

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## I refettori delle scuole di Nerviano certificati come mense biologiche

Leda Mocchetti · Tuesday, December 10th, 2024

**Refettori delle scuole di Nerviano certificati mense biologiche.** Le sette mense di scuole dell'infanzia e primarie, gestite da Sodexo, ogni giorno portano in tavola circa 800 pasti con una percentuale di bio pari al **100% per prodotti come pane, pasta, riso, uova, latte e yogurt e almeno al 90% per frutta, ortaggi, legumi e cereali**, insieme all'olio extravergine di oliva, tutti prodotti che vengono utilizzati anche per i pasti degli utenti domiciliari e per il nido comunale.

La certificazione, oltre a «costituire il riconoscimento di un impegno concreto verso un'alimentazione più consapevole e a un minore impatto ambientale», come sottolineano Comune e Sodexo, permetterà anche di **accedere ai fondi per le mense bio**, che Piazza Manzoni ha deciso di utilizzare per **rimborsare otto pasti agli utenti con una fascia ISEE inferiore a 17.500 euro o a 22.000 euro** per i nuclei familiari con almeno tre minori che usufruiscono dei servizi comunali: si parla in totale di **più di 2.800 pasti rimborsati a circa 350 utenti**.

«È un traguardo importante che testimonia l'attenzione dell'amministrazione a **garantire ai nostri ragazzi un'alimentazione sana e sostenibile** – spiega l'assessore all'Istruzione e all'Educazione Carolina Re Depaolini -. Grazie a questa certificazione, siamo riusciti a ottenere **fondi che ci permetteranno di rimborsare otto pasti a tutti gli utenti con un ISEE inferiore a 17.500 euro**. Questo è un ulteriore passo verso il supporto alle famiglie e il miglioramento della qualità dei servizi offerti, nel pieno rispetto delle politiche di equità e inclusività che da sempre guidano la nostra amministrazione».

«Siamo orgogliosi di aver contribuito all'ottenimento di questo incredibile risultato – aggiunge Paola Madona, direttore regionale di Sodexo Italia -. Il nostro impegno come azienda di ristorazione è quello di **promuovere un'alimentazione sana e sostenibile**, che passa innanzitutto attraverso un'accurata selezione dei nostri fornitori per portare ogni giorno sulle tavole dei nostri piccoli e grandi commensali **materie prime salubri e di prima qualità**».

This entry was posted on Tuesday, December 10th, 2024 at 5:23 pm and is filed under [Alto Milanese](#), [Scuola](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

