

MENÙ INVERNALE NOVEMBRE – MARZO

approvato dall'ATS Insubria il 28/08/2019

| PRIMA SETTIMANA | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|----------------------------|--|---|--|--|--|
| SPUNTINO | frutta | frutta | frutta | frutta | frutta |
| PRANZO | pasta al pomodoro frittata erbette o coste pane | pizza margherita lattuga frutta | passato di verdura con crostini cotoletta di pollo purè di patate pane | pasta olio e grana polpette di ceci carote al vapore pane | risotto alla zucca pesce al forno insalata pane |
| MERENDA DOPO SCUOLA | pane e formaggio | yogurt bianco e biscotti secchi | fette biscottate con marmellata | frutta e pane | torta di carote |

| SECONDA SETTIMANA | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|------------------------------|---|---|--|--|---|
| SPUNTINO | frutta | frutta | frutta | frutta | frutta |
| PRANZO | pasta al pesto di broccoli affettato zucca al forno pane | pasta integrale al pomodoro pesce alla pizzaiola insalata pane | spezzatino con polenta carote frutta pane | risotto allo zafferano hamburger vegetale finocchi pane | pasta e fagioli in brodo patate e carote pane |
| MERENDA DOPO SCUOLA | torta allo yogurt | fette biscottate e marmellata | the e biscotti secchi | latte e cacao | yogurt e frutta |

| TERZA SETTIMANA | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|----------------------------|--|--|--|--|---|
| SPUNTINO | frutta | frutta | frutta | frutta | frutta |
| PRANZO | pasta integrale olio e grana frittata con verdure pomodori pane | riso con prezzemolo petto di pollo agli aromi purè di patate pane | pizza margherita insalata pane frutta | pasta alle verdure lenticchie carote lesse pane | gnocchi al pomodoro merluzzo al limone finocchi pane |
| MERENDA DOPO SCUOLA | pane e cioccolato fondente | frutta | pane e marmellata | torta di mele | the e biscotti |

| QUARTA SETTIMANA | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|-----------------------------|--|--|---|--|---|
| SPUNTINO | frutta | frutta | frutta | frutta | frutta |
| PRANZO | pasta ai cereali al pomodoro formaggio erbette o coste pane | riso e piselli ½ porzione pesce al forno ½ porzione carote pane | lasagne cavolo cappuccio pane frutta | passato di verdura con crostini cotoletta di tacchino purè di patate pane | pasta olio e grana crocchette di pesce ½ porzione piselli e pomodori ½ porzione pane |
| MERENDA DOPO SCUOLA | crostata alla marmellata | yogurt | the e biscotti | frutta e pane | latte e cacao |

Per qualsiasi informazione su sostanze allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione esposta presso la bacheca del refettorio e chiedere informazioni al personale addetto.

MENÚ ESTIVO APRILE – OTTOBRE

approvato da ATS Insubria in data 28/08/2019

| <u>PRIMA SETTIMANA</u> | LUNEDÍ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|-----------------------------------|---|---|---|--|--|
| SPUNTINO | frutta | frutta | frutta | frutta | frutta |
| PRANZO | pasta al pomodoro piselli e carote al vapore pane | pizza margherita lattuga frutta | orzo con verdure cotoletta di tacchino finocchi in insalata | pasta olio e grana merluzzo gratinato carote crude pane | vellutata con zucchine e cipolle frittata con verdure patate pane |
| MERENDA DOPO SCUOLA | frutta e pane | yogurt bianco e biscotti secchi | fette biscottate con marmellata | frutta e crackers | torta di carote |

| <u>SECONDA SETTIMANA</u> | LUNEDÍ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|-------------------------------------|--|---|---|--|---|
| SPUNTINO | frutta | frutta | frutta | frutta | frutta |
| PRANZO | pasta con le zucchine mozzarella pomodori pane | risotto allo zafferano pesce alla pizzaiola fagiolini pane | pasta al pesto scaloppine di vitello carote pane | gnocchi al pomodoro frittata con verdure erbette pane | pasta ai cereali con le verdure hamburger vegetale insalata pane |
| MERENDA DOPO SCUOLA | torta di mele | pane e marmellata | yogurt | frutta e pane | biscotti |

| <u>TERZA SETTIMANA</u> | LUNEDÍ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|-----------------------------------|--|--|--|--|---|
| SPUNTINO | frutta | frutta | frutta | frutta | frutta |
| PRANZO | riso e prezzemolo affettato carote pane | pasta alle verdure crocchette di pesce spinaci pane | pizza margherita insalata frutta | pasta con le zucchine petto di pollo agli aromi pomodori pane | pasta integrale al pomodoro frittata con farina di ceci e verdure fagiolini pane |
| MERENDA DOPO SCUOLA | the e biscotti | yogurt | torta margherita | fette biscottate e marmellata | pane e frutta |

| <u>QUARTA SETTIMANA</u> | LUNEDÍ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|------------------------------------|--|---|---|--|--|
| SPUNTINO | frutta | frutta | frutta | frutta | frutta |
| PRANZO | piadina con prosciutto e formaggio pomodori frutta | pasta olio e grana polpette di carne al sugo insalata pane | vellutata di patate e carote con crostini frittata con verdure insalata mista pane | riso integrale al pomodoro pesce con aromi e limone zucchine pane | pasta con fagioli cannellini e pesto carote pane frutta |
| MERENDA DOPO SCUOLA | biscotti secchi | yogurt | pane e marmellata | frutta e crackers | crostata |

Per qualsiasi informazione su sostanze allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione esposta presso la bacheca del refettorio e chiedere informazioni al personale addetto.

PROTOCOLLO OPERATIVO **PER DIETE SPECIALI**

Il protocollo è stato predisposto sulla base delle Linee Guida per l'organizzazione del SIAN (DM 16/10/98), quelle per la Ristorazione Scolastica della Regione Lombardia (DDGS 1 agosto 2002 n.14833), quelle di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (G.U.11/06/2010 N.134) e sostituisce i precedenti protocolli operativi diete speciali vigenti nelle due sedi territoriali di Como e Varese a partire dall'anno scolastico 2018/19.

Per quanto riguarda lo specifico capitolo dedicato alle allergie/intolleranze si evidenzia che è stato rivisto facendo tesoro della specifica esperienza maturata quotidianamente nel rapporto con gli Enti Responsabili e Gestori (di seguito indicati con gli acronimi E.R. ed E.G.), i Pediatri di Famiglia (PdF), i Medici di Medicina Generale (MMG) e gli altri Medici Specialisti ed alla luce di due documenti nel frattempo intervenuti (VEDI ALLEGATI):

- Allergie e intolleranze alimentari documento condiviso (Fnomceo);
- Posizione delle società scientifiche in materia

OBIETTIVI

Scopo del documento è fornire chiare **indicazioni operative** che siano un riferimento per i genitori, per gli Enti Responsabili e Gestori, per i PdF, gli MMG e gli altri Medici Specialisti, per tutti i soggetti coinvolti nella gestione dei Servizi di Ristorazione Scolastica .

Il principio fondamentale cui deve ispirarsi ogni modifica al menu previsto è comunque quello di garantire, pur nella necessità di prevedere la sostituzione di uno o più alimenti, un regime dietetico il più possibile sovrapponibile a quello approvato da ATS Insubria ed in uso, in modo da evitare eventuali riflessi psicologici negativi nei riguardi di chi necessita di una dieta speciale e risvolti educativi negativi per tutti gli altri bambini ammessi al pasto a scuola.

PROCEDURE OPERATIVE

Al fine di garantire un Servizio per quanto possibile rapido ed efficace occorrerà che gli Enti Responsabili informino per iscritto i genitori della possibilità di poter richiedere variazioni rispetto al Menu fornito/approvato dall' ATS nel rispetto dei limiti e dei vincoli stabiliti dal presente protocollo.

Ai genitori devono sempre essere forniti anche i modelli A, B, C allegati al presente protocollo.

A) DISGUSTI

Nel corso della storia di ogni individuo possono evidenziarsi, per un tempo più o meno lungo, dei disgusti nei confronti solitamente di uno o raramente di più alimenti.

Tali fenomeni sono talvolta legati a problematiche d'ordine sanitario e pertanto di competenza medica: più spesso sono sorretti da profili educativi assunti dalle figure di riferimento del bambino.

Soprattutto all'atto del primo inserimento dei bimbi nelle comunità educative (scuola dell'infanzia) appare pertanto naturale, prendere in considerazione la segnalazione, proveniente dai genitori, di un disgusto del bambino.

E' però altrettanto importante affermare appieno la funzione educativa connessa alla dieta scolastica, che vede tra gli scopi prioritari quello di proporre una dieta variata, che sappia educare il piccolo a tutti i gusti ed ai sapori della nostra tradizione alimentare mediterranea, miglior premessa per un corretto apporto di nutrienti con l'alimentazione.

Il principio è pertanto quello di **proporre** comunque al bambino l'alimento segnalato come disgustoso in un contesto educativo e relazionale diverso da quello di origine, auspicabilmente accompagnato da un intervento degli educatori, sempre comunque nel rispetto della soggettività e dignità del bambino e delle scelte della famiglia.

Se l'alimento oggetto di disgusto sarà proposto in mensa in più occasioni e più volte rifiutato, esso andrà definitivamente escluso dal menù per l'anno scolastico in corso e sostituito secondo le modalità in uso (tabella delle sostituzioni).

Al fine di agevolare gli E.R. è stato predisposto ed allegato il **mod. A** che l'E.R. potrà utilizzare tal quale ovvero integrare in funzione delle proprie specifiche esigenze nel rispetto delle finalità previste dal presente protocollo che **non va trasmesso all'ATS e va rinnovato ogni anno scolastico.**

B) PATOLOGIE INDICATE DAL PUNTO 1 AL PUNTO 5:

A) Sulla base di documentazione medica (dei PdF, degli MMG e degli altri Medici Specialisti) i genitori presentano alla scuola richiesta di variazione.

IN PARTICOLARE PER IL PUNTO 5 (ALLERGIE E INTOLLERANZE) OCCORRE ACQUISIRE CERTIFICATO MEDICO (PdF, MMG e altri Medici Specialisti) SU MODULISTICA PREDISPOSTA ED ALLEGATA AL PRESENTE PROTOCOLLO (MOD. B).

Lo specialista compilerà e firmerà il MOD. B.

In alternativa potrà rilasciare altro certificato (non su modulistica predisposta) purché contenente le stesse informazioni previste sul MOD B.

Nel sottolineare che le linee guida scientifiche citate come allegati evidenziano l'importanza di effettuare comunque i test allergologici nel corso dell'iter diagnostico, si precisa che i Test allergologici accettati sono esclusivamente quelli classici validati anche dall'Ordine dei Medici Nazionale e dalle società scientifiche, dalla Regione Lombardia e dall'INRAN.

NON SARANNO RITENUTI VALIDI TEST ALTERNATIVI.

NOTA PER I MEDICI

Vi sono situazioni per le quali (fasi esordio, problematiche operative specifiche, situazioni momentanee delle famiglie o del piccolo paziente) l'esecuzione dei test allergologici può non essere indicata ovvero facilmente praticabile al momento della richiesta/rilascio della certificazione:

in tal caso la compilazione del MODELLO B nella sezione DIETA di ESCLUSIONE indica che il piccolo paziente è seguito dal medico e la relativa esclusione ha carattere temporaneo, suscettibile di ulteriori sviluppi.

Sarà cura degli E.R. comunicare agli interessati che certificazioni prodotte su modulistica difforme che non contengano gli elementi certificativi richiesti verranno accettate IN SUBORDINE alle valutazioni di ATS Insubria.

B) L'E.R. DEVE DARE COMUNICAZIONE AL DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

IAN – VIA CASTELNUOVO 1 - 22100 COMO - E.MAIL: mangiarsano@ats-insubria.it

COPIA della DOCUMENTAZIONE SANITARIA RICEVUTA dalla FAMIGLIA nel RISPETTO della PRIVACY.

C) L'Ente Responsabile **darà immediata disposizione all'Ente Gestore** affinché venga attuato provvisoriamente il regime dietetico idoneo in attesa della convalida definitiva da parte del IAN che, a condizione che la certificazione sia redatta sulla modulistica prevista (mod. B/C), **OVVERO ANCHE SU RICETTARIO DEL MEDICO CHE CONTENGA GLI ELEMENTI RICHIESTI, potrà anche avvenire in regime di silenzio assenso trascorsi giorni 60 dal ricevimento.**

N. B.: NON SARANNO VALIDATE e SARANNO OGGETTO di SPECIFICA FORMALE RISPOSTA da PARTE della ATS Insubria le CERTIFICAZIONI INOLTRE PRIVE degli ELEMENTI CERTIFICATIVI RICHIESTI.

Le STESSE SARANNO CONSIDERATE in REGIME di SOSPENSIVA e per le STESSE NON VARRA' il REGIME di SILENZIO ASSENSO.

Allo scopo di evitare disagi e ritardi agli utenti, le diete speciali per patologie (malattie metaboliche, allergie ed intolleranze) già formalmente autorizzate dalle sedi ATS di Como o di Varese nel precedente anno scolastico e per le quali non sussistano modifiche, potranno essere ritenute valide per l'anno scolastico 2018/2019.

Fra le necessità di regimi alimentari differenziati vengono individuate :

1) Dieta per Celiachia.

Dovrà essere attuato un regime dietetico esente da alimenti contenenti glutine.

Sono da evitare quindi totalmente tutti gli alimenti con glutine, o più precisamente alcuni tipi di gliadine e di prolamine: grano, avena, orzo e segale. Pertanto per la preparazione dei primi piatti dovranno essere utilizzati riso o paste speciali per celiaci. Anche il pane, pangrattato, grissini, crackers, prodotti da forno e le farine utilizzate per le varie preparazioni andranno sostituiti da prodotti speciali per celiaci.

Poiché anche quantità minime di gliadine provocano danni pur in assenza di sintomatologia, si raccomanda di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni contenute nella certificazione medica (PdF, MMG e altri Medici Specialisti) presentata dall'interessato.

E' possibile che, previo accordo, i genitori forniscano ed indichino i prodotti da usare.

Nella specifica materia si ricordano i disposti della legge del 4 luglio del 2005 n. 123 (su G.U. 7 LUGLIO 2005 N. 156) e le indicazioni contenute nel sito www.celiachia.it. e successive integrazioni.

2) Dieta per Diabete.

Pur non essendo tassativo, si evidenzia la opportunità di escludere/limitare zucchero da tavola e tutti i cibi e le bevande che lo contengono (torte, merendine, bevande zuccherate - gassate e non, frutta molto zuccherina come uva, cachi, fichi) .

Si raccomanda di attenersi scrupolosamente alle grammature indicate.

3) Dieta per Favismo.

Dovrà essere attuato un regime dietetico privo di fave, piselli e asparagi (sostituibili con altri legumi) e preparazioni composite che li contengano.

4) Dieta per Fenilchetonuria.

Dovrà essere attuato un regime dietetico che si attenga scrupolosamente a tutte le indicazioni contenute nella certificazione medica (PdF, MMG e altri Medici Specialisti) presentata dall'interessato.

Per i punti da 1 a 4 è opportuno utilizzare il MOD. C. che è da ripresentare solamente quando il bambino cambia la scuola.(diverso E.R.)

5) Dieta per allergie/intolleranze.

Dovrà essere attuato, a cura dell'ente gestore, un regime dietetico che, nel rispetto del principio di garantire un adeguato apporto calorico e di nutrienti, preveda l' eliminazione di tutti gli alimenti per i quali risulta un'accertata allergia o intolleranza come da certificazione medica (PdF, MMG e altri Medici Specialisti) **(MOD. B)** .

Per la scelta delle alternative si ritiene utile allegare una lista delle sostituzioni.

DIETA IN BIANCO.

NB. La dieta in bianco su richiesta dei genitori non è mai indicata per tempi superiori a qualche giorno:persistendo problematiche sanitarie è opportuno richiedere un certificato medico.

Per l'applicazione e' sufficiente la segnalazione tempestiva al personale referente presso la Scuola per il Servizio di Ristorazione.

Per i primi piatti potranno essere previsti pasta o riso asciutti o in brodo senza dado (che comunque non va mai usato) conditi a crudo con olio extravergine d'oliva .

Per i secondi piatti si potrà preparare carne magra o pesce al vapore o ai ferri.

Le verdure potranno essere crude o cotte (lessate o al vapore) condite a crudo con olio extravergine d'oliva, poco sale ed eventualmente limone/aceto se graditi.

DIETA SPECIALI PER MOTIVI ETICI, RELIGIOSI O SIMILI.

Sulla base di una richiesta dei genitori che specifichi la necessità di escludere determinati alimenti per motivazioni etiche (per esempio vegetariani, vegani, ecc.), religiose, o simili, l'Ente Responsabile e l'Ente Gestore potranno prendere in considerazione di provvedere alla sostituzione di tali alimenti utilizzando anche la tabella allegata. Tali richieste non vanno trasmesse all'ATS come pure il MODELLO A, ma rendicontate alla fine di ogni anno scolastico compilando l'allegato MODELLO D SOLO SE RICHiesto DA ATS Insubria.

NB: PER LA **DIETA VEGANA**, POTENDO LA STESSA COMPORTARE INTERCORRENTI PROBLEMATICHE SANITARIE OVE EFFATTUATA SENZA CONTROLLO MEDICO, SI CONSIGLIA ACQUISIRE DAI RICHIEDENTI LA DICHIARAZIONE CHE E' STATO INFORMATO DELLA SCELTA IL SANITARIO DI RIFERIMENTO DEL BAMBINO.

ACQUISIZIONE ED INOLTRO DELLE CERTIFICAZIONI

Salvo che non si tratti di casi insorti o diagnosticati nel corso dell'anno scolastico, tutte le certificazioni su MOD. B e C, dovranno essere presentate dai genitori all' E.R. entro il 15 Novembre di ogni anno. Raccolte tutte le istanze l'E.R. le trasmetterà appena possibile all'Ufficio Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione che le valuterà riservandosi di richiedere eventuale ulteriore documentazione necessaria alla definizione dei casi.

Per le certificazioni complete, redatte sui MOD. B, C, trascorsi giorni 60 in assenza di interlocuzione della ATS, **le stesse si intendono approvate col procedimento del silenzio-assenso.**

Per la gestione di problematiche particolari, a richiesta dell' Ente Responsabile, sarà possibile una valutazione congiunta, nell' ambito delle rispettive competenze, tra Ente Responsabile, Ente Gestore, ATS, Medico (PdF, MMG e altri Medici Specialisti) e Genitori.

N.B.: Per Ente Responsabile s'intende il Comune (per le scuole pubbliche) o le Scuole non pubbliche. Per Ente Gestore s'intende il Comune o le Scuole non pubbliche qualora gestiscano la mensa direttamente o la Ditta a cui è stato appaltato il servizio di ristorazione.

A CURA di IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

AGOSTO 2018

TABELLA DELLE SOSTITUZIONI DEGLI ALIMENTI (grammature riferite alla scuola dell'infanzia)

GRUPPO CARNI

gr 40

Pollo, Vitello, Vitellone, Lonza, Tacchino, Manzo.

GRUPPO PESCE

gr 50

Sogliola, Merluzzo, Nasello

GRUPPO AFFETTATI

gr 25

Prosciutto cotto, Prosciutto crudo, Bresaola

GRUPPO LEGUMI (SECCHI)

gr 30

Fagioli, Piselli, Lenticchie, Ceci, Fave, Soia

GRUPPO FORMAGGI

gr 20

Caciotta, Italice, Fontina, Bel Paese, Montasio.

gr 30

Mozzarella, Ricotta

GRUPPO UOVA

Gr 50

Uovo di gallina

Per questi alimenti vanno ricercate le sostituzioni nell'ambito dello stesso gruppo e, qualora non fosse possibile, tra gli altri gruppi cercando di perseguire il più possibile le frequenze previste nelle linee guida ATS Insubria per la ristorazione scolastica (sul sito ATS Insubria – aree tematiche-nutrizione).

Verdure (escludendo legumi e patate): ci può essere sostituzione tra le verdure a parità di grammatura prevista in tabella

Frutta fresca: ci può essere sostituzione tra i vari tipi di frutta, a parità di grammatura prevista in tabella.

NB: COME PER IL MENU' SCOLASTICO NORMALE, I GENITORI DEVONO SEMPRE ESSERE INFORMATI DELLE SOSTITUZIONI EFFETTUATE AFFINCHÉ POSSANO COMPLETARE IN MODO CORRETTO LA GIORNATA ALIMENTARE DEL BAMBINO.

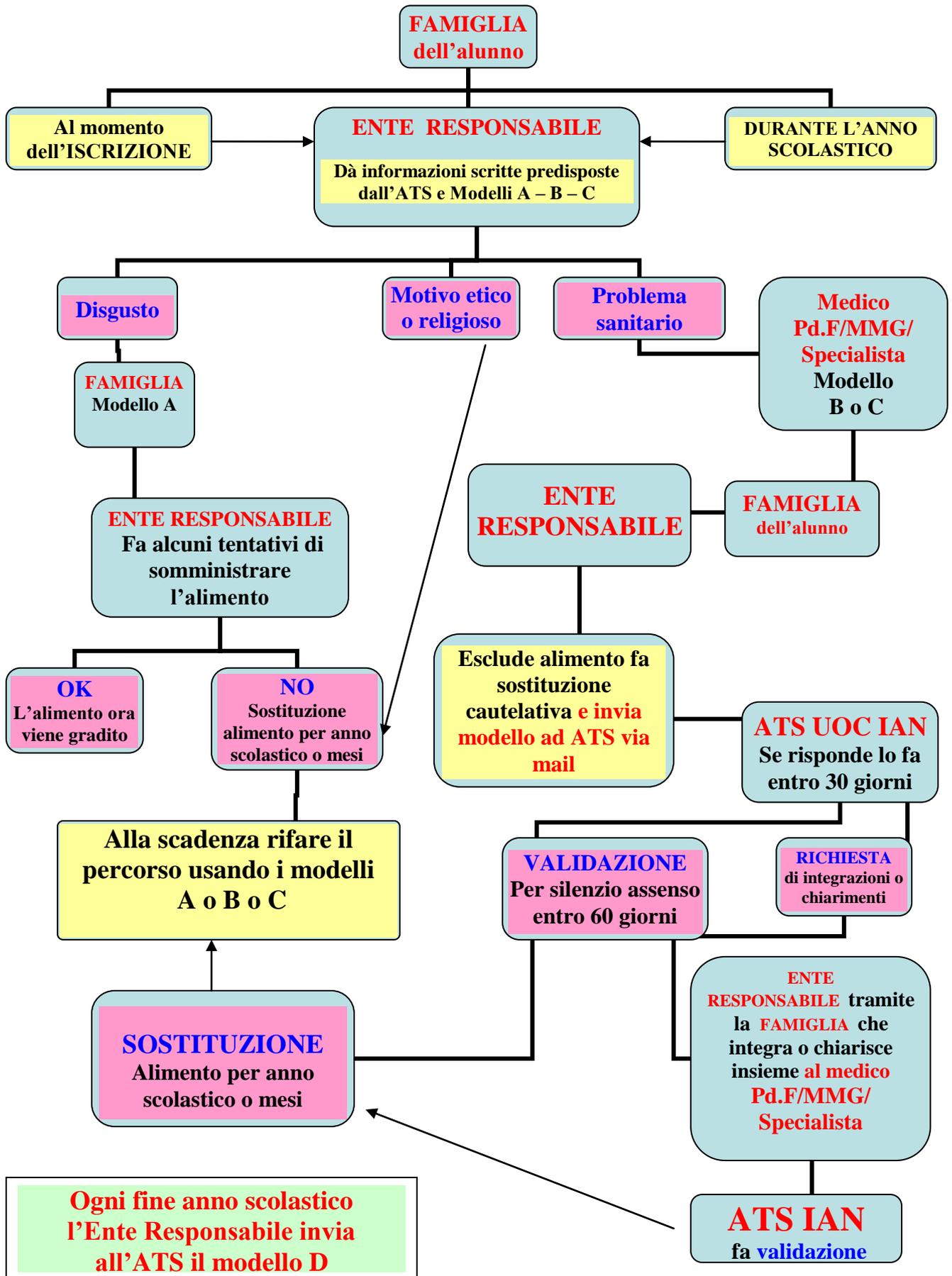
Si ricordano altresì ai fini informativi le disposizioni vigenti (reg. U.E 1169/2011 e seguenti) circa la presenza di allergeni contenuti nelle preparazioni alimentari giornalmente serviti.

Qualora si presentino casi di intolleranza o allergia non contemplati dalla presente tabella delle sostituzioni, **NONCHÉ PER OGNI NECESSITÀ RIGUARDANTE I CONTENUTI DEL PRESENTE PROTOCOLLO DIETE SPECIALI** si contatti UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE - SETTORE NUTRIZIONE, VIA CASTELNUOVO 1 - 22100 COMO – email: mangiarsano@ats-insubria.it

TEL. DR. C. BERNASCONI 031370435

TEL DR. A. PINTAVALLE 031370436

Schema di riferimento per gli Enti





MODULO A - ATS Insubria

Spett.le Ente Responsabile
della ristorazione scolastica della scuola _____ di _____

I sottoscritti genitori del/la bambino/a ----- nato/a il-----

Consapevoli dell'importanza di una alimentazione variata che preveda l'assunzione di tutti i principi nutritivi e di tutte le categorie di alimenti contemplati nel menù scolastico approvato dalla ATS

consapevoli che il rifiuto di un alimento da parte del bambino, quando non riconosca una causa sanitaria, può essere superato nell'ambito dei processi di educazione e formazione scolastica;

consapevoli che l'esclusione di un alimento dalla dieta scolastica, quando non sostenuto da cause sanitarie, può essere richiesto direttamente dai genitori all'Ente Responsabile

segnalano che il proprio bambino, in famiglia, rifiuta il seguente alimento:

e chiedono pertanto che

vi sia attenzione a tale segnalazione nell'ambito della somministrazione dei pasti a scuola.

Si rimane consapevole che tale alimento verrà comunque proposto senza alcuna forzatura da parte degli educatori e si chiede che, dopo un congruo numero di occasioni di incontro con l'alimento indicato, permanendo il rifiuto, l'alimento sia definitivamente sostituito secondo la vigente tabella ATS delle sostituzioni.

I genitori _____

Luogo e data _____



MODULO C ATS Insubria

Il sottoscritto DR.-----

Sentiti i genitori del bambino-----nato il-----che propongono
 l'esclusione scolastico di alcuni alimenti per ragioni sanitarie, la reiterazione dell'esclusione dal menù

considerata la visita, l'anamnesi, la situazione clinica nonché :

- Recenti esami ematochimici e/o istologici
- L'Autorizzazione ATS del precedente anno scolastico (solo in caso di reiterazione)
- Altro (specificare) _____

essendo in presenza di:

- Morbo celiaco
- Diabete
- Favismo
- Fenilchetonuria
- Altre malattie metaboliche rare (specificare _____)
- Altre malattie (specificare _____)

Ritiene necessario:

L'ESCLUSIONE/(REITERAZIONE dell'esclusione dato il persistere della patologia) dalla
DIETA SCOLASTICA,
per la durata del corrente ANNO SCOLASTICO, dei seguenti ALIMENTI:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

IL PRESENTE CERTIFICATO VIENE REDATTO PER LE FINALITA' PREVISTE DAL VIGENTE
PROTOCOLLO ATS PER LE DIETE SPECIALI E CONSEGNATO AI GENITORI PER L'INOLTRO
ALL'ENTE RESPONSABILE.

IN FEDE _____ DATA E LUOGO _____

Timbro e firma del medico
