



FONDAZIONE "IL CERCHIO ONLUS"

CARTA DEI SERVIZI

# CARTA DEI SERVIZI



# RSA SAN REMIGIO

## FONDAZIONE IL CERCHIO ONLUS

Residenza Sanitaria Assistenziale  
"San Remigio"  
Busto Garolfo



FONDAZIONE "IL CERCHIO ONLUS"

CARTA DEI SERVIZI

**Le amministrazioni comunali di Busto Garolfo e Canegrate si sono determinate a realizzare una RSA per rispondere con servizi efficaci e di qualità alle esigenze della popolazione anziana non più autosufficiente e con bisogni assistenziali superiori a quelli erogabili a domicilio**

**La costituzione della RSA è stata ultimata nel 2000 e per la gestione della stessa i due Comuni hanno costituito la Fondazione Il Cerchio Onlus come fondazione senza fini di lucro con due soli soci pubblici costituiti dagli stessi Comuni.**

**La scelta di una Fondazione Onlus è stata determinata dalla volontà di una gestione snella ed efficiente con la sola finalità di rispondere ai bisogni socioassistenziali dei nostri cittadini.**

**Nei primi anni di attività la RSA, che è stata dedicata e denominata San Remigio, si è affermata per la qualità dei propri servizi a fronte di rette contenute.**

**I nostri due Comuni sono impegnati a fornire e controllare che ciò si verifichi nell'interesse dei nostri concittadini più fragili e bisognosi di assistenza.**

**Il Sindaco di Busto Garolfo**

**Il Sindaco di Canegrate**



## Sommario

1. LA STRUTTURA .....	4
2. REQUISITI PER L'AMMISSIONE IN STRUTTURA .....	4
3. DOMANDA DI RICOVERO .....	4
4. MODALITA' DI ACCOGLIENZA E PRESA IN CARICO .....	5
5. MODALITA' DI DIMISSIONI .....	5
6. GRADUATORIA PER L'AMMISSIONE IN STRUTTURA .....	5
7. I SERVIZI ISTITUZIONALI DELLA STRUTTURA .....	6
8. SERVIZI A LIBERA RICHIESTA .....	7
9. ORARI DELLA GIORNATA TIPO IN RSA .....	7
10. MENU' TIPO .....	7
11. INFORMAZIONI UTILI .....	8
Allegato A .....	10
Allegato B .....	13
Allegato C.....	21
Allegato D .....	27
Allegato E.....	28



## **1. LA STRUTTURA**

La Fondazione Il Cerchio Onlus è nata per volontà dei Comuni di Canegrate e Busto Garolfo. Si avvale di un gruppo tecnico misto Fondazione-Comuni e della commissione intercomunale di controllo per la verifica del buon andamento.

La RSA San Remigio è situata a Busto Garolfo in Via A. Di Dio n° 14. È una struttura per non autosufficienti in grado di ospitare 60 Ospiti (posti accreditati a contratto con ATS di riferimento); è dotata di 24 camere doppie e 12 camere singole con servizi igienici annessi, equamente suddivise in 3 nuclei da 20 Ospiti cadauno.

Il personale è a disposizione per effettuare visite guidate della struttura.

La struttura attua i seguenti principi fondamentali relativi all'erogazione del servizio, indicati nella Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994, "*Principi sull'erogazione dei servizi pubblici*".

1. Uguaglianza, per il quale ogni persona ha diritto di ricevere le cure più appropriate rispettandone l'individualità, senza distinzione di sesso, razza, religione, situazione economica e sociale.
2. Imparzialità, per il quale ciascun operatore deve svolgere i suoi compiti con imparzialità e obiettività, trasparenza ed onestà.
3. Continuità, per il quale l'erogazione del servizio deve essere continua, regolare e senza interruzioni. Le eventuali interruzioni devono essere espressamente regolate dalla normativa di settore, e in questi casi la RSA adotterà tutte le misure volte ad arrecare agli Ospiti il minor disagio possibile.
4. Partecipazione, per il quale occorre garantire la partecipazione del cliente alla prestazione attraverso un'informazione chiara, corretta e completa. Il cliente ha diritto di accesso alle informazioni in possesso del soggetto erogatore che lo riguardano. L'ospite/Legale rappresentante può formulare suggerimenti per il miglioramento del servizio.
5. Efficacia, Efficienza ed Equità, per il quale il servizio pubblico deve essere erogato in modo da garantire un buon rapporto tra le risorse impegnate e la qualità delle prestazioni fornite.

## **2. REQUISITI PER L'AMMISSIONE IN STRUTTURA**

La Fondazione Il Cerchio Onlus è impegnata a favorire l'accesso ai servizi della RSA "a favore delle persone che ne abbiano bisogno e prioritariamente residenti nei Comuni di Busto Garolfo e Canegrate".

## **3. DOMANDA DI RICOVERO**

L'Ufficio Amministrativo è a disposizione per il ritiro del modulo di richiesta di ricovero predisposto dall'Ente, fornendo indicazioni sulla modulistica da presentare, le modalità di accesso ed i tempi di attesa per l'ingresso in RSA.

La stessa modulistica è scaricabile dal sito [www.residenzasanremigio.it](http://www.residenzasanremigio.it).

La modulistica "Domanda Ingresso Unificata- RSA" e "Scheda Sanitaria Ingresso RSA" sono altresì scaricabili dal sito [www.ats-milano.it](http://www.ats-milano.it)

È possibile nonché consigliato effettuare visite guidate della struttura da parte dei futuri Ospiti e dei loro familiari.



FONDAZIONE "IL CERCHIO ONLUS"

CARTA DEI SERVIZI

La richiesta di ricovero viene valutata dal Responsabile Sanitario e dalla Coordinatrice sulla base delle schede sanitarie e sociali.

#### **4. MODALITA' DI ACCOGLIENZA E PRESA IN CARICO**

Al momento dell'ingresso viene effettuato un colloquio con i familiari e/o l'ospite durante il quale l'impiegata amministrativa illustra l'organizzazione della struttura ed i servizi offerti con relativi orari e modalità, rispondendo ad eventuali interrogativi. Al termine del colloquio vengono iniziate le pratiche burocratiche.

All'arrivo in struttura, il Coordinatore Infermieristico accoglie l'ospite ed i suoi familiari.

L'ASA in turno accompagna in camera l'ospite ed i suoi familiari per sistemare indumenti ed oggetti personali; successivamente, a seconda delle condizioni di salute ed alla programmazione delle attività, l'ospite viene accolto da tutti gli operatori coinvolti nella cura in momenti dedicati.

**Nelle prime ore dal suo arrivo e nei giorni successivi, l'intera equipe si presenterà e si adopererà per assicurare il nuovo ospite ed i suoi familiari, stando loro vicino ed aiutandoli ad inserirsi gradualmente nella vita della struttura e nelle varie attività proposte.**

#### **5. MODALITA' DI DIMISSIONI**

In caso di dimissione volontaria sono previsti, dal regolamento interno della struttura e dal contratto d'accoglienza, 15 giorni di preavviso. Il medico provvederà al rilascio di una lettera di dimissione.

Si provvederà inoltre alla riconsegna della documentazione personale ed alla chiusura delle pratiche burocratiche.

#### **6. GRADUATORIA PER L'AMMISSIONE IN STRUTTURA**

La lista d'attesa si suddivide in 2 graduatorie, la prima con precedenza, è quella dei residenti nei comuni di Busto Garolfo e di Canegrate, la seconda per tutti coloro che sono residenti in altri comuni.

Le graduatorie vengono stilate seguendo i criteri di:

- Segnalazione di casi sociali da parte dei comuni di Busto Garolfo e Canegrate.
- Presentazione cronologica della richiesta.

Si precisa che per le domande con riportata la patologia di Alzheimer con disturbi del comportamento o wandering ancora presente, non potranno essere inserite in graduatoria, i parenti verranno indirizzati verso strutture adeguate alle loro necessità. Qualora i familiari volessero tenere i loro cari affetti da Alzheimer (in classe 5) in graduatoria, la domanda seguirà la procedura secondo nuova classe di appartenenza, dopo valutazione fatta dal Responsabile Sanitario a seguito di cambiamenti biopsicosociali, in assenza di detti cambiamenti non si potrà procedere a contattarli per eventuali inserimenti.

La graduatoria viene aggiornata settimanalmente e ogni qualvolta si debba procedere alla programmazione di un nuovo ingresso, al fine di considerare tutte le domande pervenute sino a tale data. L'occupazione effettiva avverrà in base alla tipologia dei posti letto disponibili. I parenti possono sempre richiedere informazioni relative alla posizione in graduatoria del proprio congiunto, anche telefonicamente.

In considerazione del piano di lavoro e organizzazione interna, e fermo restando quanto previsto dal paragrafo



"criteri lista d'attesa" le chiamate vengono effettuate tenendo conto del nucleo dove è presente il posto libero.

In caso di esaurimento della prima graduatoria, si passerà alla seconda.

In caso di primo rifiuto si procederà a posizionare la domanda all'ultimo posto.

#### DOMANDE CASI SOCIALI

Le domande di fragilità segnalate dalle Assistenti Sociali dei Comuni di Busto Garolfo e di Canegrate hanno priorità di ingresso rispetto alle altre.

### **7. I SERVIZI ISTITUZIONALI DELLA STRUTTURA**

La Fondazione assicura tutti i servizi prescritti dalle normative nazionali e regionali in ordine alla gestione delle RSA. La RSA assicura all'Ospite un efficiente servizio di soggiorno a carattere alberghiero, unitamente alla erogazione continuativa di prestazioni di assistenza sociosanitaria, nonché prestazioni a cura di personale altamente qualificato quale medico, infermiere, psicologo, fisioterapista e animatori, assistente sociali.

Il personale medico è presente in struttura dal lunedì al venerdì sia mattino che pomeriggio; il sabato mezza giornata. Per i giorni prefestivi, festivi e gli orari notturni è attiva una convenzione con il servizio di continuità assistenziale.

Il personale infermieristico è presente 24 ore su 24.

Il servizio di fisioterapia è garantito tutti i giorni dal lunedì al venerdì.

Il servizio di animazione è garantito dal lunedì al sabato.

Sono previste feste in struttura in occasione delle varie ricorrenze e dei compleanni.

**Sono compresi tra i servizi istituzionali della Casa e rientrano nel corrispettivo della retta giornaliera:**

#### **I servizi alberghieri**

- ✓ fornitura dell'unità abitativa, comprensiva dei servizi di base (riscaldamento e climatizzazione, elettricità, pulizia);
- ✓ ristorazione comprensiva di merenda pomeridiana con bevande;
- ✓ guardaroba, lavaggio, stiratura e manutenzione spicciola degli indumenti di vestiario intimo;
- ✓ guardaroba dei capi personali non intimi;
- ✓ custodia valori;
- ✓ fornitura di spazi comuni di relax e soggiorno.

#### **I servizi assistenziali di base:**

- ✓ assistenza medica e infermieristica, completa degli accertamenti clinici di base, integrata dalle specialità mediche indicate dalla Direzione Sanitaria;
- ✓ assistenza farmaceutica di base, in rapporto alle prescrizioni dei medici;
- ✓ assistenza fisioterapica individuale e di gruppo come da PI/PAI;
- ✓ assistenza generica alla persona, in rapporto alle necessità;
- ✓ servizi di parrucchiera per un taglio e piega al mese;
- ✓ pedicure/manicure su richiesta del personale assistenziale.

L'accesso ai servizi interni di prevenzione, diagnosi, cura e riabilitazione è programmato in rapporto alle condizioni di bisogno assistenziale dell'utente, come da PI/PAI.

Per ogni ospite, all'ingresso, viene redatto un Piano di Assistenza Personalizzato (PAI) che comprende l'esame approfondito delle sue esigenze e capacità, mirato al benessere della persona. Il PAI è rivalutato periodicamente e condiviso con i parenti.



**I servizi sociali di base:**

- ✓ attività di animazione individuale e di gruppo, promozione del benessere;
- ✓ attività di stimolazione e mantenimento cognitivo individuale e di gruppo;
- ✓ attività ricreative interne e laboratori.

I suddetti servizi sono erogati da personale specializzato e qualificato.

L'accesso ai servizi interni di socializzazione, animazione e ricreazione è libero e su base volontaria. Gli unici limiti posti alla partecipazione sono rappresentati dalle condizioni sanitarie degli Ospiti e dalle capacità organizzative della RSA (secondo il calendario stagionale dei programmi delle attività esposto nelle apposite bacheche).

La RSA, inoltre, mette a disposizione degli ospiti, dei familiari e degli amici, appositi ambienti finalizzati a:

- ✓ celebrazione dei culti religiosi
- ✓ organizzazione di incontri socializzanti.

## **8. SERVIZI A LIBERA RICHIESTA**

**La Fondazione mette a disposizione, in aggiunta ai servizi istituzionali, i seguenti servizi a libera richiesta:**

- ✓ servizi alberghieri aggiuntivi se disponibili;
- ✓ servizio ristorazione per familiari (su prenotazione);
- ✓ servizi di cura estetica della persona eccedenti i servizi base;
- ✓ lavaggio, stiratura e riparazione sartoriale dei capi di vestiario non intimi;
- ✓ servizi ricreativi aggiuntivi;
- ✓ attività esterne;
- ✓ i servizi di parrucchiera aggiuntivi a quelli compresi nella retta sono a carico dell'ospite.

**Tali servizi sono messi a disposizione dell'utenza alle tariffe definite dalla direzione della RSA, disponibili a pag. 26.**

L'acquisto di prestazioni aggiuntive avviene su prenotazione

## **9. ORARI DELLA GIORNATA TIPO IN RSA**

Dalle ore 7.00 alle ore 9.30	Sveglia del mattino, cure di igiene personale e prestazioni sanitarie previste, prima colazione
Dalle ore 10.00 alle ore 11.30	Idratazione in salone, attività di animazione e fisioterapia
Dalle ore 11.45 alle ore 13.00	Pranzo
Dalle ore 13.30 alle ore 14.30	Riposo pomeridiano (per gli ospiti che lo desiderano)
Dalle ore 14.30 alle ore 17.30	Attività di animazione e fisioterapia, merenda in salone
Dalle ore 17.45 alle ore 19.00	Cena
Dalle ore 19.00 alle ore 20.00	Preparazione per la notte con possibilità di rimanere nei salotti di nucleo coi propri familiari e/o gli altri ospiti

## **10. MENU' TIPO**

I menù proposti sono studiati per essere equilibrati sia dal punto di vista calorico che nutrizionale. Si offrono due menu tipo differenti, a seconda della stagione, uno estivo e uno invernale (Allegato B).

Per entrambi sia a pranzo che a cena scelta tra: - 2/3 primi



- 2 secondi
- 3 contorni
- frutta o dessert

Settimanalmente il menù viene esposto in bacheca.

Dietro prescrizione medica è possibile predisporre diete personalizzate.

I parenti se lo desiderano possono pranzare e cenare con i propri cari su prenotazione.

## **11. INFORMAZIONI UTILI**

### **Visite \***

È possibile visitare gli Ospiti tutti i giorni dalle ore 8.00 alle ore 20.00.

Nelle prime ore del mattino (8.00 – 10.00) e nelle ultime della sera (19.00 – 20.00) i parenti degli Ospiti sono pregati di sostare nelle sale comuni per consentire le operazioni di igiene nel rispetto della privacy.

Gli ingressi nelle ore serali sono consentiti previo accordo con il Responsabile Sanitario.

### **Permessi di uscita \***

La richiesta di permesso deve essere presentata di norma almeno una settimana precedente alla data di uscita dell'Ospite dalla RSA, ogni uscita deve essere autorizzata dal medico di struttura e confermata il giorno stesso dal personale sanitario in turno. I parenti si impegnano ad assistere l'Ospite fino al rientro in RSA.

**\*esclusi periodi di emergenza di pandemia o altro per i quali varranno norme specifiche che verranno comunicate di pari grado.**

### **Tutela della privacy**

Nel rispetto della Legge tutti gli operatori sono tenuti a mantenere la massima riservatezza sulle informazioni riguardanti le condizioni di salute dell'Ospite. Al momento della presentazione della domanda di ospitalità in RSA viene richiesto all'Ospite/Legale rappresentante il consenso al trattamento dei propri dati personali e sanitari.

### **Modalità di riconoscimento degli operatori**

Tutto il personale operante nella struttura è dotato di un cartellino di riconoscimento, sempre visibile all'Ospite e ai familiari.

### **Soddisfazione degli Ospiti**

Annualmente si provvede a rilevare la soddisfazione dell'Ospite e dei parenti nonché a raccogliere suggerimenti e rilievi, attraverso la compilazione di appositi questionari (Allegato C – Allegato D), secondo le seguenti modalità:

- Marzo → distribuzione questionari relativi all'anno in corso
- Aprile → elaborazione dei dati raccolti dai questionari
- Maggio → affissione dei risultati nella bacheca adiacente al salone

### **Certificazione spese sanitarie sostenute nel corso dell'anno**

Come previsto dalla d.g.r. 21 marzo 97 n° 26316, viene rilasciata la certificazione delle spese sanitarie sostenute dall'Ospite nel corso dell'anno precedente entro la fine del mese di aprile. Le stesse vengono consegnate dalle impiegate dell'ufficio amministrativo con rilascio tramite firma per ricevuta.

### **Richiesta documentazione Sanitaria**



FONDAZIONE "IL CERCHIO ONLUS"

CARTA DEI SERVIZI

È possibile richiedere copia della documentazione sanitaria del proprio congiunto, mediante richiesta scritta da far pervenire in ufficio amministrativo.

La stessa verrà predisposta al costo di € 30,00 e consegnata entro dieci giorni dalla data della richiesta.

### **Ufficio Amministrazione**

L'Ufficio osserva i seguenti orari: dal **lunedì al venerdì** dalle **08.30 alle 12.30** e dalle **13.30 alle 17.00**.

Numeri telefonici:

**UFFICIO** 0331-536944/6

**E-MAIL** [info@fondazioneilcerchio.it](mailto:info@fondazioneilcerchio.it)

**PEC** [info@pec.residenzasanremigio.it](mailto:info@pec.residenzasanremigio.it)

**SITO** [www.residenzasanremigio.it](http://www.residenzasanremigio.it)



Allegato A

**CARTA DEI DIRITTI DELLA PERSONA ANZIANA**

**Introduzione**

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 valersi.

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 psico-fisiche.

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.

Questo documento vuole indirizzare l'azione di quanti operano a favore di persone anziane, direttamente o indirettamente, come singoli cittadini oppure all'interno di:

- istituzioni responsabili della realizzazione di un valore pubblico (ospedali, residenze sanitario-assistenziali, scuole, servizi di trasporti ed altri servizi alla persona sia pubblici che privati);
- agenzie di informazione e, più in generale, *mass media*;
- famiglie e formazioni sociali;

Con loro condividiamo l'auspicio che i principi qui enunciati trovino la giusta collocazione all'interno dell'attività quotidiana, negli atti regolativi di essa quali statuti, regolamenti o carte dei servizi, nei suoi indirizzi programmatici e nelle procedure per la realizzazione degli interventi.

Richiamiamo in questo documento alcuni dei principi fondamentali dell'ordinamento giuridico italiano:

- il principio di "giustizia sociale", enunciato nell'art. 3 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale che, limitando di fatto la libertà e l'uguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana.  
La letteratura scientifica riporta che lo sviluppo pieno della persona umana è un processo continuo, non circoscrivibile in una classe di età particolare poiché si estende in tutto l'arco della vita;
- il principio di "solidarietà", enunciato nell'art. 2 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica riconoscere e garantire i diritti inviolabili dell'uomo, sia come singolo sia nelle formazioni sociali ove si svolge la sua personalità, e richiedere l'adempimento dei doveri inderogabili di solidarietà politica, economica e sociale.  
A queste espressioni di solidarietà inderogabili vanno affiancate quelle proprie della libera partecipazione del cittadino al buon funzionamento della società e alla realizzazione del bene comune, pure finalizzate alla garanzia dell'effettiva realizzazione dei diritti della persona.
- il principio di "salute", enunciato nell'art. 32 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica tutelare la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività, e garantire cure gratuite agli indigenti.

Va inoltre ricordato che, al concetto di salute affermato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) nella dichiarazione di Alma Ata (1978) come equilibrio fisico, psichico e sociale, si è affiancato il concetto di promozione della salute della Dichiarazione di Ottawa (1986).

**La persona anziana al centro di diritti e doveri**

Non vi è dunque contraddizione tra asserire che la persona gode, per tutto l'arco della sua vita, di tutti i diritti riconosciuti ai cittadini dal nostro ordinamento giuridico e adottare una carta dei diritti specifica per i più anziani:



essa deve favorire l'azione di educazione al riconoscimento ed al rispetto di tali diritti insieme con lo sviluppo delle politiche sociali, come si è auspicato nell'introduzione.

<b>La persona ha il diritto</b>	<b>La società e le istituzioni hanno il dovere</b>
Di sviluppare e di conservare la propria individualità e libertà	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 conservare e veder rispettate, in osservanza dei principi costituzionali, le proprie credenze, opinioni e sentimenti	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 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 rispettare le modalità di condotta della persona anziana, compatibili con le regole della convivenza sociale, evitando di "correggerle" e di "deriderle", senza per questo venir meno all'obbligo di aiuto per la sua migliore integrazione nella vita della comunità
Di conservare la libertà di scegliere dove vivere	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 essere accudita e curata nell'ambiente che meglio garantisce il recupero della funzione lesa	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 e 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 vivere con chi desidera	Di favorire, per quanto possibile, la convivenza della persona anziana con i familiari, sostenendo opportunamente questi ultimi e stimolando ogni possibilità d'integrazione
Di avere una vita di relazione	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 essere messa in condizione di esprimere le proprie attitudini personali, la propria originalità e creatività	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 essere salvaguardata da ogni forma di violenza fisica e/o morale	Di contrastare, in ogni ambito della società, ogni forma di sopraffazione e prevaricazione a danno degli anziani
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	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 tutela dei diritti riconosciuti**



**FONDAZIONE "IL CERCHIO ONLUS"**

**CARTA DEI SERVIZI**

E' opportuno ancora sottolineare che il passaggio, dall'individuazione dei diritti di cittadinanza riconosciuti dall'ordinamento giuridico all'effettività del loro esercizio nella vita delle persone anziane, è assicurato dalla creazione, dallo sviluppo e dal consolidamento di una pluralità di condizioni che vedono implicate le responsabilità di molti soggetti. Dall'azione di alcuni di loro dipendono l'allocazione delle risorse (organi politici) e la crescita della sensibilità sociale (sistema dei media, dell'istruzione e dell'educazione).

Tuttavia, se la tutela dei diritti delle persone anziane è certamente condizionata da scelte di carattere generale proprie della sfera della politica sociale, non di minor portata è la rilevanza di strumenti di garanzia che quella stessa responsabilità politica ha voluto: il difensore civico regionale e locale, l'Ufficio di Pubblica Tutela (UPT) e l'Ufficio di Relazione con il Pubblico (URP).

Essi costituiscono un punto di riferimento informale, immediato, gratuito e di semplice accesso per tutti coloro che necessitano di tutela. E' constatazione comune che larga parte dei soggetti che si rivolgono al difensore civico, agli UPT e agli URP è costituita da persone anziane.

E' necessario che lo sviluppo di questa rete di garanzia sia incentivato in tutto l'ambito sanitario, socio-sanitario e socio-assistenziale in sede di autorizzazione al funzionamento e di accreditamento di tutti i servizi della Regione Lombardia.

**Allegato B**Ristorazione  
OggiMENÙ AUTUNNO INVERNO – 1° SETTIMANA  
PRANZO

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
<b>L</b>	Pennette all' amatriciana <sup>1,9</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Coscia di pollo al forno <sup>* 1,2</sup> Scaloppine al limone <sup>* 1,9,12</sup>	Finocchi al vapore <sup>*</sup> Verze stufate <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>M</b>	Risotto con la zucca <sup>* 3,6,7,9,12</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Bon roll farcito <sup>* 3,7</sup> Filetto di nasello alle erbe <sup>* 4</sup>	Tris di verdure <sup>* 9</sup> Cannellini all'uccelletto Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>M</b>	Sedanini alla boscaiola <sup>* 1,9</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina <sup>1,6</sup>	Hamburger alla pizzaiola <sup>* 6,7,9</sup> Bollito di manzo in salsa verde <sup>* 7,9</sup>	Carote all'olio <sup>*</sup> Biete <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata Budino <sup>7</sup>
<b>G</b>	Ravioli di magro al pomodoro fresco <sup>1,3,7,9</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Polpette allo speck <sup>* 1,3,7</sup> Pizza al prosciutto <sup>1,7</sup>	Borlotti in umido <sup>*</sup> Carote al vapore <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>V</b>	Pasta al tonno <sup>* 1,4,9</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Verdura ripiena <sup>* 1,3,7</sup> Bastoncini di pesce <sup>* 1,2,3,4,6</sup>	Cavolfiori lessi <sup>*</sup> Spinaci <sup>*</sup> Insalata	Frutta cotta o frullata Macedonia di frutta
<b>S</b>	Polenta Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Salsiccia in umido <sup>* 12</sup> Gorgonzola <sup>7</sup>	Zucchine <sup>*</sup> Broccoli <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>D</b>	Tagliatelle al ragù <sup>1,3,7</sup> Riso in bianco Pastina <sup>1,6,9</sup>	Involtoni di prosciutto cotto <sup>7</sup> Arrosto di tacchino al vino <sup>* 1,9,12</sup>	Patate al forno <sup>*</sup> Fagiolini <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta cotta o frullata Dolce <sup>1,3,7</sup>

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco <sup>4</sup> e pane integrale <sup>4</sup>.ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: **secondi piatti:** salumi <sup>8</sup>, formaggi omogeneizzato <sup>7</sup>, su prenotazione pollo bollito <sup>\* 9</sup>, carne trita cotta <sup>\* 9,12</sup> **contorni:** purè di patate <sup>3,7,12</sup>, verdura omogeneizzata<sup>1</sup> Cereali contenenti glutine <sup>2</sup> Crostacei <sup>3</sup> Uova <sup>4</sup> Pesce <sup>5</sup> Arachidi <sup>6</sup> Soia <sup>7</sup> Latte <sup>8</sup> Frutta a guscio <sup>9</sup> Sedano <sup>10</sup> Senape <sup>11</sup> Sesamo <sup>12</sup> Anidride solforosa <sup>13</sup> Lupini <sup>14</sup> Molluschi.

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

<sup>\*</sup> Può contenere uno o più ingredienti congelati/surgelati all'origine.

Rev. 20.10.2025

Ristorazione  
OggiMENÙ AUTUNNO INVERNO – 1° SETTIMANA  
CENA

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
<b>L</b>	Passato di legumi <sup>* 6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Spalmabile <sup>7</sup> Prosciutto cotto	Spinaci con grana <sup>* 3,7</sup> Fagiolini <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>M</b>	Zuppa di verdure con pasta <sup>* 1,6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Mortadella Caprino all'olio <sup>7</sup>	Misto di verdure cotte <sup>*</sup> Cavolfiori <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>M</b>	Crema di piselli con crostini <sup>* 1,6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Mozzarella <sup>7</sup> Salame Milano	Finocchi lessi <sup>*</sup> Purè di zucca <sup>* 3,7,12</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>G</b>	Zuppa di lenticchie <sup>* 6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Tortino di verdure <sup>* 1,3,7</sup> Tacchino	Coste all'olio <sup>*</sup> Zucchine lesse <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>V</b>	Vellutata di porri <sup>* 6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Spalmabile <sup>7</sup> Pollo lessso <sup>* 9</sup>	Carote <sup>*</sup> Broccoletti <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>S</b>	Passato di verdure <sup>* 6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Crescenza <sup>7</sup> Polpettine di carne <sup>* 1,3,7</sup>	Cavolfiori <sup>*</sup> Purè di zucca <sup>3,7,12</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>D</b>	Ravioli in brodo Pastina <sup>1,6,9</sup>	Emmental <sup>7</sup> Spinacina di pollo <sup>* 1,7</sup>	Piselli al burro <sup>* 3</sup> Fagiolini <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco <sup>4</sup> e pane integrale <sup>4</sup>.ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: **secondi piatti:** salumi <sup>8</sup>, formaggi omogeneizzato <sup>7</sup>, su prenotazione pollo bollito <sup>\* 9</sup>, carne trita cotta <sup>\* 9,12</sup> **contorni:** purè di patate <sup>3,7,12</sup>, verdura omogeneizzata<sup>1</sup> Cereali contenenti glutine <sup>2</sup> Crostacei <sup>3</sup> Uova <sup>4</sup> Pesce <sup>5</sup> Arachidi <sup>6</sup> Soia <sup>7</sup> Latte <sup>8</sup> Frutta a guscio <sup>9</sup> Sedano <sup>10</sup> Senape <sup>11</sup> Sesamo <sup>12</sup> Anidride solforosa <sup>13</sup> Lupini <sup>14</sup> Molluschi.

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

<sup>\*</sup> Può contenere uno o più ingredienti congelati/surgelati all'origine.

Rev. 20.10.2025



	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
<b>L</b>	Risotto ai funghi * <sup>3,6,7,9,12</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Cotechino Polpettine in umido * <sup>1,3,7,9</sup>	Finocchi * Erbette * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>M</b>	Mezze penne pomodoro e ricotta <sup>1,7,9</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Merluzzo alle erbe * <sup>4</sup> Hamburger * <sup>6</sup>	Fagiolini all'olio * Lenticchie <sup>6,9</sup> Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>M</b>	Pasta al pesto <sup>1,3,7,8</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Cosce di pollo agli aromi * <sup>12</sup> Salsiccia * <sup>12</sup>	Cavolfiori lessi * Carotine * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata Budino <sup>7</sup>
<b>G</b>	Risotto alla milanese <sup>3,6,7,9,12</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Busecca alla milanese * <sup>9,12</sup> Frittata <sup>3,7</sup>	Broccoli * Cubetti di zucca saporiti * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>V</b>	Pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Platessa dorata * <sup>1,3,4</sup> Tortino prosciutto e formaggio * <sup>1,3,7</sup>	Spinaci * Cavolfiori al vapore * Insalata	Frutta cotta o frullata Macedonia di frutta
<b>S</b>	Gnocchi allo zola <sup>1,3,7</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Cotoletta alla milanese * <sup>1,3</sup> Hamburger * <sup>6</sup>	Fagiolini al pomodoro * Finocchi lessi * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>D</b>	Lasagne alla bolognese * <sup>1,3,7,9</sup> Riso in bianco Pastina <sup>1,6,9</sup>	Rollè di pollo glassato * <sup>1,6,9,12</sup> Scaloppina al vino bianco * <sup>1,9,12</sup>	Patate al forno * Zucchine * Insalata	Frutta fresca Frutta cotta o frullata Dolce <sup>1,3,7</sup>

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco <sup>1</sup> e pane integrale <sup>1</sup>.

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: **secondi piatti**: salumi <sup>8</sup>, formaggi omogeneizzati <sup>7</sup>, su prenotazione pollo bollito \*<sup>9</sup>, carne trita cotta \*<sup>9,12</sup> **contorni**: purè di patate <sup>3,7,12</sup>, verdura omogeneizzata

<sup>1</sup> Cereali contenenti glutine <sup>2</sup> Crostacei <sup>3</sup> Uova <sup>4</sup> Pesce <sup>5</sup> Arachidi <sup>6</sup> Soia <sup>7</sup> Latte <sup>8</sup> Frutta a guscio <sup>9</sup> Sedano <sup>10</sup> Senape <sup>11</sup> Sesamo <sup>12</sup> Anidride solforosa <sup>13</sup> Lupini <sup>14</sup> Molluschi.

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

\* Può contenere uno o più ingredienti congelati/surgelati all'origine.

Rev. 20.10.2025

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
<b>L</b>	Crema di carote * <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Polpettine al pomodoro * <sup>1,3,7,9</sup> Spalmabile <sup>7</sup>	Fagiolini * Broccoletti * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>M</b>	Zuppa di farro * <sup>1,6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Emmental <sup>7</sup> Bologna <sup>8</sup>	Cavolfiori * Misto di verdure * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>M</b>	Passato di verdure con riso * <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Gorgonzola <sup>7</sup> Polpettine al vino bianco * <sup>1,3,7,12</sup>	Zucchine all'olio * Fagioli con cipolle Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>G</b>	Crema di patate con crostini * <sup>1,6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Spalmabile <sup>7</sup> Prosciutto cotto <sup>9</sup>	Broccoletti * Erbette al limone * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>V</b>	Passato di legumi * <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Taleggio <sup>7</sup> Frittata <sup>3,7</sup>	Finocchi * Purea di zucca * <sup>3,7,12</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>S</b>	Minestrone di verdure * <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Pollo lessa * <sup>9</sup> Crescenza <sup>7</sup>	Misto di verdure * Cavolfiori * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>D</b>	Tortellini in brodo * <sup>1,3,6,7,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Carpaccio di tacchino olio e limone Mozzarella <sup>7</sup>	Spinaci * Fagiolini * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco <sup>1</sup> e pane integrale <sup>1</sup>.

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: **secondi piatti**: salumi <sup>8</sup>, formaggi omogeneizzati <sup>7</sup>, su prenotazione pollo bollito \*<sup>9</sup>, carne trita cotta \*<sup>9,12</sup> **contorni**: purè di patate <sup>3,7,12</sup>, verdura omogeneizzata

<sup>1</sup> Cereali contenenti glutine <sup>2</sup> Crostacei <sup>3</sup> Uova <sup>4</sup> Pesce <sup>5</sup> Arachidi <sup>6</sup> Soia <sup>7</sup> Latte <sup>8</sup> Frutta a guscio <sup>9</sup> Sedano <sup>10</sup> Senape <sup>11</sup> Sesamo <sup>12</sup> Anidride solforosa <sup>13</sup> Lupini <sup>14</sup> Molluschi.

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

\* Può contenere uno o più ingredienti congelati/surgelati all'origine.

Rev. 20.10.2025



	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
<b>L</b>	Fusilli pomodoro e olive <sup>1,9</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Porchetta Pollo alla cacciatora <sup>*9,12</sup>	Finocchi gratinati <sup>*1,3,7</sup> Verze stufate <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>M</b>	Risotto con la zucca <sup>*3,6,7,9,12</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Straccetti alla vesuviana <sup>*1,9,12</sup> Hamburger alla pizzaioia <sup>*6,7,9</sup>	Ceci al prezzemolo Zucchine all'olio <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>M</b>	Pizzoccheri <sup>*1,3,7</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Involtni prosciutto e formaggio <sup>7</sup> Polpettone <sup>*1,3,7,12</sup>	Tris di verdure <sup>*</sup> Insalata di pomodori Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata Budino <sup>7</sup>
<b>G</b>	Polenta Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Gorgonzola <sup>7</sup> Bruscitt <sup>*9,12</sup>	Catalogna <sup>*</sup> Carote lesse <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>V</b>	Pasta alla carbonara <sup>1,3,7</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Palombo agli aromi <sup>*4</sup> Polpettine di carne <sup>*1,3,7</sup>	Spinaci <sup>*</sup> Cavolfiori <sup>*</sup> Insalata	Frutta cotta o frullata Macedonia di frutta
<b>S</b>	Pasta e ceci <sup>*1,6,9</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Pollo al forno <sup>*12</sup> Medaglioni al formaggio <sup>1,3,7</sup>	Finocchi al vapore <sup>*</sup> Fagiolini <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>D</b>	Tagliatelle al ragù <sup>*1,3,9</sup> Riso in bianco Pastina <sup>1,6,9</sup>	Rotolo di tacchino glassato <sup>*1,9,12</sup> Frittata di <sup>*3,7</sup>	Patate al forno <sup>*</sup> Broccoletti <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta cotta o frullata Dolce <sup>1,3,7</sup>

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco <sup>1</sup> e pane integrale <sup>1</sup>.

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: **secondi piatti**: salumi <sup>8</sup>, formaggi omogeneizzati <sup>7</sup>, su prenotazione pollo bollito <sup>\*9</sup>, carne trita cotta <sup>\*9,12</sup>, **contorni**: purè di patate <sup>3,7,12</sup>, verdura omogeneizzata

<sup>1</sup> Cereali contenenti glutine <sup>2</sup> Crostacei <sup>3</sup> Uova <sup>4</sup> Pesce <sup>5</sup> Arachidi <sup>6</sup> Soia <sup>7</sup> Latte <sup>8</sup> Frutta a guscio <sup>9</sup> Sedano <sup>10</sup> Senape <sup>11</sup> Sesamo <sup>12</sup> Anidride solforosa <sup>13</sup> Lupini <sup>14</sup> Molluschi.

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENU VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

\* Può contenere uno o più ingredienti congelati/surgelati all'origine.

Rev. 20.10.2025

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
<b>L</b>	Passato di legumi <sup>*6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Spalmabile <sup>7</sup> Prosciutto cotto	Fagiolini <sup>*</sup> Spinaci con grana <sup>*3,7</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>M</b>	Zuppa di verdure con pasta <sup>*1,6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Insalatina di tonno <sup>4</sup> Bologna <sup>8</sup>	Misto di verdure al vapore <sup>*</sup> Cavolfiori <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>M</b>	Crema di piselli con crostini <sup>*1,6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Mozzarella <sup>7</sup> Salame Milano	Finocchi lessi <sup>*</sup> Purè di zucca <sup>*3,7,12</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>G</b>	Zuppa di lenticchie <sup>*6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Tortino di verdura <sup>*1,3,7,9</sup> Tacchino	Coste all'olio <sup>*</sup> Zucchine lesse <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>V</b>	Vellutata di porri <sup>*6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Spalmabile <sup>7</sup> Pollo lesso <sup>*9</sup>	Carote <sup>*</sup> Broccoletti <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>S</b>	Passato di verdure <sup>*6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Crescenza <sup>7</sup> Polpettine di carne <sup>*1,3,7</sup>	Purè di zucca <sup>*3,7,12</sup> Cavolfiori <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>D</b>	Ravioli in brodo <sup>1,3,6,7,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Emmental <sup>7</sup> Spinacina di pollo <sup>*1,7</sup>	Piselli al burro <sup>*3,7</sup> Fagiolini <sup>*</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco <sup>1</sup> e pane integrale <sup>1</sup>.

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: **secondi piatti**: salumi <sup>8</sup>, formaggi omogeneizzati <sup>7</sup>, su prenotazione pollo bollito <sup>\*9</sup>, carne trita cotta <sup>\*9,12</sup>, **contorni**: purè di patate <sup>3,7,12</sup>, verdura omogeneizzata

<sup>1</sup> Cereali contenenti glutine <sup>2</sup> Crostacei <sup>3</sup> Uova <sup>4</sup> Pesce <sup>5</sup> Arachidi <sup>6</sup> Soia <sup>7</sup> Latte <sup>8</sup> Frutta a guscio <sup>9</sup> Sedano <sup>10</sup> Senape <sup>11</sup> Sesamo <sup>12</sup> Anidride solforosa <sup>13</sup> Lupini <sup>14</sup> Molluschi.

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENU VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

\* Può contenere uno o più ingredienti congelati/surgelati all'origine.

Rev. 20.10.2025



	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
<b>L</b>	Pasta e fagioli * 1, 6, 9 Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina 1, 6, 9	Frittata di cipolle <sup>3, 7</sup> Bollito di manzo in salsa verde * 7, 9	Finocchi * Erbette * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>M</b>	Mezze penne con salsiccia * 1, 9, 12 Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina 1, 6, 9	Bastoncini di pesce * 1, 2, 3, 4, 6 Spezzatino di tacchino con funghi * 9, 12	Fagiolini * Lenticchie <sup>6, 9</sup> Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>M</b>	Fusilli alla ligure <sup>1, 3, 7, 8</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina 1, 6, 9	Salamella al forno * 12 Cotoletta alla milanese * 1, 3	Patatine * Carotine * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata Budino <sup>7</sup>
<b>G</b>	Cassoeula * 9 Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina 1, 6, 9	Fontina <sup>7</sup>	Purè <sup>3, 7, 12</sup> Piselli in umido * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>V</b>	Pasta al pomodoro <sup>1, 9</sup> Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina 1, 6, 9	Platessa dorata * 1, 3, 4 Zucchine ripiene * 1, 3, 7	Cavolfiori al vapore * Spinaci * Insalata	Frutta cotta o frullata Macedonia di frutta
<b>S</b>	Polenta Riso /Pasta in bianco <sup>1</sup> o pomodoro <sup>9</sup> Pastina 1, 6, 9	Brasato * 9, 12 Gorgonzola <sup>7</sup>	Broccoli * Finocchi lessi Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>D</b>	Risotto alla milanese <sup>3, 6, 7, 9, 12</sup> Riso in bianco Pastina 1, 6, 9	Rotolo di tacchino * 1, 3, 7 Involtino caldo di prosciutto <sup>7</sup>	Zucchine * Patate arrosto * Insalata	Frutta fresca Frutta cotta o frullata Dolce <sup>1, 3, 7</sup>

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco <sup>1</sup> e pane integrale <sup>1</sup>.

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: secondi piatti: salumi <sup>8</sup>, formaggi omogeneizzati <sup>7</sup>, su prenotazione pollo bollito \* <sup>9</sup>, carne trita cotta \* <sup>9, 12</sup> contorni: purè di patate <sup>3, 7, 12</sup>, verdura omogeneizzata

<sup>1</sup> Cereali contenenti glutine <sup>2</sup> Crostacei <sup>3</sup> Uova <sup>4</sup> Pesce <sup>5</sup> Arachidi <sup>6</sup> Soia <sup>7</sup> Latte <sup>8</sup> Frutta a guscio <sup>9</sup> Sedano <sup>10</sup> Senape <sup>11</sup> Sesamo <sup>12</sup> Anidride solforosa <sup>13</sup> Lupini <sup>14</sup> Molluschi.

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1183/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

\* Può contenere uno o più ingredienti congelati/surgelati all'origine.

Rev. 20.10.2025

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
<b>L</b>	Crema di carote * 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Polpettine al pomodoro * 1, 3, 7, 9 Spalmabile <sup>7</sup>	Fagiolini * Broccoletti * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>M</b>	Zuppa di farro * 1, 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Bologna <sup>8</sup> Emmental <sup>7</sup>	Cavolfiori * Misto di verdura * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>M</b>	Passato di verdure con riso * 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Gorgonzola <sup>7</sup> Polpettine al vino bianco * 1, 3, 7, 12	Zucchine all'olio * Fagioli con cipolla Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>G</b>	Crema di patate con crostini * 1, 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Spalmabile <sup>7</sup> Prosciutto cotto	Erbette * Broccoletti * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>V</b>	Passato di legumi * 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Taleggio <sup>7</sup> Frittata <sup>3, 7</sup>	Finocchi * Purè di zucca * 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>S</b>	Passato di verdure con pasta * 1, 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Pollo lesso * 9 Crescenza <sup>7</sup>	Misto di verdure * Cavolfiori * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>D</b>	Ravioli in brodo <sup>1, 3, 6, 7, 9</sup> Pastina 1, 6, 9	Mozzarella <sup>7</sup> Carpaccio di tacchino olio e limone	Spinaci * Fagiolini * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco <sup>1</sup> e pane integrale <sup>1</sup>.

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: secondi piatti: salumi <sup>8</sup>, formaggi omogeneizzati <sup>7</sup>, su prenotazione pollo bollito \* <sup>9</sup>, carne trita cotta \* <sup>9, 12</sup> contorni: purè di patate <sup>3, 7, 12</sup>, verdura omogeneizzata

<sup>1</sup> Cereali contenenti glutine <sup>2</sup> Crostacei <sup>3</sup> Uova <sup>4</sup> Pesce <sup>5</sup> Arachidi <sup>6</sup> Soia <sup>7</sup> Latte <sup>8</sup> Frutta a guscio <sup>9</sup> Sedano <sup>10</sup> Senape <sup>11</sup> Sesamo <sup>12</sup> Anidride solforosa <sup>13</sup> Lupini <sup>14</sup> Molluschi.

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1183/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

\* Può contenere uno o più ingredienti congelati/surgelati all'origine.

Rev. 20.10.2025



FONDAZIONE "IL CERCHIO ONLUS"

CARTA DEI SERVIZI

Ristorazione  
Oggi

MENÙ ESTIVO 1° settimana

RSA San Remigio

PRANZO

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DOLCE
<b>L</b>	Fusilli zafferano e zucchine * 1,6,9 Riso/Pasta in bianco o pomodoro 1,9 Pastina 1,6,9	Pollo al forno * 12 Bruscitt * 9,12	Purea di patate 3,7,12 Piselli in umido * 9 Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>M</b>	Risotto con crema di carote * 3,6,7,9,12 Riso/Pasta in bianco o pomodoro 1,9 Pastina 1,6,9	Palombo gratinato * 1,4,12 Torta salata cotta e formaggio * 1,3,7	Fagiolini all'olio * Borlotti con cipolla Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>M</b>	Pennette al pesto 1,3,7,8 Riso/Pasta in bianco o pomodoro 1,9 Pastina 1,6,9	Burger di tacchino con formaggio * 7 Scaloppine di pollo al limone * 1,6,9	Zucchine al vapore * Macedonia di verdure * 9 Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata Budino 7
<b>G</b>	Ravioli di magro al pomodoro fresco 1,3,7,9 Riso/Pasta in bianco o pomodoro 1,9 Pastina 1,6,9	Polpettine in umido * 1,3,6,7,9 Pizza margherita 1,7	Patate lesate * Biete a coste * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>V</b>	Pasta Vongole, pomodoro e basilico * 1,12,14 Riso/Pasta in bianco o pomodoro 1,9 Pastina 1,6,9	Merluzzo gratinato * 1,4,12 Frittata 3,7	Pomodori con cipolla Spinaci con grana * 3,7 Insalata	Frutta fresca di stagione Macedonia di frutta
<b>S</b>	Orecchiette alla crudaiaola 1 Riso/Pasta in bianco o pomodoro 1,9 Pastina 1,6,9	Hamburger vegetariani * 1,3,6,7,9,12 Tonnato * 3,4,12	Broccoletti * Melanzane al funghetto * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>D</b>	Gnocchi alla romana 1,3,7 Riso in bianco Pastina 1,6,9	Rollè di tacchino farcito* 1,3,7,9,12 Burger al rosmarino * 6	Finocchi lessati * Fagiolini * Insalata verde	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata Dolce 1,3,6,7,8

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco<sup>1</sup> e pane integrale<sup>1</sup>

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: secondi piatti: salumi<sup>8</sup>, formaggi omogeneizzato<sup>7</sup>, su prenotazione pollo bollito \* 9, carne trita cotta \* 9,12 contorni: pure di patate 3,7,12, verdura omogeneizzata

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi  
IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)  
NEL MENU VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE  
L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

Ristorazione  
Oggi

Ristorazione  
Oggi

MENÙ ESTIVO 1° settimana

RSA San Remigio

CENA

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DOLCE
<b>L</b>	Passato di legumi 6,9 Pastina 1,6,9	Mortadella * Caprino all'olio 7	Zucchine all'olio * Spinaci * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta frullata Frutta cotta
<b>M</b>	Zuppa di verdure con pasta * 1,6,9 Pastina 1,6,9	Primo sale 7 Prosciutto cotto	Misto di verdure cotte * 9 Cavolfiori * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta frullata Frutta cotta
<b>M</b>	Crema di piselli con crostini * 1,6,9 Pastina 1,6,9	Mozzarella alla Caprese 7 Carpaccio di tacchino al limone	Finocchi all'olio * Zucchine lesse * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta frullata Frutta cotta
<b>G</b>	Passato di verdure con farro * 1,6,9 Pastina 1,6,9	Cotoletta di pollo con spinaci * 1,7 Ricottine 7	Coste all'olio * Carote spadellati * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta frullata Frutta cotta
<b>V</b>	Vellutata di carote * 6,9 Pastina 1,6,9	Taleggio 7 Salame Milano	Biete coste all'olio * Broccoletti * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta frullata Frutta cotta
<b>S</b>	Minestrone con riso * 6,9 Pastina 1,6,9	Prosciutto cotto Gateau di patate 1,3,7	Zucchine * Cavolfiori * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta frullata Frutta cotta
<b>D</b>	Ravioli in brodo 1,3,6,7,9 Pastina 1,6,9	Formaggio spalmabile 7 Prosciutto cotto	Spinaci filanti * 3,7 Carote al prezzemolo * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta frullata Frutta cotta

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco<sup>1</sup> e pane integrale<sup>1</sup>

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: secondi piatti: salumi<sup>8</sup>, formaggi omogeneizzato<sup>7</sup>, su prenotazione pollo bollito \* 9, carne trita cotta \* 9,12 contorni: pure di patate 3,7,12, verdura omogeneizzata

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi  
IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)  
NEL MENU VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE  
L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

Ristorazione  
Oggi



FONDAZIONE "IL CERCHIO ONLUS"

CARTA DEI SERVIZI

Ristorazione  
Oggi

MENÙ ESTIVO 2° settimana

RSA San Remigio

PRANZO

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DOLCE
<b>L</b>	Pasta alla Norma <sup>1,7,9</sup> Riso/Pasta in bianco o pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Bocconcini di pollo alla paprika * <sup>1,12</sup> Polpette di bovino al vino bianco * <sup>1,3,6,7,9,12</sup>	Finocchi al vapore * Zucchine trifolate * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>M</b>	Risotto con zucchini <sup>3,6,7,9,12</sup> Riso/Pasta in bianco o pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Cotolette di mare * <sup>1,3,4,7,10,12</sup> Frittata con verdure * <sup>3,7,9</sup>	Fagiolini all'olio * Piselli in umido * <sup>9</sup> Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>M</b>	Pasta pomodoro e profumo di menta <sup>1,9</sup> Riso/Pasta in bianco o pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Cosce di pollo agli aromi * <sup>1,12</sup> Salsiccia di tacchino al vino bianco <sup>7,12</sup>	Cavolfiori lessi * Broccoletti * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata Budino <sup>7</sup>
<b>G</b>	Risotto con zafferano <sup>3,6,7,9,12</sup> Riso/Pasta in bianco o pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Lonza alla Milanese * <sup>1,3,7</sup> Saltimbocca di pollo * <sup>1,7,12</sup>	Zucchine e carote all'olio * Patatine Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>V</b>	Ravioli di magro alla salvia <sup>1,3,7</sup> Riso/Pasta in bianco o pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Filetto di platessa gratinato * <sup>1,4,12</sup> Bastoncini di pesce * <sup>1,2,3,4,6</sup>	Patate al forno * Finocchi al vapore * Insalata	Frutta fresca di stagione Macedonia di frutta
<b>S</b>	Gnocchi di patate ai 4 formaggi <sup>1,3,7</sup> Riso/Pasta in bianco o pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Torta salata * <sup>1,3,7,9</sup> Spezzatino di tacchino al curry * <sup>1,9,12</sup>	Peperonata * Carote lesse * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>D</b>	Tagliatelle al ragù * <sup>1,3,9</sup> Riso in bianco Pastina <sup>1,6,9</sup>	Fesa di suino al forno * <sup>1,9,12</sup> Scaloppa alla pizzaiola * <sup>1,9</sup>	Melanzane al funghetto * Biete all'olio * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata Gelato <sup>7</sup>

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco <sup>1</sup> e pane integrale <sup>1</sup>

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: secondi piatti: salumi <sup>8</sup>, formaggi omogeneizzato <sup>7</sup>, su prenotazione pollo bollito \* <sup>9</sup>, carne trita cotta \* <sup>9,12</sup> contorni: pure di patate <sup>3,7,12</sup>, verdura omogeneizzata

<sup>1</sup> Cereali contenenti glutine <sup>2</sup> Crostacei <sup>3</sup> Uova <sup>4</sup> Pesce <sup>5</sup> Arachidi <sup>6</sup> Soia <sup>7</sup> Latte <sup>8</sup> Frutta a guscio <sup>9</sup> Sedano <sup>10</sup> Senape <sup>11</sup> Sesamo <sup>12</sup> Anidride solforosa <sup>13</sup> Lupini <sup>14</sup> Molluschi  
IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)  
NEL MENU VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE  
L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUO' CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

Ristorazione  
Oggi

Ristorazione  
Oggi

MENÙ ESTIVO 2° settimana

RSA San Remigio

CENA

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DOLCE
<b>L</b>	Crema di carote * <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Verdure ripiene di magro <sup>1,3,7</sup> Hemmental <sup>7</sup>	Broccoli * Spinaci * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>M</b>	Zuppa di legumi <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Gorgonzola <sup>7</sup> Salame	Macedonia di verdure cotte * <sup>9</sup> Erbette * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>M</b>	Passato di verdure con riso * <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Ricotta <sup>7</sup> Prosciutto cotto	Zucchine lesse * Patate prezzemolate * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>G</b>	Crema di patate con crostini * <sup>1,6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Bastoncini di pesce * <sup>1,2,3,4,6</sup> Tonno all'olio con verdure <sup>4,9,12</sup>	Finocchi lessi * Cavolfiori * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>V</b>	Minestrone di verdure * <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Coppa Taleggio <sup>7</sup>	Carote all'olio * Fagiolini saltati * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>S</b>	Tortellini in brodo <sup>1,3,6,7,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Pollo lesso * <sup>9</sup> Crescenza <sup>7</sup>	Spinaci * Broccoletti * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>D</b>	Riso e zucchine in brodo * <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Fontina <sup>7</sup> Coppa Piacentina Prosciutto cotto	Biete a coste * Cavolfiori * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco <sup>1</sup> e pane integrale <sup>1</sup>

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: secondi piatti: salumi <sup>8</sup>, formaggi omogeneizzato <sup>7</sup>, su prenotazione pollo bollito \* <sup>9</sup>, carne trita cotta \* <sup>9,12</sup> contorni: pure di patate <sup>3,7,12</sup>, verdura omogeneizzata

<sup>1</sup> Cereali contenenti glutine <sup>2</sup> Crostacei <sup>3</sup> Uova <sup>4</sup> Pesce <sup>5</sup> Arachidi <sup>6</sup> Soia <sup>7</sup> Latte <sup>8</sup> Frutta a guscio <sup>9</sup> Sedano <sup>10</sup> Senape <sup>11</sup> Sesamo <sup>12</sup> Anidride solforosa <sup>13</sup> Lupini <sup>14</sup> Molluschi  
IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)  
NEL MENU VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE  
L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUO' CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

Ristorazione  
Oggi

Ristorazione  
Oggi

MENÙ ESTIVO 3° settimana

RSA San Remigio

## PRANZO

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DOLCE
<b>L</b>	Sedanini con crema di pomodorini <sup>1,9</sup> Riso/Pasta in bianco o pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Petto di pollo al limone * <sup>1,6,9</sup> Bon roll di tacchino ripieno * <sup>1,3,7,9,12</sup>	Carote prezzemolate saltate * Pomodori Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>M</b>	Pennette con pesto <sup>1,3,7,8</sup> Riso/Pasta in bianco o pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Straccetti di carne alla vesuviana * <sup>1,9</sup> Verdura ripiena <sup>1,3,7</sup>	Fagiolini in padella * Zucchine * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>M</b>	Pasta prosciutto e piselli * <sup>1,7</sup> Riso/Pasta in bianco o pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Sformato prosciutto e formaggio <sup>1,3,7</sup> Frittata con verdure * <sup>3,7,9</sup>	Broccoletti * Cavolfiori * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata Budino <sup>7</sup>
<b>G</b>	Risotto alla milanese <sup>3,6,7,9,12</sup> Riso/Pasta in bianco o pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Arista al forno * <sup>1,3,7</sup> Polpettine * <sup>1,3,6,7</sup>	Bis di verdure (carote e zucchine) * Finocchi bolliti * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>V</b>	Pasta al tonno <sup>1,4,9</sup> Riso/Pasta in bianco o pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Filetto di nasello gratinato alle erbe * <sup>1,4,12</sup> Scaloppine al vino bianco * <sup>1,6,7,9,12</sup>	Spinaci al vapore * Fagiolini * Insalata	Frutta cotta o frullata Macedonia di frutta
<b>S</b>	Pennette al ragù * <sup>1,9</sup> Riso/ Pasta in bianco o pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Rotolo di tacchino glassato * <sup>1,3,7,9,12</sup> Pizza margherita <sup>1,3</sup>	Melanzane al pomodoro * Erbette * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>D</b>	Gnocchi al gorgonzola <sup>1,7</sup> Riso in bianco Pastina <sup>1,6,9</sup>	Involtoni cotto e formaggio <sup>7</sup> Parmigiana di verdure <sup>3,7</sup>	Patate al forno * Broccoletti * Insalata	Frutta fresca Frutta cotta o frullata Dolce <sup>1,3,6,7,8</sup>

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco <sup>1</sup> e pane integrale <sup>1</sup>.ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: secondi piatti: salumi <sup>8</sup>, formaggi omogeneizzato <sup>7</sup>, su prenotazione pollo bollito \* <sup>9</sup>, carne trita cotta \* <sup>9,12</sup> contorni: pure di patate <sup>3,7,12</sup>, verdura omogeneizzata

<sup>1</sup> Cereali contenenti glutine <sup>2</sup> Crostacei <sup>3</sup> Uova <sup>4</sup> Pesce <sup>5</sup> Arachidi <sup>6</sup> Soia <sup>7</sup> Latte <sup>8</sup> Frutta a guscio <sup>9</sup> Sedano <sup>10</sup> Senape <sup>11</sup> Sesamo <sup>12</sup> Anidride solforosa <sup>13</sup> Lupini <sup>14</sup> Molluschi  
IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)  
NEL MENU VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE  
L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

Ristorazione  
OggiRistorazione  
Oggi

MENÙ ESTIVO 3° settimana

RSA San Remigio

## CENA

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DOLCE
<b>L</b>	Crema di zucchine e riso * <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Prosciutto cotto Robiolina <sup>7</sup>	Spinaci all'olio * Pomodori gratinate <sup>1,3,7</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>M</b>	Zuppa di verdure con pasta * <sup>1,6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Cotoletta di mare * <sup>1,3,4,7,10,12</sup> insalatina di pollo * <sup>7,9</sup>	Finocchi al vapore * Misto di verdure al vapore * <sup>9</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>M</b>	Stracciatella alla romana <sup>3,6,7,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Fantasia di formaggi <sup>7</sup> Salame Milano	Coste all'agro * <sup>12</sup> Fagiolini * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>G</b>	Vellutata di zucchine * <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Tortino di verdura * <sup>1,3,7,9</sup> Taleggio <sup>7</sup>	Spinaci * Carote lesse * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>V</b>	Passato di legumi <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Formaggio spalmabile <sup>7</sup> Mortadella <sup>8</sup>	Biete a coste all'olio * Cavolfiori * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>S</b>	Crema di porri e patate * <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Crescenza <sup>7</sup> Polpettine di carne * <sup>1,3,6,7</sup>	Zucchine * Cannellini Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>D</b>	Ravioli in brodo <sup>1,3,6,7,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Cosce di pollo * <sup>12</sup> Mozzarella <sup>7</sup>	Fagiolini * Finocchi * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco <sup>1</sup> e pane integrale <sup>1</sup>.ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: secondi piatti: salumi <sup>8</sup>, formaggi omogeneizzato <sup>7</sup>, su prenotazione pollo bollito \* <sup>9</sup>, carne trita cotta \* <sup>9,12</sup> contorni: pure di patate <sup>3,7,12</sup>, verdura omogeneizzata

<sup>1</sup> Cereali contenenti glutine <sup>2</sup> Crostacei <sup>3</sup> Uova <sup>4</sup> Pesce <sup>5</sup> Arachidi <sup>6</sup> Soia <sup>7</sup> Latte <sup>8</sup> Frutta a guscio <sup>9</sup> Sedano <sup>10</sup> Senape <sup>11</sup> Sesamo <sup>12</sup> Anidride solforosa <sup>13</sup> Lupini <sup>14</sup> Molluschi  
IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)  
NEL MENU VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE  
L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

Ristorazione  
Oggi



FONDAZIONE "IL CERCHIO ONLUS"

CARTA DEI SERVIZI

Ristorazione  
Oggi

MENÙ ESTIVO 4° settimana

RSA San Remigio

PRANZO

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DOLCE
<b>L</b>	Pennette alla pizzaiola <sup>1,9</sup> Riso/Pasta in bianco o pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Crudo e melone Bollito di manzo in salsa verde * <sup>7,9</sup>	Zucchine trifolate * Melanzane con pomodoro * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>M</b>	Spaghetti alle cozze * <sup>1,2,4,9,12</sup> Riso/Pasta in bianco o pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Bastoncini di pesce * <sup>1,2,3,4,6</sup> Arrosto freddo di tacchino	Macedonia di verdure * <sup>9</sup> Pomodori in insalata Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>M</b>	Risotto Pomodoro e robiola <sup>3,6,7,9,12</sup> Riso/Pasta in bianco o pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Polpettine di pollo allo speck <sup>1,3,7</sup> Cotoletta alla Milanese * <sup>1,3,7</sup>	Tris di verdure * <sup>9</sup> Cavolfiori * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata Budino <sup>7</sup>
<b>G</b>	Pasta con zucchine e menta * <sup>1</sup> Riso/Pasta in bianco o pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Frittata <sup>3,7</sup> Arista al forno * <sup>1,9,12</sup>	Cannellini con cipolla Zucchine all'olio * Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>V</b>	Pasta al ragù di pesce * <sup>1,2,4,9,12,14</sup> Riso/Pasta in bianco o pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Trancio di verdesca * <sup>4</sup> Hamburger di manzo * <sup>7</sup>	Patate al forno * Erbette al vapore * Insalata	Frutta cotta o frullata Macedonia di frutta
<b>S</b>	Trofie alla ligure <sup>1,3,7,8</sup> Riso/Pasta in bianco o pomodoro <sup>1,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Tonnato * <sup>3,4,12</sup> Verdure ripiene <sup>1,3,7</sup>	Broccoletti * Insalata di pomodori Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
<b>D</b>	Lasagne alla bolognese * <sup>1,3,7,9</sup> Riso in bianco Pastina <sup>1,6,9</sup>	Rollè di tacchino glassato * <sup>1,3,7,9,12</sup> Cotoletta di mare * <sup>1,3,4,7,10,12</sup>	Patate al forno * Misto di verdure cotte * <sup>9</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta cotta o frullata Dolce <sup>1,3,6,7,8</sup>

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco <sup>1</sup> e pane integrale <sup>1</sup>.

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: secondi piatti: salumi <sup>8</sup>, formaggi omogeneizzato <sup>7</sup>, su prenotazione pollo bollito \* <sup>9</sup>, carne trita cotta \* <sup>9,12</sup> contorni: pure di patate <sup>3,7,12</sup>, verdura omogeneizzata

<sup>1</sup> Cereali contenenti glutine <sup>2</sup> Crostacei <sup>3</sup> Uova <sup>4</sup> Pesce <sup>5</sup> Arachidi <sup>6</sup> Soia <sup>7</sup> Latte <sup>8</sup> Frutta a guscio <sup>9</sup> Sedano <sup>10</sup> Senape <sup>11</sup> Sesamo <sup>12</sup> Anidride solforosa <sup>13</sup> Lupini <sup>14</sup> Molluschi  
IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)  
NEL MENU VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE.  
L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

Ristorazione  
Oggi

Ristorazione  
Oggi

MENÙ ESTIVO 4° settimana

RSA San Remigio

CENA

	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DOLCE
<b>L</b>	Riso e patate * <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Torta salata ricotta e verdure * <sup>1,3,7,9</sup> Bologna <sup>8</sup>	Fagiolini * Finocchi * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>M</b>	Crema di zucchine con crostini * <sup>1,6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Frittata con spinaci * <sup>3,7</sup> Prosciutto cotto	Spinaci all'olio * Misto di verdura * <sup>9</sup> Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>M</b>	Minestrone con pasta * <sup>1,6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Emmental <sup>7</sup> Insalatina di pollo * <sup>7,9</sup>	Zucchine all'olio * Fagiolini * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>G</b>	Pasta e ceci <sup>1,6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Involtili di prosciutto e formaggio <sup>7</sup> Ricottine <sup>7</sup>	Finocchi * Spinaci * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>V</b>	Vellutata di carote * <sup>6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Merluzzo lesso con verdure * <sup>4,9</sup> Pomodori ripieni <sup>1,3,7</sup>	Cavolfiori * Carote lesse * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>S</b>	Passato di verdure con pasta * <sup>1,6,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Bastoncini di mare * <sup>1,2,3,4,6</sup> Prosciutto crudo e melone	Zucchine * Fagiolini all'olio * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
<b>D</b>	Ravioli in brodo <sup>1,3,6,7,9</sup> Pastina <sup>1,6,9</sup>	Formaggio spalmabile <sup>7</sup> Hamburger vegetale * <sup>1,3,6,7,9,12</sup>	Spinaci filanti * <sup>3,7</sup> Finocchi * Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco <sup>1</sup> e pane integrale <sup>1</sup>.

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: secondi piatti: salumi <sup>8</sup>, formaggi omogeneizzato <sup>7</sup>, su prenotazione pollo bollito \* <sup>9</sup>, carne trita cotta \* <sup>9,12</sup> contorni: pure di patate <sup>3,7,12</sup>, verdura omogeneizzata

<sup>1</sup> Cereali contenenti glutine <sup>2</sup> Crostacei <sup>3</sup> Uova <sup>4</sup> Pesce <sup>5</sup> Arachidi <sup>6</sup> Soia <sup>7</sup> Latte <sup>8</sup> Frutta a guscio <sup>9</sup> Sedano <sup>10</sup> Senape <sup>11</sup> Sesamo <sup>12</sup> Anidride solforosa <sup>13</sup> Lupini <sup>14</sup> Molluschi  
IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)  
NEL MENU VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE.  
L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

Ristorazione  
Oggi



Allegato C

**Questionario sull'assistenza nella RSA**

Compilando questo sondaggio, che richiederà solo 5-10 minuti, ci aiuterai a ottenere i migliori risultati. Si prega di esprimere una valutazione secondo la seguente scala:  
- da 1 (assenza di soddisfazione) a 8 (totale soddisfazione).

**Qualità della struttura**

Come valuta i seguenti elementi?

	1	2	3	4	5	6	7	8
Camere	?	?	?	?	?	?	?	?
Bagni	?	?	?	?	?	?	?	?
Temperatura ambientale	?	?	?	?	?	?	?	?
Sala da pranzo	?	?	?	?	?	?	?	?
Spazi comuni interni	?	?	?	?	?	?	?	?
Spazi verdi	?	?	?	?	?	?	?	?

Se indicato un valore da 1 a 4, si chiede cortesemente di fornire maggiori osservazioni in merito ed eventuali suggerimenti, per ogni specifica voce.....

.....  
.....

**Trattamento alberghiero**

Come valuta i seguenti elementi?

	1	2	3	4	5	6	7	8
Pulizia ambiente	?	?	?	?	?	?	?	?
Qualità del vitto	?	?	?	?	?	?	?	?
Varietà del vitto	?	?	?	?	?	?	?	?
Servizio guardaroba/lavanderia	?	?	?	?	?	?	?	?
Servizio parrucchiera	?	?	?	?	?	?	?	?
Servizio estetista	?	?	?	?	?	?	?	?
Tranquillità e privacy	?	?	?	?	?	?	?	?



Se indicato un valore da 1 a 4, si chiede cortesemente di fornire maggiori osservazioni in merito ed eventuali suggerimenti, per ogni specifica

voce.....

### **Assistenza medica**

Come valuta l'assistenza medica di base complessivamente in base ai seguenti parametri?

	1	2	3	4	5	6	7	8
Disponibilità	?	?	?	?	?	?	?	?
Approccio professionale	?	?	?	?	?	?	?	?
Rapporto con i familiari	?	?	?	?	?	?	?	?
Chiarezza nel fornire informazioni	?	?	?	?	?	?	?	?

Se indicato un valore da 1 a 4, si chiede cortesemente di fornire maggiori osservazioni in merito ed eventuali suggerimenti, per ogni specifica

voce.....

### **Assistenza infermieristica**

Come valuta l'assistenza infermieristica in base ai seguenti parametri?

	1	2	3	4	5	6	7	8
Tempestività di risposta alle chiamate	?	?	?	?	?	?	?	?
Approccio professionale	?	?	?	?	?	?	?	?
Relazione con l'ospite	?	?	?	?	?	?	?	?
Rapporti con i familiari	?	?	?	?	?	?	?	?

Se indicato un valore da 1 a 4, si chiede cortesemente di fornire maggiori osservazioni in merito ed eventuali suggerimenti, per ogni specifica

voce.....

### **Assistenza del personale socio-assistenziale (ASA)**



Come valuta l'assistenza del personale ausiliario in base ai seguenti parametri?

	1	2	3	4	5	6	7	8
Tempestività di risposta alle chiamate	?	?	?	?	?	?	?	?
Approccio professionale	?	?	?	?	?	?	?	?
Relazione con l'ospite	?	?	?	?	?	?	?	?
Rapporti con i familiari	?	?	?	?	?	?	?	?

Se indicato un valore da 1 a 4, si chiede cortesemente di fornire maggiori osservazioni in merito ed eventuali suggerimenti, per ogni specifica

voce.....

.....

### Funzioni di coordinamento

Come valuta l'operato del Coordinatore dei Servizi alla Persona e Coordinatore Infermieristico Assistenziale in base ai seguenti parametri?

	1	2	3	4	5	6	7	8
Chiarezza nel fornire informazioni	?	?	?	?	?	?	?	?
Disponibilità	?	?	?	?	?	?	?	?
Soluzione problemi	?	?	?	?	?	?	?	?

Se indicato un valore da 1 a 4, si chiede cortesemente di fornire maggiori osservazioni in merito ed eventuali suggerimenti, per ogni specifica

voce.....

.....

### Servizio di riabilitazione

Come valuta il Servizio di Riabilitazione in base ai seguenti parametri?

	1	2	3	4	5	6	7	8
Rapporti con i familiari	?	?	?	?	?	?	?	?
Grado di coinvolgimento dell'ospite	?	?	?	?	?	?	?	?



Disponibilità

Se indicato un valore da 1 a 4, si chiede cortesemente di fornire maggiori osservazioni in merito ed eventuali suggerimenti, per ogni specifica voce.....

.....

### Servizio di animazione

Come valuta il servizio di animazione in base ai seguenti parametri?

	1	2	3	4	5	6	7	8
Rapporti con i familiari	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grado di coinvolgimento dell'ospite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disponibilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Se indicato un valore da 1 a 4, si chiede cortesemente di fornire maggiori osservazioni in merito ed eventuali suggerimenti, per ogni specifica voce.....

.....

### Servizio amministrativo

Come valuta il lavoro del servizio amministrativo in base ai seguenti parametri?

	1	2	3	4	5	6	7	8
Funzionalità del servizio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chiarezza nel fornire informazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disponibilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tutela privacy	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Se indicato un valore da 1 a 4, si chiede cortesemente di fornire maggiori osservazioni in merito ed eventuali suggerimenti, per ogni specifica voce.....

.....

### Servizio tecnico



Come valuta il lavoro del servizio tecnico in base ai seguenti parametri?

	1	2	3	4	5	6	7	8
Funzionalità del servizio	?	?	?	?	?	?	?	?
Chiarezza nel fornire informazioni	?	?	?	?	?	?	?	?
Disponibilità	?	?	?	?	?	?	?	?
Tempestività di risposta alle segnalazioni	?	?	?	?	?	?	?	?

Se indicato un valore da 1 a 4, si chiede cortesemente di fornire maggiori osservazioni in merito ed eventuali suggerimenti, per ogni specifica

voce.....

.....  
.....

### Rapporto qualità-rette

Come valuta il rapporto fra il costo della retta applicata e i servizi offerti?

1	2	3	4	5	6	7	8
?	?	?	?	?	?	?	?

### NOTE ED OSSERVAZIONI FINALI

#### PROPOSTE:

.....  
.....  
.....  
.....

#### APPREZZAMENTI:

.....  
.....  
.....  
.....



FONDAZIONE "IL CERCHIO ONLUS"

CARTA DEI SERVIZI

**SEGNALAZIONI:**

.....  
.....  
.....  
.....

COMPILATO DA

- OSPITE
- ALTRI (familiare, tutore, amministratore di sostegno) .....

In caso di suggerimenti critiche o apprezzamenti, si può fare la segnalazione all'URP (Ufficio Relazioni con il Pubblico) aperto in orari d'ufficio, anche tramite mail al seguente indirizzo: [coordinamento@fondazioneilcerchio.it](mailto:coordinamento@fondazioneilcerchio.it)



**Allegato D**

**Tabella rette in vigore**

La retta base giornaliera in camera singola è fissata in Euro 88.50

La retta base giornaliera in camera doppia è fissata in Euro 75.00

(la retta base include tutte le prestazioni elencate nel paragrafo servizi istituzionali della struttura)

**Deposito cauzionale:**

È prevista una cauzione di Euro 2.000.00 da versare al momento dell'ingresso tramite assegno bancario o bonifico. La stessa verrà resa al momento della dimissione.

**Servizi a libera scelta**

Servizi alberghieri aggiuntivi:

- servizio ristorazione per parenti, euro 10.00 per pasto a persona (escluso le ricorrenze);

- estetista: manicure euro 10.00  
pedicure euro 20.00

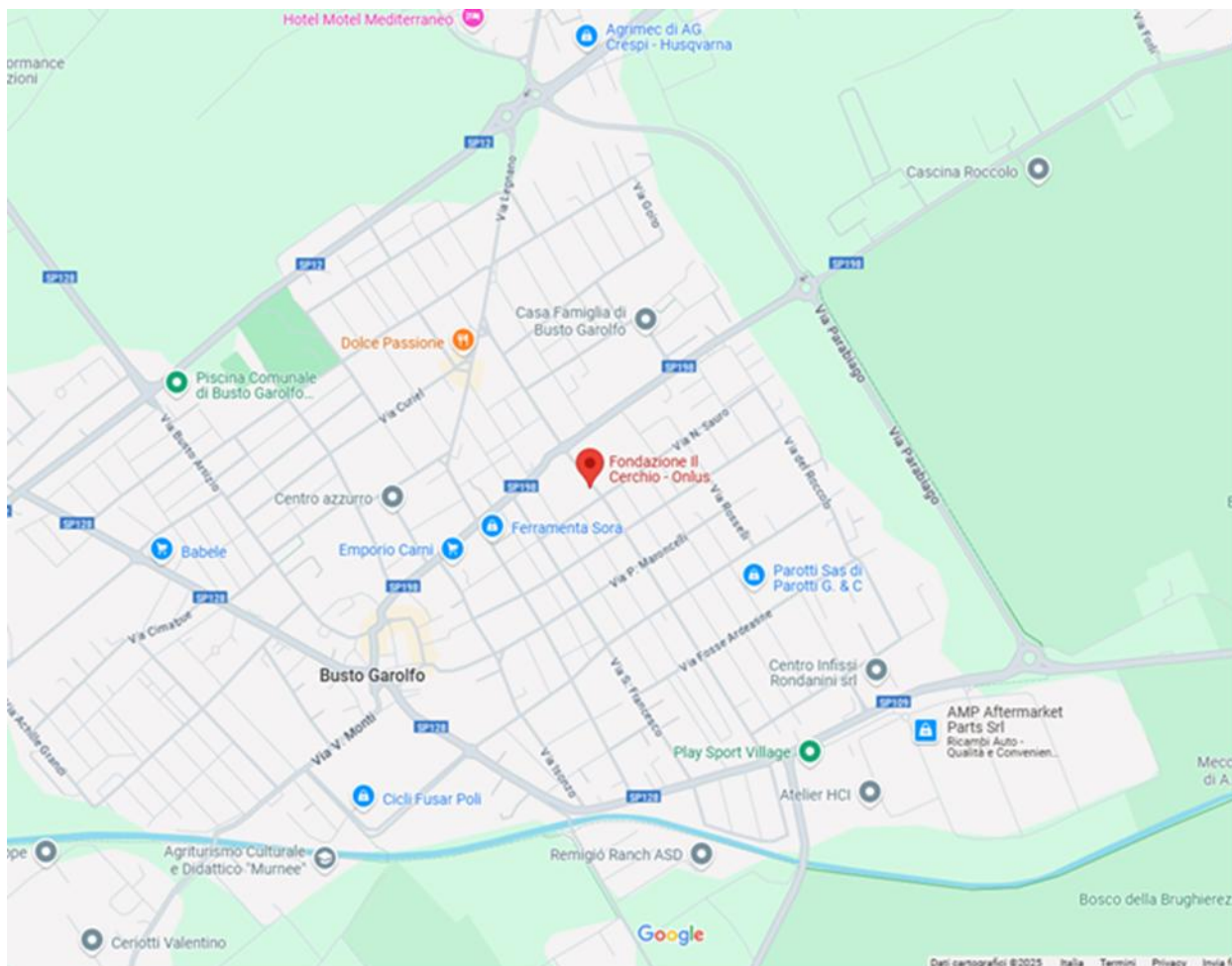
- parrucchiere: taglio euro 10,00  
piega euro 10,00  
tinta euro 20,00  
permanente euro 25,00

- lavanderia: gonna euro 5.00  
pantalone euro 3,00  
camicia uomo/donna euro 3,00  
maglione euro 3,00  
vestito intero donna euro 5,00  
giubbotto euro 6,00  
pant. tuta euro 2,00  
felpa euro 2,00



**Allegato E**

**Come raggiungerci**



**AUTOSTRADA:**

- Autostrada A8 uscita Legnano seguire le indicazioni Inveruno/Busto Garolfo.
- Autostrada A4 uscita Arluno seguire le indicazioni verso Casorezzo/Busto Garolfo.

**MEZZI PUBBLICI:**

- Da Milano: MM1 Linea Rossa direzione e fermata Molino Dorino. Autobus Linea Z 649 direzione Busto Garolfo, fermata capolinea Via Busto Arsizio
- Da Busto Arsizio: Autobus Linea Z 625 direzione Busto Garolfo fermata Via Tagliamento.
- Da Legnano: Autobus Linea Z 627 direzione Castano Primo fermata Via Tagliamento.