



Fondazione
Internazionale
LUMEN
ETS



Regolamento del Circolo “MenSalus”

riservato ai Sostenitori della Fondazione Internazionale LUMEN ETS

Art. 1 - Finalità

Il circolo promuove la socialità, la salute, la sostenibilità e la condivisione tra i Sostenitori della Fondazione, attraverso la somministrazione di alimenti e bevande e lo svolgimento di attività culturali e aggregative.

Art. 2 - Accesso

L'accesso al circolo è riservato esclusivamente ai Sostenitori della Fondazione regolarmente iscritti nel Libro dei Sostenitori, che risulteranno come Tesserati, nonché ai loro familiari conviventi. L'accesso è consentito anche a parenti o amici dei tesserati, purché accompagnati dal tesserato e in via occasionale. È vietato l'accesso a persone non Tesserate che non rientrino nelle casistiche precedenti.

Art. 3 - Indentificazione

Ogni Tesserato dovrà essere in possesso di uno specifico QR code rilasciato dalla segreteria e potrà accedere al circolo previa identificazione. Il QR code vale un anno dal suo rilascio. Il Tesserato può accedere al Circolo fino al 31 dicembre dell'anno di scadenza del QR code ovvero fino alla cancellazione dal Libro Sostenitori.

Art. 4 - Somministrazione

I prodotti somministrati dal Circolo sono coerenti con i valori statutari e rispondono ai seguenti criteri: esclusivamente a base vegetale, prevalentemente di stagione, biologici o di lotta integrata e locali.

La somministrazione è regolata da SCIA presentata in Comune il 28 novembre 2025
Codice pratica: SMNMLN64T48E801W-202511251003-3710302

Art. 5 - Gestione operativa

La gestione operativa della mensa è affidata alla cooperativa di lavoro Vis Naturae scarl, incaricata tramite apposita convenzione, sotto la vigilanza del CdA della Fondazione.

Art. 6 - Orari e norme di comportamento

Il Circolo segue i seguenti orari: dalle 12:30 alle 14:00 e dalle 19:00 alle 20:30 - dal martedì al sabato e dalle 12:30 alle 14:00 alla domenica.

I Tesserati devono mantenere un comportamento rispettoso. Ogni violazione può comportare la sospensione del QR code che consente l'accesso.

Art. 7 - Allergie e intolleranze

In allegato al presente regolamento si pubblica la tabella degli allergeni alimentari che potrebbero essere presenti nei piatti somministrati. I Tesserati che hanno allergie o intolleranze alimentari si impegnano a verificare la lista degli allergeni e ad avvisare in segreteria in caso di richieste specifiche.

Art. 8 - Segnalazioni

Il Sostenitore che volesse segnalare difformità rispetto all'applicazione del presente regolamento può scrivere a info@naturopatia.org oppure contattare la segreteria al n. 0523838172. Referente per le segnalazioni è il preposto, nella persona della sig.ra Luisa Del Bianco.

Art. 9 - Modifiche

Eventuali modifiche al regolamento sono approvate dal CdA della Fondazione.

Approvato in data: 28 novembre 2025

Tabella allergeni alimentari:

Glutine: cereali e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, etc.);

Arachidi: arachidi, prodotti derivati o che contengono come ingredienti (olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, creme e snack);

Soia: soia, derivati e prodotti che contengono tale ingrediente (fanno eccezione alcuni derivati, tra cui oli e grassi di soia raffinati);

Frutta a guscio: pistacchi, mandorle, nocciole, noci e tutte le varietà di frutta a guscio, derivati e prodotti che contengono tali ingredienti;

Sedano: presente come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati (brodi, preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali);

Senape: senape e mostarda, presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati;

Sesamo: sia in semi interi (es. per rivestimento pane e biscotti), sia impiegato come ingrediente o derivato, presente anche in minima traccia (talvolta miscelato in farine e condimenti);

Anidride solforosa e solfiti (SO₂): in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (di norma presenti come conservanti in conserve di prodotti ittici, prodotti sottaceti, sottolio e salamoie, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche, succhi di frutta etc.);

Lupini: presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati (per l'elevato valore proteico, viene spesso incluso nella preparazione di prodotti vegan industriali e non, come hamburger e salumi vegan, farine e similari).