporto per visite e consulti esterni, visite specialistiche richieste espressamente dai familiari, dotazione di biancheria personale ed abiti.

Rette anno 2018

- Servizio cdi 4.00 h 19,50 al gg
- Servizio cdi 8.00 h 32,50 al gg
- Servizio cdi 12.00 h 39,60 al gg
- Servizio di igiene alla persona 6,00 al gg

L'importo della retta verrà calcolato moltiplicando l'importo giornaliero per il numero dei giorni di presenza e dovrà essere pagato a mezzo RID.

L'ammontare viene stabilito annualmente dal consiglio di amministrazione e comunicato all'ospite ed ai suoi familiari.

Annualmente a tutti gli ospiti verrà rilasciata la dichiarazione prevista dalla d.g.r. 21 marzo 97, n.26316, attestante le componenti della retta relative alle prestazioni sanitarie ed alle prestazioni non sanitarie.

Accesso alla documentazione sanitaria

È possibile accedere alla documentazione sanitaria attraverso apposita procedura presente negli uffici amministrativi e pubblicata sul sito www.casadiriposofiorini.it.

Le tariffe per il ritiro di copia conforme all'originale di cartella clinica sono le seguenti:

- | | |
|---|---------|
| - Copia conforme scaricabile via web | € 22,00 |
| - Copia conforme stampata presso lo sportello | € 33,00 |
| - Copia conforme trasmessa via posta | € 35,00 |

Diritti:

Gli anziani rappresentano un patrimonio per la società, non solo perché in loro si identifica la memoria culturale di una popolazione, ma anche perché sempre più costituiscono una risorsa umana attiva, un contributo di energie e di esperienze del quale la società può avvalersi.

Questo nuovo ruolo emerge dalla ricerca clinica e sociale che rende ragione della constatazione di un numero sempre maggiore di persone di età anagrafica avanzata ed in buone condizioni psicofisiche. Tuttavia esistono delle condizioni nelle quali l'anziano è ancora una persona fragile, sia fisicamente che psichicamente, per cui la tutela della sua dignità necessita di maggiore attenzione nell'osservanza dei diritti della persona, sanciti per la generalità dei cittadini.

La valorizzazione del ruolo dei più anziani e della loro cultura si fonda sull'educazione della popolazione al riconoscimento ed al rispetto dei loro diritti, oltre che sull'adempimento puntuale di una serie di doveri da parte della società. Di questi, il primo è la realizzazione di politiche che garantiscano ad un anziano di continuare ad essere parte attiva nella nostra società, ossia che favoriscano la sua condivisione della vita sociale, civile e culturale della comunità.

La persona ha il diritto:

- di sviluppare e di conservare la propria individualità e libertà.
- di conservare e veder rispettate, in osservanza dei principi costituzionali, le proprie credenze, opinioni e sentimenti.
- di conservare le proprie modalità di condotta sociale, se non lesive dei diritti altrui, anche quando esse dovessero apparire in contrasto con i comportamenti dominanti nel suo ambiente di appartenenza.
- di conservare la libertà di scegliere dove vivere.
- di essere accudita e curata nell'ambiente che meglio garantisce il recupero della funzione lesa.
- di vivere con chi desidera.
- di avere una vita di relazione.
- di essere messa in condizione di esprimere le proprie attitudini personali, la propria originalità e creatività.
- di essere salvaguardata da ogni forma di violenza fisica e/o morale.
- di essere messa in condizione di godere e di conservare la propria dignità e il proprio valore, anche in casi di perdita parziale o totale della propria autonomia ed autosufficienza utilizzando gli interventi ad essi adeguati, con riferimento a tutti i parametri della sua qualità di vita e non in funzione esclusivamente della

sua età anagrafica.

- di rispettare credenze, opinioni e sentimenti delle persone anziane, anche quando essi dovessero apparire anacronistici o in contrasto con la cultura dominante, impegnandosi a coglierne il significato nel corso della storia della popolazione.
- di rispettare le modalità di condotta della persona anziana, compatibili con le regole della convivenza sociale, evitando di "correggerle" e di "deriderle", senza per questo venire meno all'obbligo di aiuto per la sua migliore integrazione nella vita della comunità.
- di rispettare la libera scelta della persona anziana di continuare a vivere nel proprio domicilio, garantendo il sostegno necessario, nonché, in caso di assoluta impossibilità, le condizioni di accoglienza che permettano di conservare alcuni aspetti dell'ambiente di vita abbandonato.
- di accudire e curare l'anziano fin dove è possibile a domicilio, se questo è l'ambiente che meglio stimola il recupero o il mantenimento della funzione lesa, fornendo ogni prestazione sanitaria e sociale ritenuta praticabile ed opportuna. Resta comunque garantito all'anziano malato il diritto al ricovero in struttura ospedaliera o riabilitativa per tutto il periodo necessario per la cura e la riabilitazione.
- di favorire, per quanto possibile, la convivenza della persona anziana con i familiari, sostenendo opportunamente questi ultimi e stimolando ogni possibilità di integrazione.
- di evitare nei confronti dell'anziano ogni forma di ghettizzazione che gli impedisca di interagire liberamente con tutte le fasce di età presenti nella popolazione.
- di fornire ad ogni persona di età avanzata la possibilità di conservare e realizzare le proprie attitudini personali, di esprimere la propria emotività e di percepire il proprio valore, anche se soltanto di carattere affettivo.
- di contrastare, in ogni ambito della società, ogni forma di sopraffazione e prevaricazione a danno degli anziani.
- di operare perché, anche nelle situazioni più compromesse e terminali, siano supportate le capacità residue di ogni persona, realizzando un clima di accettazione, di condivisione e di solidarietà che garantisca il pieno rispetto della dignità umana.

La società e le istituzioni hanno il dovere:

- di rispettare l'individualità di ogni persona anziana, riconoscendone i bisogni e realizzando gli interventi ad essi adeguati, con riferimento a tutti i parametri della sua qualità di vita e non in funzione esclusivamente della sua età anagrafica.
- di rispettare credenze, opinioni e sentimenti delle persone anziane, anche quando essi dovessero apparire anacronistici o in contrasto con la cultura dominante, impegnandosi a coglierne il significato nel corso della storia della popolazione.
- di rispettare le modalità di condotta della persona anziana, compatibili con le regole della convivenza sociale, evitando di "correggerle" e di "deriderle", senza per questo venire meno all'obbligo di aiuto per la sua migliore integrazione nella vita della comunità.
- di rispettare la libera scelta della persona anziana di continuare a vivere nel proprio domicilio, garantendo il sostegno necessario, nonché, in caso di assoluta impossibilità, le condizioni di accoglienza che permettano di conservare alcuni aspetti dell'ambiente di vita abbandonato.
- di accudire e curare l'anziano fin dove è possibile a domicilio, se questo è l'ambiente che meglio stimola il recupero o il mantenimento della funzione lesa, fornendo ogni prestazione sanitaria e sociale ritenuta praticabile ed opportuna. Resta comunque garantito all'anziano malato il diritto al ricovero in struttura ospedaliera o riabilitativa per tutto il periodo necessario per la cura e la riabilitazione.
- di favorire, per quanto possibile, la convivenza della persona anziana con i familiari, sostenendo opportunamente questi ultimi e stimolando ogni possibilità di integrazione.
- di evitare nei confronti dell'anziano ogni forma di ghettizzazione che gli impedisca di interagire liberamente con tutte le fasce di età presenti nella popolazione.
- di fornire ad ogni persona di età avanzata la possibilità di conservare e realizzare le proprie attitudini

personali, di esprimere la propria emotività e di percepire il proprio valore, anche se soltanto di carattere affettivo.

- di contrastare, in ogni ambito della società, ogni forma di sopraffazione e prevaricazione a danno degli anziani.
- di operare perché, anche nelle situazioni più compromesse e terminali, siano supportate le capacità residue di ogni persona, realizzando un clima di accettazione, di condivisione e di solidarietà che garantisce il pieno rispetto della dignità umana.

Codice Etico adottato dal Consiglio di Amministrazione: sancisce i principi a cui la Casa di riposo “A. Fiorini” e tutti gli operatori si devono attenere nello svolgimento dei propri compiti.

Allegato 1

QUESTIONARIO DI SODDISFAZIONE

INFORMAZIONI GENERALI

Barrare il nucleo di appartenenza:

- CASA di RIPOSO (R.S.A) CENTRO DIURNO (C.D.I.) MINIALLOGGI

Barrare il piano di appartenenza:

- Rialzato Primo Secondo

Barrare da chi è stato compilato il questionario:

- OSPITE OSPITE con aiuto di famigliari/conoscenti
 OSPITE con l'aiuto di un operatore PARENTE
 ALTRO

Provenienza (prima del ricovero in istituto):

- DOMICILIO OSPEDALE ALTRO ISTITUTO

Data ricovero:

- da meno di un mese da uno a sei mesi da sei mesi ad un anno
 da più di un anno da più di cinque anni

Frequenza delle visite di parenti, amici, conoscenti o altro:

- ogni giorno più volte alla settimana una volta alla settimana
 più volte al mese una volta al mese meno di una volta al mese

ACCESSO

1. Al momento dell'ingresso le sono stati sufficientemente illustrati il contratto d'ingresso e il regolamento da lei sottoscritto?

- SI NO NON SO

2. Prima dell'accoglienza ha potuto visitare la struttura (vale anche per i *famigliari*)?

- SI NO NON SO

3. Al momento del ricovero è stato informato sull'organizzazione del nucleo (orari visite parenti, orari pasti,)?

- SI NO NON SO

Se no, è stato informato successivamente?

- SI NO

4. Al momento del ricovero è stato accompagnato a conoscere la dislocazione dei locali?

- SI NO NON SO

5. Solo per le persone accolte nel 20../20..: come si reputa rispetto alle informazioni ottenute per organizzare l'ingresso?

- MOLTO SODDISFATTO SODDISFATTO POCO SODDISFATTO

6. Solo per le persone accolte nel 20../20..: come descriverebbe il suo stato d'animo al momento dell'ingresso (segnali se è ospite, parente o conoscente):

ASPETTI GENERALI

7. Ha avuto problemi con altri ospiti della sua stanza?

SI

NO

NON SO

8. L'orario di visita dei parenti è adeguato?

SI

NO

NON SO

9. Solo per le persone accolte nel 20../20..: come si ritiene rispetto all'inserimento in struttura?

MOLTO SODDISFATTO

SODDISFATTO

POCO SODDISFATTO

10. Come valuta l'attenzione da parte del personale al rispetto della dignità e della privacy?

MOLTO SODDISFATTO

SODDISFATTO

POCO SODDISFATTO

11. E' soddisfatto della sorveglianza garantita all'ospite?

MOLTO SODDISFATTO

SODDISFATTO

POCO SODDISFATTO

12. E' soddisfatto dell'accompagnamento religioso-spirituale?

MOLTO SODDISFATTO

SODDISFATTO

POCO SODDISFATTO

13. Si sente soddisfatto del grado di apertura della struttura al territorio?

MOLTO SODDISFATTO

SODDISFATTO

POCO SODDISFATTO

14. Si sente soddisfatto dello spazio di collaborazione offerto ai volontari?

MOLTO SODDISFATTO

SODDISFATTO

POCO SODDISFATTO

OSPITALITA' E COMFORT

15. Valuti i seguenti aspetti:

a. gradevolezza degli ambienti (letti, camere, corridoi, spazi comuni, ecc.):

MOLTO SODDISFATTO

SODDISFATTO

POCO SODDISFATTO

b. presenza di spazi collettivi di socializzazione (bar, giardino, ecc.):

MOLTO SODDISFATTO

SODDISFATTO

POCO SODDISFATTO

c. facilità di accesso agli ambienti (uso ascensori, corrimani, scivoli, ecc.):

MOLTO SODDISFATTO SODDISFATTO POCO SODDISFATTO

d. servizi vari (parrucchiere, lavanderia, cucina):

MOLTO SODDISFATTO SODDISFATTO POCO SODDISFATTO

16. Come valuta nell'insieme l'ospitalità offerta?

MOLTO SODDISFATTO SODDISFATTO POCO SODDISFATTO

Osservazioni:

- _____
- _____
- _____

QUALITA' DELL'ASSISTENZA

• **17. Sulla base della sua esperienza come valuta la tempestività degli interventi di assistenza?**

MOLTO SODDISFATTO SODDISFATTO POCO SODDISFATTO

•

• **18. Come valuta la frequenza delle visite mediche effettuate?**

MOLTO SODDISFATTO SODDISFATTO POCO SODDISFATTO

19. Come valuta l'eventuale possibilità di frequenza alle attività fisioterapiche?

MOLTO SODDISFATTO SODDISFATTO POCO SODDISFATTO

20. Come valuta il supporto psicologico?

MOLTO SODDISFATTO SODDISFATTO POCO SODDISFATTO

21. Come valuta la disponibilità del personale infermieristico?

MOLTO SODDISFATTO

SODDISFATTO

POCO SODDISFATTO

22. Come valuta la capacità d'ascolto e la cortesia del personale di assistenza?

MOLTO SODDISFATTO

SODDISFATTO

POCO SODDISFATTO

23. Come valuta in generale l'attività di animazione?

MOLTO SODDISFATTO

SODDISFATTO

POCO SODDISFATTO

24. Ha la possibilità di leggere libri, giornali, riviste?

SI

NO

NON SO

QUALITA' ATTESA

Segni quali sono, secondo lei, gli aspetti più importanti da incentivare all'interno della nostra struttura (*al massimo 2 risposte*):

Servizi vari (parruchiera, callista, ecc.ecc.)

Servizio di ristorazione

Accoglienza e relazioni

Organizzazione del personale di reparto

Orario segreteria

Cura e assistenza dell'ospite

Servizi animativi aggiuntivi (gite, uscite, feste)

OSSERVAZIONI

Si ringrazia per la collaborazione.

DICHIARAZIONE PER LA LEGGE SULLA PRIVACY: ai sensi del Decreto Lgs 196/03 si garantisce che i dati e le opinioni rimarranno anonimi.

Allegato 2

RECLAMI, DISSERVIZI E SUGGERIMENTI: SEGNALAZIONE E VALUTAZIONE

Il/la sottoscritto/a _____

in qualità di (indicare il proprio ruolo nella struttura) _____

Desidera evidenziare quanto segue (esprimere l'oggetto della segnalazione):

Desidera comunicare alla direzione (esprimere eventuali suggerimenti/reclami/ricieste):

Data _____ Firma leggibile _____

Il presente modulo va consegnato in ufficio o imbucato nella cassetta postale esterna agli uffici amministrativi.

I responsabili di struttura si impegnano a fornire riscontro in merito alle segnalazioni entro un mese dal ricevimento della presente.



Allegato 3



COOP. ACLI BRESCIANE "G.AGAZZI"
Casa di riposo "Fiorini" di Mazzano



1° Settimana

Menù Invernale 2014/2015 - Dal 13/10/14

| | | Primo Piatto | Secondo Piatto | Contorno | Frutta | Dessert |
|---------------|------------|------------------------------|--|----------------------|--------|---------|
| PRANZO | <u>LUN</u> | PASTA AL POMODORO | COTOLETTA ALLA MILANESE | CAROTE ALL'ORIGANO | Frutta | yogurt |
| | <u>MAR</u> | ORZOTTO SCAMORZA E RADICCHIO | LONZA AL LATTE | PATATE AL FORNO | Frutta | yogurt |
| | <u>MER</u> | RAVIOLI IN BRODO | SPEZZATINO IN UMIDO | POLENTA / ERBETTE | Frutta | yogurt |
| | <u>GIO</u> | PASTA ALLA AMATRICIANA | COSCE POLLO AL FORNO | FAGIOLINI | Frutta | DOLCE |
| | <u>VEN</u> | PASTA AL TONNO | FILETTO DI PESCE LIVORNESE/UOVA TEGAMINO | PATATE LESSE | Frutta | yogurt |
| | <u>SAB</u> | RISOTTO ALLA MILANESE | BOLLITO MISTO SALSINA VERDE | ZUCCHINE TRIFOLATE | Frutta | yogurt |
| | <u>DOM</u> | LASAGNE AL RAGU' | ARROSTO | BARBABIETOLE/ CAROTE | Frutta | DOLCE |

| | | Primo Piatto | Secondo Piatto | Contorno | dessert | |
|-------------|------------|--------------------------|------------------|------------|--|----------------------|
| CENA | <u>LUN</u> | ZUPPA AI PORRI | PROSCIUTTO COTTO | ASIAGO | ERBETTE AL VAPORE | yogurt |
| | <u>MAR</u> | CREMA DI CECI | FRITTATA | TALEGGIO | FINOCCHI (GRATINATI solo per 1°P e Diurno) | BUDINO |
| | <u>MER</u> | MINISTRONE DI RISO | ARROSTO TIEPIDO | ROBIOLA | SPINACI AL VAPORE | MELE A FETTE |
| | <u>GIO</u> | CREMA DI ZUCCHINE | SALAME | FONTAL | FAGIOLI e CIPOLLE (no cipolle, si formaggio per 2°P) | Mousse |
| | <u>VEN</u> | FILINI ALL'UOVO IN BRODO | TORTA SALATA | ITALICO | CAVOLFIORI | FRUTTA SCIROPATA |
| | <u>SAB</u> | MINISTRINA | MORTADELLA | GORGONZOLA | CAROTE | PRUGNE SECCHE e MELE |
| | <u>DOM</u> | MINISTRA DI ZUCCA | BRESAOLA CONDITA | BRIE' | BROCCOLI VERDI | Frutta cotta |

2° Settimana

Menù Invernale 2014/2015 - Dal 13/10/14

| | | Primo Piatto | Secondo Piatto | Contorno | Frutta | Dessert |
|---------------|------------|------------------------------|-------------------------------------|---------------------|--------|---------|
| PRANZO | <u>LUN</u> | PASTA AL POMODORO e BASILICO | HAMBURGER AI FERRI | PATATE AL FORNO | Frutta | yogurt |
| | <u>MAR</u> | RISOTTO ALLA CONTADINA | CARNE TONNATA | FAGIOLINI ALL'OLIO | Frutta | yogurt |
| | <u>MER</u> | TAGLIATELLE AI FUNGHI | POLPETTONE (altern. Polpette) | SPINACI AL VAPORE | Frutta | yogurt |
| | <u>GIO</u> | RAVIOLI DI MAGRO AL BURRO | GRIGLIATA DI CARNE | PATATE AL ROSMARINO | Frutta | DOLCE |
| | <u>VEN</u> | PASTA POMODORO E BASILICO | FILETTI PESCE ALLA MILANESE/SGOMBRI | CAROTE | Frutta | yogurt |
| | <u>SAB</u> | RISOTTO ALLA MILANESE | INVOLTINI | FAGIOLINI | Frutta | yogurt |
| | <u>DOM</u> | TRIPPA IN BRODO | FESETTA DI MAIALE CON VERDURINE | COSTE GRATINATE | Frutta | DOLCE |

| | | Primo Piatto | Secondo Piatto | Contorno | dessert | |
|-------------|------------|-------------------|-------------------|------------|--|------------------|
| CENA | <u>LUN</u> | CREMA DI ASPARAGI | PROSCIUTTO COTTO | EMMENTHAL | ZUCCHINE GRIGLIATE | Yogurt |
| | <u>MAR</u> | MINESTRA LEGGERA | INSALATA DI POLLO | ASIAGO | MELANZANE PASTICCIATE (solo Rialzato: Grigliate) | BUDINO |
| | <u>MER</u> | RISO IN BRODO | MORTADELLA | CAPRINO | FAGIOLI IN UMIDO | Yogurt |
| | <u>GIO</u> | ZUPPA DI ZUCCHINE | PIZZA | GORGONZOLA | FINOCCHI AL VAPORE | Mousse |
| | <u>VEN</u> | MINISTRONE | OMELETTE | BRIE' | TRIS TRICOLORE | FRUTTA SCIROPATA |
| | <u>SAB</u> | CREMA DI FUNGHI | BRESAOLA CONDITA | ROBIOLA | PISELLI AL PROSCIUTTO | YOGURT |
| | <u>DOM</u> | RAVIOLI IN BRODO | PROSCIUTTO CRUDO | MOZZARELLA | BROCCOLI | Frutta cotta |

3° Settimana

Menù Invernale 2014/2015 - Dal 13/10/14

| | | Primo Piatto | Secondo Piatto | Contorno | Frutta | Dessert |
|---------------|------------|------------------------------|--|-----------------------|--------|----------------------------|
| PRANZO | <u>LUN</u> | PASTA ALLA BOSCAIOLA (rossa) | Scaloppine alla Valdostana (Rialzato e miniall: vino bianco) | VERZA | Frutta | yogurt |
| | <u>MAR</u> | CHICCHE AL PESTO | LONZA ARROSTO CON OLIVE | PATATE AL FORNO | Frutta | yogurt |
| | <u>MER</u> | RISOTTO ZUCCA E ROSMARINO | LESSO DI MANZO CON MAIONESE | ERBETTE SALTATE | Frutta | Pera al Forno con Amaretti |
| | <u>GIO</u> | TORTELLINI IN BRODO | LUCANICA IN UMIDO | POLENTA /ZUCCHINE | Frutta | DOLCE |
| | <u>VEN</u> | RISOTTO ALLA MARINARA BIANCO | FILETTO DI PESCE alla Livornese /uova sode | CAROTE BABY | Frutta | yogurt |
| | <u>SAB</u> | PASTA AFFUMICATA | ARROSTO DI TACCHINO | SPINACI AL VAPORE | Frutta | yogurt |
| | <u>DOM</u> | LASAGNE AL FORNO | ARROSTO DI VITELLO | CONTORNO MEDITERRANEO | Frutta | DOLCE |

| | | Primo Piatto | Secondo Piatto | Contorno | dessert |
|-------------|------------|----------------------|------------------|---------------------|--|
| CENA | <u>LUN</u> | MINESTRA DI VERDURE | PANCETTA | ITALICO | ZUCCHINE GRIGLIATE yogurt |
| | <u>MAR</u> | FILINI IN BRODO | SPECK | BRIE | FINOCCHI (GRATINATI solo per 1°P e Diurno) BUDINO |
| | <u>MER</u> | PASSATO | CORDON BLEU | MOZZARELLA | CAVOLFIORI MELE A FETTE |
| | <u>GIO</u> | RISO IN BRODO | MORTADELLA | CAPRINO | COSTE ALL'OLIO Mousse |
| | <u>VEN</u> | MINESTRA DI ZUCCHINE | SOFFICINI | TALEGGIO | CAVOLINI DI BRUXELLES FRUTTA SCIROPPIATA |
| | <u>SAB</u> | CREMA DI CAROTE | SALAME | ROBIOLA | FAGIOLINI PRUGNE SECCHE |
| | <u>DOM</u> | MINISTRONE | BRESAOLA CONDITA | SCAMORZA AFFUMICATA | ZUCCHINE TRIFOLATE Frutta cotta |

4° Settimana

Menù Invernale 2014/2015 - Dal 13/10/14

| | | Primo Piatto | Secondo Piatto | Contorno | Frutta | Dessert |
|---------------|------------|------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|--------|---------|
| PRANZO | <u>LUN</u> | PASTA AL POMODORO e Basilico | COSCETTE POLLO ALLA DIAVOLA | CAPONATA | Frutta | yogurt |
| | <u>MAR</u> | TORTELLINI IN BRODO | COTECHINO Con Lenticchie | SPINACI/POLENTA | Frutta | yogurt |
| | <u>MER</u> | PASTA AL PESTO | HAMBURGER AI FERRI | FAGIOLINI ALL'OLIO | Frutta | yogurt |
| | <u>GIO</u> | CREMA ZUCCHINE | CONIGLIO AL FORNO | PATATE AL FORNO / POLENTA | Frutta | DOLCE |
| | <u>VEN</u> | RAVIOLI DI MAGRO AL BURRO E SALVIA | FILETTO DI PESCE PANATO/TONNO | CONTORNO TRICOLORE | Frutta | yogurt |
| | <u>SAB</u> | PASSATO DI VERDURA | BRASATO | POLENTA/ERBETTE | Frutta | yogurt |
| | <u>DOM</u> | TAGLIATELLE AL RAGU' | INVOLTINI DI VERDURA | PATATE SALTATE | Frutta | DOLCE |

| | | Primo Piatto | Secondo Piatto | Contorno | dessert | |
|-------------|------------|---------------------|-----------------------------|--------------------|------------------------|------------------|
| CENA | <u>LUN</u> | RISO IN BRODO | PROSCIUTTO DI PRAGA CONDITO | BRIE' | ERBETTE | yogurt |
| | <u>MAR</u> | MINISTRONE DI ZUCCA | BASTONCINI | MOZZARELLA CAPRESE | BROCCOLI CALABRESI | BUDINO |
| | <u>MER</u> | CREMA DI CAROTE | PIZZA | TALEGGIO | ZUCCHINE GRIGLIATE | MELE A FETTE |
| | <u>GIO</u> | PASTINA ALL'UOVA | MORTADELLA | ITALICO | BARBABIETOLE E CIPOLLE | Mousse |
| | <u>VEN</u> | CREMA DI ASPARAGI | INVOLTINI ALLA VALDOSTANA | ASIAGO | ZUCCHINE TRIFOLATE | FRUTTA SCIROPATA |
| | <u>SAB</u> | FILINI AL POMODORO | FRITTATA | FONTAL | FAGIOLI IN UMIDO | Budino |
| | <u>DOM</u> | MINISTRONE | PROSCIUTTO CRUDO | ROBIOLA | COSTE ALL'OLIO | Frutta cotta |