

ALLEGATI

Fondazione MLUS Casa di Riposo Leandra

Residenza Sanitario Assistenziale

ALLEGATO 1

SCHEMA RECLAMI

Segnalante

nome

cognome

via

CAP.

Città

Rapporto con la struttura

- ospite del reparto
 parente dell'ospite sig./ra
 visitatore occasionale
 volontario _____ altro

Segnalazione/Reclamo

Data

servizio/reparto

Descrizione del fatto _____

Eventuali persone al corrente del/i fatto/i esposti

Osservazioni

Data _____ n. progressivo _____
operatore che ha raccolto la segnalazione _____



Fondazione ONLUS Casa di Riposo Leandra

Residenza Sanitaria Assistenziale

ALLEGATO 2

QUESTIONARIO DI SODDISFAZIONE OSPITI

Gentile Signore/Signora,

Le chiediamo di rispondere al seguente questionario riguardante, le prestazioni e i servizi che riceve presso il nostro istituto ed il Suo grado di soddisfazione al riguardo.

Sulla base del Suo giudizio potremmo migliorare la qualità dei servizi e quindi soddisfare nel modo più completo le esigenze degli Ospiti. Per facilitare l'espressione più sincera delle Sue valutazioni il **QUESTIONARIO** è anonimo. La invitiamo, pertanto, a rispondere a tutte le domande e a consegnare il questionario all'**ANIMATRICE BONELLI GRAZIA**.

ISTRUZIONI: metta una crocetta sulla risposta che Lei vuole dare.

N.B.: Nel caso in cui Lei dovesse avere difficoltà nella compilazione del questionario, potrà farsi aiutare da persona di sua fiducia.

Informazioni e Formazione

1 - Come considera le informazioni e la formazione ricevute sul COVID-19 (Sintomi, Sua trasmissione, uso corretto della mascherina, ...)?

- Ottime
- Buone
- Discrete
- Sufficienti
- Scarse

2 - Come considera le informazioni ricevute sull'importanza di seguire determinate indicazioni per prevenire il COVID-19 (uso della mascherina, lavaggio delle mani e distanziamento sociale)?

- Ottime
- Buone
- Discrete
- Sufficienti
- Scarse

Servizi alberghieri

3 - Come valuta il grado d'igiene e sanificazione degli ambienti?

- Ottimo
- Buono
- Discreto
- Sufficiente
- Scarso

4 - Come considera il rispetto del silenzio notturno e di quello diurno durante le ore di riposo?

- Ottimo
- Buono
- Discreto
- Sufficiente
- Scarso

5 - Come giudica il vitto? (qualità e varietà del cibo)?

- Ottimo
- Buono
- Discreto
- Sufficiente
- Scarso

6 - Come giudica il servizio di lavanderia e guardaroba?

- Ottimo
- Buono
- Discreto
- Sufficiente
- Scarso

Assistenza sanitaria

7 - In quale misura, secondo Lei, è stata affrontata l'emergenza COVID-19?

- Ottima
- Buona

- Discreta
- Sufficiente
- Scarsa

8 - In quale misura le cure ricevute hanno tutelato la Sua salute in questo periodo di pandemia?

- Ottima
- Buona
- Discreta
- Sufficiente
- Scarsa

9 - Come giudica il servizio di assistenza infermieristica a Lei fornito in emergenza COVID-19?

- Ottimo
- Buono
- Discreto
- Sufficiente
- Scarso

Animazione

11 - Come giudica il servizio di animazione in questo periodo di pandemia?

- Ottimo
- Buono
- Discreto
- Sufficiente
- Scarso

12 - Come giudica il servizio di videochiamate?

- Ottimo
- Buono
- Discreto
- Sufficiente
- Scarso

13 - Come considera il servizio "incontri attraverso un vetro"?

- Ottimo
- Buono
- Discreto
- Sufficiente
- Scarso

Cura della persona

14 - Come valuta il grado d'igiene personale offerto alla Sua persona?

- Ottimo
- Buono
- Discreto
- Sufficiente
- Scarso

15 - Come ritiene sia stato il comportamento degli operatori della RSA per quanto riguarda la professionalità e la disponibilità in emergenza COVID-19?

- Ottima
- Buona
- Discreta
- Sufficiente
- Scarsa

Privacy

16 - Come giudica il grado di riservatezza mantenuto dal personale socio-sanitario circa il suo stato di salute?

- Ottimo
- Buono
- Discreto
- Sufficiente
- Scarso

Esponga, se lo desidera, le Sue osservazioni e i Suoi suggerimenti:

1) _____

2) - *Cosa apprezza maggiormente?* _____

3) - *Quali cose considera negative?*

Grazie per la collaborazione

*Il Direttore Generale
Dr.ssa Debora Bosio*

Fondazione MLMS Casa di Riposo Leandra

Residenza Sanitaria Assistenziale

QUESTIONARIO DI SODDISFAZIONE FAMILIARI

Gentile Signore/Signora,

Le chiediamo un po' del suo tempo per compilare questo questionario garantendole il rispetto della privacy e la riservatezza dei dati che andremo a rilevare.

Il questionario servirà a rilevare i dati necessari al miglioramento dei servizi erogati, in particolare andrà a indagare i processi che hanno subito maggiori modifiche in seguito all'epidemia da COVID-19.

Le chiediamo di barrare con una X la risposta che le sembra più appropriata, ricordandole di barrare solo una risposta.

La invitiamo a riconsegnarlo compilato entro 10 giorni dal ricevimento tramite

- *Consegna manuale al personale (Animatrice) che gestisce le visite familiari/ospiti.*
- *Invio a mezzo posta elettronica all'indirizzo segreteria@fondazioneleandra.it*

Ricordiamo che, in caso di bisogno è possibile contattare l'Animatrice, dalle ore 14.30 alle 15:30, al numero 0376 70124

1. Sorveglianza Sanitaria

1.1 – Sorveglianza sanitaria Ospiti (Tamponi Ospiti)

- Ottima*
- Buona*
- Discreta*
- Sufficiente*
- Scarsa*

2. Relazione tra Ospiti e Familiari

2.1 - Modalità adottate dalla struttura per poter contattare il proprio familiare

- Ottimo*
- Buono*
- Discreto*
- Sufficiente*
- Scarso*

2.2 – Luogo in cui viene effettuato l'incontro/videochiamata

- Ottimo*
- Buono*
- Discreto*
- Sufficiente*
- Scarso*

2.3 – Frequenza delle visite/videochiamate

- Ottima*
- Buona*
- Discreta*
- Sufficiente*
- Scarsa*

2.4 – Informazioni in merito alle modalità di svolgimento degli incontri/videochiamate

- Ottime*
- Buone*
- Discrete*
- Sufficienti*
- Scarse*

2.5 – Tempo a disposizione per l'incontro/videochiamata col proprio familiare

- Ottimo*
- Buono*
- Discreto*
- Sufficiente*
- Scarso*

3. Igiene e cura dell'Ospite

3.1 – Igiene personale

- Ottima*
- Buona*
- Discreta*
- Sufficiente*
- Scarsa*

3.2 – Abbigliamento e cura della persona

- Ottimo*
- Buono*
- Discreto*
- Sufficiente*
- Scarso*

4. Comunicazione con i familiari

4.1 – Informazioni in merito allo stato di salute dell'Ospite

- Ottime*
- Buone*
- Discrete*
- Sufficienti*
- Scarse*

4.2 – Informazioni in merito alle disposizioni emanate all'interno della struttura

- Ottime*
- Buone*
- Discrete*
- Sufficienti*
- Scarse*

4.3 – Rapporto umano instaurato col personale

- Ottime*
- Buone*
- Discrete*
- Sufficienti*
- Scarse*

4.4 – Efficienza nel rispondere ai bisogni del singolo Ospite/Familiare

- Ottime*
- Buone*
- Discrete*
- Sufficienti*
- Scarse*

Esponga, se lo desidera, le Sue osservazioni e i Suoi suggerimenti:

1) _____

2)- *Cosa apprezza maggiormente?*

3)- *Quali cose considera negative?*

Ringraziandola per il contributo e la collaborazione che ci vorrà offrire, porgiamo cordiali saluti.

*Il Direttore Generale
Dr.ssa Debora Bosio*

ALLEGATO 3

QUESTIONARIO ANNO

CLIMA ORGANIZZATIVO E SODDISFAZIONE OPERATORI

Indicare qualifica professionale o reparto di chi compila il questionario (Sanitario / Socio-assistenziale / servizi generali): _____

È importante, per la validità del questionario, motivare il perché delle risposte date.

1. *È soddisfatta/o della formazione ricevuta sul COVID-19?*

SI NO

Se No, Perché?

2. *Ritiene necessari ulteriori corsi d'aggiornamento sul "Contenimento del contagio da Sars-CoV-2 in ambito sanitario"?*

SI NO

Se SI, quali?

3. *Le è chiaro chi è stato nominato "Referente COVID"?*

SI NO

4. *Le è chiaro chi sono i componenti del Comitato Multidisciplinare a supporto del Referente COVID?*

SI NO

5. *Le è chiaro quali sono le persone responsabili/di riferimento per lo svolgimento del suo lavoro?*

SI NO

ALLEGATO 3

6. *Le è chiara l'importanza di seguire determinate indicazioni per prevenire/limitare il COVID-19 (uso corretto dei DPI, lavaggio delle mani, sanificazione delle postazioni di lavoro e degli ambienti, distanziamento sociale, ...)?*

SI NO

7. *Le è chiaro quali sono le stanze/zone d'isolamento in caso di sintomi, nuovi ingressi e rientri in struttura degli Ospiti di questa RSA?*

SI NO

8. *È soddisfatta/o professionalmente?*

SI NO

Se NO, perché?

9. *È soddisfatto del rapporto con i suoi collaboratori?*

SI NO

Se NO, Perché?

10. *È comprensibile ciò che la R.S.A. si attende dalla sua figura professionale in termini di mansioni da svolgere?*

SI NO

Se NO, perché?

11. *Ritiene che gli strumenti a sua disposizione siano sufficienti e adeguati (Guanti, mascherine, cuffie, camici, visiere, prodotti per la sanificazione...)?*

SI NO

ALLEGATO 3

Se NO, perché?

12. È soddisfatta/o dell'accuratezza e tempistica delle informazioni che le giungono?

SI NO

Se NO, perché?

13. Ritiene che nella struttura per la quale lavora, durante l'emergenza COVID-19, ci sia stato clima collaborativo?

SI NO

Se NO, perché?

14. È soddisfatta/o della disponibilità dell'ente per cui lavora nei confronti delle esigenze personali degli operatori?

SI NO

Se NO, perché?

(Firma facoltativa)

Grazie per la collaborazione.

*Il Direttore Generale
Dr.ssa Debora Bosio*

Fondazione Onlus Casa di Riposo Leandra

Residenza Sanitaria Assistenziale

ALLEGATO 4

SUGGERIMENTI AI FAMILIARI DEGLI OSPITI IN CARROZZINA O IN SEDIA/POLTRONA NON AUTONOMI NEL CAMMINO PER FACILITARE UNA CORRETTA MOVIMENTAZIONE DEI LORO CONGIUNTI

Per motivi di sicurezza e per evitare spiacevoli inconvenienti agli Ospiti e a se stessi, prima di prendere qualsiasi iniziativa sulla movimentazione e/o deambulazione, rivolgersi al personale sanitario (medici, infermieri e fisioterapisti).

Qualora al Vostro congiunto sia applicato un mezzo di tutela, non rimuovetelo in modo autonomo, ma chiedete sempre al personale sanitario se e come è possibile effettuare la rimozione.

La deambulazione con accompagnatore in ambiente esterno è particolarmente a rischio in quanto avviene su superfici non omogenee, dove dislivelli anche minimi possono creare seri ostacoli e facilitare le cadute soprattutto per quegli anziani che non sollevano completamente i piedi da terra durante il cammino.

Si ricorda che è necessario:

1. Prima di far alzare il paziente:

- *Fare indossare le calzature all'ospite da movimentare,*
- *chiedere aiuto al personale sanitario prima di movimentare l'ospite,*
- *liberare lo spazio dello spostamento da ogni ostacolo,*
- *frenare la carrozzina,*
- *sollevare le pedane della carrozzina.*

2. Mentre il paziente si alza:

- *porsi lateralmente al paziente,*
- *non alzare l'ospite di peso,*
- *sorreggerlo da sotto le ascelle.*
- *attendere alcuni secondi con l'anziano in posizione eretta prima di avviare la deambulazione per evitare la comparsa di fenomeni di ipotensione ortostatica (abbassamento dei valori pressori nel passaggio seduto/in piedi frequenti nell'anziano per ritardata entrata in funzione dei fisiologici sistemi di compensazione del nostro organismo); se l'anziano presenta capogiri, nausea o instabilità aiutarlo a ritornare in posizione seduta*

3. Per far camminare l'ospite:

- *non mettersi mai davanti al paziente, ma rimanere al suo fianco,*
- *utilizzare gli ausili per la deambulazione (quando assegnati),*
- *far percorrere solo tratti brevi,*
- *non recarsi su terreni sconnessi.*

Fondazione Onlus Casa di Riposo Leandra

Residenza Sanitaria Assistenziale

4. Per accompagnare l'ospite in bagno:

- liberare il percorso per raggiungere i servizi,
- utilizzare i maniglioni di sicurezza

5. Per accompagnare l'ospite a letto:

- accertarsi che il letto sia frenato,
- avvicinare la carrozzina al letto,
- frenare le ruote della carrozzina,
- chiedere aiuto al personale in servizio.

IN OGNI CASO:

- ogni ospite ha esigenze diverse e quindi non possono esistere regole standardizzate,
- per gestire al meglio gli spostamenti del vostro parente è buona cosa utilizzare delle **STRATEGIE PERSONALIZZATE** che vi potranno essere insegnate dal personale di reparto.

Fondazione Onlus Casa di Riposo Leandra

Residenza Sanitaria Assistenziale

ALLEGATO 5

SUGGERIMENTI AI FAMILIARI DEGLI OSPITI PER L'AIUTO NELL'ALIMENTAZIONE

*Per motivi di sicurezza e per evitare spiacevoli inconvenienti agli Ospiti e a se stessi, **prima di prendere qualsiasi iniziativa** sull'aiuto nell'alimentazione dei propri cari, **rivolgersi al personale sanitario** (medici e infermieri).*

Per lo stesso motivo, è vietato offrire alimenti (caramelle, cioccolatini, ...) agli Ospiti senza il consenso del personale sanitario.

L'Ospite che si alimenta deve sempre essere in posizione seduta; il boccone deve essere piccolo e sempre seguito da una corretta idratazione.

Fondazione MLUS Casa di Riposo Leandra

Residenza Sanitario Assistenziale

ALLEGATO 6

Prot. n.

Canneto s/O,

RACCOMANDATA A.R.

Egr. Sig.
(FAMILIARE)

e p.c.

Spett.le
A.S.S.T di Mantova
Direzione Socio Sanitaria
Ufficio di Protezione Giuridica
Via Dei Toscani, 1
46100 MANTOVA

Oggetto: **“RICOGNIZIONE DEGLI ASSISTITI CON PROBLEMATICHE DI PROTEZIONE GIURIDICA”** - Sig. (OSPITE) - adempimenti di cui alla Legge 3/2008, ex DGR 3540/2012 e DGR 1765/2014 - Invito ad attivarsi per la nomina di Amministratore di Sostegno.

In seguito alle valutazioni dell'équipe di reparto sulle condizioni del Sig. (OSPITE), in ottemperanza a quanto disposto dalla normativa vigente, si invita la S.V. ad attivare le procedure per la nomina di un Amministratore di Sostegno per l'Ospite di cui in oggetto.

Per supportarla nel compimento delle necessarie azioni, l'A.S.S.T. (Azienda Socio Sanitaria Territoriale) di Mantova ha istituito l'Ufficio di Protezione Giuridica delle persone prive d'autonomia o incapaci di provvedere ai propri interessi (tel. 0376/334554) - e-mail upg@aslmn.it; Lei potrà altresì rivolgersi ad un legale o ad un'associazione di sua fiducia che possano curare la presentazione del ricorso per la nomina dell'Amministratore di Sostegno.

Il modulo da compilare per la presentazione del ricorso è disponibile anche presso l'ufficio di questa Fondazione.

Si coglie l'occasione per porgere distinti saluti.

Il Direttore Generale
Dr.ssa Debora Bosio



Fondazione Onlus Casa di Riposo Leandra
Residenza Sanitaria Assistenziale

ALLEGATO 7

MENÙ TIPO

MENU' INVERNALE N. 1

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'		SABATO		DOMENICA		
PRANZO		PRANZO		PRANZO		PRANZO		PRANZO		PRANZO		PRANZO		
RISOTTO ALLA MANTOVANA MINISTRINA	PENNE ALL'AMATRICIANA MINISTRINA	FUSILLI AI FORMAGGI MINISTRINA	RISO E PATATE MINISTRINA	PASTA AGLI ASPARAGI VONGOLE MINISTRINA	RISOTTO ALLA MILANESE MINISTRINA	GNOCCHI ALLA ROMANA MINISTRINA	ARROSTO DI TACCHINO AI PEPERONI FAGIOLINI POMODORI RIPIENI PURE'	SPEZZATINO CON PATATE INSALATA PURE'	SCALOPPINE AL VINO BIANCO CIPOLLE IN AGRODOLCE PURE'	BRASATO DI MANZO CON POLENTA SPINACI PURE'	FRIITATE ALLE VERDURE FINOCCHI PURE'	BOLLITO IN SALSA VERDE CIPOLLE PURE'	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA DOLCE
SEMOLINO, PASTA IN BIANCO, CAFFE' E LATTE, GELATO (ANCHE PER I DIABETICI), MACINATO DI CARNE														
CENA		CENA		CENA		CENA		CENA		CENA		CENA		
PENNE ALLO ZAFFERANO MINISTRINA PROSCIUTTO CRUDO PROSCIUTTO COTTO FORMAGGI MISTI CAVOLFIORI PURE'	PASSATO DI VERDURE MINISTRINA PROSCIUTTO COTTO BRESAOLA CONDITA FORMAGGI MISTI CAVOLFIORE ANGURIA FRUTTA COTTA	RISO IN BIANCO MINISTRINA PROSCIUTTO COTTO FORMAGGI MISTI PIZZA FINOCCHI PURE'	MINISTRONE MINISTRINA PROSCIUTTO COTTO COPPA/SALAME INSALATA DI POLLO CIPOLLE PURE'	FUSILLI IN BIANCO MINISTRINA PROSCIUTTO COTTO MORTADELLA/SPECK INSALATA DI TONNO FAGIOLINI PURE'	ZUPPA DI LEGUMI MINISTRINA PROSCIUTTO COTTO PORCHETTA FORMAGGI MISTI CAROTE PURE'	INSALATA DI RISO MINISTRINA PROSCIUTTO COTTO PANCETTA PROSCIUTTO CRUDO CAVOLFIORI PURE'	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	
CAFFE' E LATTE, SEMOLINO, PASTA IN BIANCO, GELATO (ANCHE PER I DIABETICI)														
** ALTERNATIVE: *														

MENU' INVERNALE N. 2

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO
TAGLIATELLE AL RAGU' MINISTRINA	RISOTTO ALLE ZUCCHINE MINISTRINA	SPAGHETTI ALLA CARBONARA MINISTRINA	GNOCCHI DI PATATE AI FORMAGGI MINISTRINA	PENNE AL TONNO MINISTRINA	RISOTTO AI FUNGHI MINISTRINA	LASAGNE AL FORNO MINISTRINA
ARISTA AL FORNO	SVIZZERE	FESA DI VITELLO FARCITO CAROTE	CORDON BLEU FINOCCHI	COTOLETTE DI MERLUZZO CAVOLFIORE	ARROSTO DI VITELLO CIPOLLE GLASSATE	COTECHINO CON POLENTA PATATE LESSE
PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA DOLCE
** ALTERNATIVE: SEMOLINO, PASTA IN BIANCO, CAFFE' E LATTE, GELATO (ANCHE PER I DIABETICI), MACINATO DI CARNE						
CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
ZUPPA DI CECI MINISTRINA	CAPELLI D'ANGELO AL BURRO MINISTRINA	RISO IN BIANCO MINISTRINA	PASSATO DI VERDURE MINISTRINA	TAGLIATELLE AL BURRO MINISTRINA	MINISTRONE MINISTRINA	AGNOLI IN BRODO MINISTRINA
PROSCIUTTO COTTO MORTADELLA/PANCETTA FORMAGGI MISTI ZUCCHINE PURE'	PROSCIUTTO COTTO PIZZA/COPPA/SPECK FORMAGGI MISTI CAVOLFIORRE PURE'	PROSCIUTTO COTTO RICOTTA CONDITA BRESAOLA SPINACI PURE'	PROSCIUTTO COTTO UOVA SODE CON TONNO PROSCIUTTO CRUDO FAGIOLINI PURE'	PROSCIUTTO COTTO MORTADELLA/SALAME FORMAGGI MISTI SFORMATO DI VERDURE PURE'	PROSCIUTTO COTTO PANCETTA FORMAGGI MISTI FINOCCHI PURE'	PROSCIUTTO COTTO PROSCIUTTO CRUDO FORMAGGI MISTI CAROTE PURE'
FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	MACEDONIA FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA
** ALTERNATIVE: CAFFE' E LATTE, SEMOLINO, PASTA IN BIANCO, GELATO (ANCHE PER I DIABETICI)						

MENU' INVERNALE N. 3

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO
MINESTRA DI RISO E PISELLI MINESTRINA	FARFALLE ASPARAGI E SPEK MINESTRINA	RISOTTO AI FUNGHI MINESTRINA	TAGLIATELLE AL RAGU' MINESTRINA	GNOCCHI CON BROCCOLI E GORGONZOLA MINESTRINA	RISOTTO PROSCIUTTO E ASPARAGI MINESTRINA	AGNOLI IN BRODO MINESTRINA
AFFETTATO DI TACCHINO ALLE VERDURE	POLPETTONE	FESA DI VITELLO AL FORNO	WURSTER CON PATATE	PLATESSA AL VINO BIANCO	SPEZZATINO CON PISELLI	ROTOLO DI CONIGLIO AI PEPERONI
CAVOLFIORI PURE'	CAROTE PURE'	PISELLI PURE'	CIPOLLE PURE'	CAROTE PURE'	PURE'	PATATE AL FORNO PURE'
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	MACEDONIA FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA DOLCE
** ALTERNATIVE: SEMOLINO, PASTA IN BIANCO, CAFFE' E LATTE, GELATO (ANCHE PER I DIABETICI), MACINATO DI CARNE						
CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
MINESTRONE	TAGLIATELLE AL BURRO	PASSATO DI VERDURE	CAPELLI D'ANGELO	ZUPPA DI LEGUMI	RISO IN BIANCO	PASTA IN BIANCO
MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA
PROSCIUTTO COTTO TORTA SALATA FORMAGGI MISTI FAGIOLINI SPEK / SALAME PURE'	PANCETTA/PORCHETTA FORMAGGI MISTI POLENTA PASTICCIA FINOCCHI PURE'	COPPA/SALAME TORTINO ALLE VERZE FORMAGGI MISTI PURE'	POMODORI RIPIENI PROSCIUTTO COTTO MORTADELLA FORMAGGI MISTI PURE'	COPPA/PANCETTA FORMAGGI MISTI FAGIOLINI PURE'	FORMAGGI MISTI PROSCIUTTO COTTO PROSCIUTTO CRUDO CAVOLFIORI PURE'	PROSCIUTTO COTTO SPEK FORMAGGI MISTI CAROTE PURE'
FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA
** ALTERNATIVE: CAFFE E LATTE, SEMOLINO, PASTA IN BIANCO, GELATO (ANCHE PER I DIABETICI)						

MENU' ESTIVO N. 1

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'		SABATO		DOMENICA	
PRANZO		PRANZO		PRANZO		PRANZO		PRANZO		PRANZO		PRANZO	
PENNE AI FORMAGGI	SPAGHETTI ALLA CARBONARA	RISOTTO ALLA MANTOVANA	RISOTTO DI VERDURE	PASTA AL TONNO	RISOTTO AI FUNGHI	LASAGNE AL PESTO							
MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA							
BOLLITO IN Salsa VERDE	TACCHINO ALLE VERDURE	CARNE CONDITA	COTOLETTE ALLA MILANESE	NASELLO alla LIVORNESE	ARISTA FARCITA	POLLO ALLA DIAVOLA							
ZUCCHINE TRIFOLATE	FAGIOLINI	FRITTATE	MILANESE	FEGATO alla VENEZIANA	FINOCCHI PURE'	CON PATATE							
PURE'	PURE'	CAROTE	CAROTE	SPINACI	PURE'	PURE'							
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA							
** ALTERNATIVE:													
SEMOLINO, PASTA IN BIANCO, CAFFE' E LATTE, GELATO (ANCHE PER I DIABETICI), MACINATO DI CARNE													
CENA		CENA		CENA		CENA		CENA		CENA		CENA	
RISO IN BIANCO	MINISTRONE	TAGLIATELLE	MINESTRA DI LEGUMI	PASTA IN BIANCO	PASSATO DI VERDURE	AGNOLI IN BRODO							
MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA							
ASIAGO CRESCENZA	PORCHETTA	PROSCIUTTO COTTO	PROSCIUTTO COTTO	CAPRESE/CRESCENZA	PROSCIUTTO COTTO	PROSCIUTTO COTTO							
PROSCIUTTO COTTO	PECORINO/CRESCENZA	EMMENTHAL	EMMENTHAL	UOVA ALLA RUSSA	BRIE'/CRESCENZA	ASIAGO/CRESCENZA							
PROSCIUTTO CRUDO	INSALATA DI POLLO	CRESCENZA	BRESAOLA CONDITA	PROSCIUTTO COTTO	SPECK/MORTADELLA	PROSCIUTTO CRUDO							
FINOCCHI	CIPOLLE	PIZZA	ZUCCHINE	CAROTE	CAVOLFIORI	FAGIOLINI							
FRUTTA COTTA	FRAGOLE AL LIMONE	COPPA/SALAME	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	MACEDONIA	FRUTTA COTTA							
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA							
** ALTERNATIVE:													
CAFFE' E LATTE, SEMOLINO, PASTA IN BIANCO, GELATO (ANCHE PER I DIABETICI)													

MENU' ESTIVO N. 2

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'		SABATO		DOMENICA	
PRANZO		PRANZO		PRANZO		PRANZO		PRANZO		PRANZO		PRANZO	
PASTA AL SUGO DI MELANZANE MINISTRINA	INSALATA DI RISO MINISTRINA	PENNE AL SUGO DI ASPARAGI MINISTRINA	TAGLIATELLE AI FUNGHI MINISTRINA	SPAGHETTI ALLE VONGOLE MINISTRINA	GNOCCHI DI PATATE MINISTRINA	AGNOLI IN BRODO MINISTRINA							
INVOLTINI TACCHINO	VITELLO TONNATO	CARNE CONDITA	CRUDO E MELONE SPINACI	PLATESSA ALLA MUGNAIA	SALICCE ALLA PIASTRA	POLLO ARROSTO CON PATATE							
FAGIOLINI PURE'	CAROTE PURE'	CAVOLFIORI PURE'	PURE'	UOVA/INSALATA RUSSA PURE'	ZUCCHINE PURE'	PURE'							
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA							
** ALTERNATIVE :													
SEMOLINO, PASTA IN BIANCO, CAFFE' E LATTE, GELATO (ANCHE PER I DIABETICI), MACINATO DI CARNE													
CENA		CENA		CENA		CENA		CENA		CENA		CENA	
TAGLIATELLE MINISTRINA	PASSATO DI VERDURE MINISTRINA	PASTA IN BIANCO MINISTRINA	INSALATA DI RISO MINISTRINA	MINESTRA DI PATATE MINISTRINA	PASTA IN BIANCO MINISTRINA	ZUPPA DI VERDURE MINISTRINA							
ASIAGO / CRESCENZA PROSCIUTTO COTTO BRESAOLA CONDITA ZUCCHINE PURE'	PROSCIUTTO COTTO COPPA / SALAME PECORINO / CRESCENZA INSALATA DI POLLO CIPOLLE	PORCHETTA PROSCIUTTO COTTO CAPRESE CRESCENZA FAGIOLINI / PURE'	PANCETTA / SPEK PROSCIUTTO COTTO EMMENTHAL / CRESCENZA PIZZA CAROTE / PURE'	COPPA / COTTO INSALATA DI TONNO CRESCENZA / TALEGGIO FINOCCHI PURE'	PROSCIUTTO COTTO ASIAGO / CRESCENZA SPINACI PURE'	PROSCIUTTO COTTO RICOTTA / CRESCENZA SALAME/MORTADELLA PURE'							
FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRAGOLE AL LIMONE FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA							
** ALTERNATIVE :													
CAFFE E LATTE, SEMOLINO, PASTA IN BIANCO, GELATO (ANCHE PER I DIABETICI)													

MENU' ESTIVO N. 3

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO
RISOTTO ALLE VERDURE MINISTRINA	SPAGHETTI ALLA AMATRICIANA MINISTRINA	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO MINISTRINA	RISOTTO ALLA ZUCCA MINISTRINA	SPAGHETTI AL SUGO DI AS MINISTRINA	TAGLIATELLE AL PESTO MINISTRINA	TORTELLI MINISTRINA
FESA DI VITELLO AL LIMONE SPINACI	FRITTATA/ UOVA STRAPAZZATE ZUCCHINE	POLPETTE AL SUGO	POLLO AL FORNO FINOCCHI	SOGLIOLE AL VINO BIANCO CAROTE	INVOLTINI DI TACCHINO FINOCCHI GRATINATI	ARROSTO DI VITELLO PATATE
PURE' FRUTTA FRESCA	PURE' FRUTTA FRESCA	PURE' FRUTTA FRESCA	PURE' FRUTTA FRESCA	PURE' FRUTTA FRESCA	PURE' FRUTTA FRESCA MACEDONIA	PURE' FRUTTA FRESCA DOLCE
** ALTERNATIVE: SEMOLINO, PASTA IN BIANCO, CAFFE' E LATTE, GELATO (ANCHE PER I DIABETICI), MACINATO DI CARNE						
CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
MINISTRONE DI VERDURE MINISTRINA	TAGLIATELLE AL BURRO MINISTRINA	PASSATO DI VERDURE MINISTRINA	CAPELLI D'ANGELO MINISTRINA	MINISTRONE DI PATATE MINISTRINA	RISO IN BIANCO MINISTRINA	PASTA IN BIANCO MINISTRINA
FORMAGGI MISTI PROSCIUTTO COTTO	FORMAGGI MISTI PANCETTA /PORCHETTA TORTA SALATA FINOCCHI PURE'	FORMAGGI MISTI COPPA /SALAME POMODORINI RIPIENI CIPOLLE PURE'	PROSCIUTTO COTTO PIZZA FORMAGGI MISTI MORTADELLA CAVOLFIORI PURE'	FORMAGGI MISTI COPPA/PANCETTA UOVA SODE FAGIOLINI PURE'	PROSCIUTTO COTTO PROSCIUTTO CRUDO FORMAGGI MISTI CAVOLFIORI PURE'	PROSCIUTTO COTTO SPECK FORMAGGI MISTI PURE'
FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA
** ALTERNATIVE: CAFFE E LATTE, SEMOLINO, PASTA IN BIANCO, GELATO (ANCHE PER I DIABETICI)						

ORGANIGRAMMA - FUNZIONIGRAMMA

