

**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA**  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia  
IRCCS Istituto in tecnologie avanzate e modelli assistenziali in oncologia  
Dipartimento di Sanità Pubblica  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



**08 SET. 2023**

Reggio Emilia

Prot. N°

*110365*

Spett.le CIR food- Cooperativa Italiana di Ristorazione

All'attenzione di: Dietista Chiara Mulè

Via Statale, 16/D

42013 Casalgrande (RE)

Oggetto: parere di conformità menù invernale ed estivo di ristorazione collettiva scolastica

Cucina centro produzione pasti Soleluna

Scuola nido = Cremaschi (Comune di Casalgrande)

Scuola infanzia = Comunale Farri, Statale Polo 06 Orizzonti, ex Garibaldi (Comune di Casalgrande)

Scuola primaria = Casalgrande, Salvaterra, S. Antonino (Comune di Casalgrande)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 107349 del 1 settembre 2023 di pari oggetto, si è effettuata una valutazione nutrizionale dei menù trasmessi, prendendo come riferimento scientifico e tecnico le Linee Strategiche per la Ristorazione Scolastica in Emilia Romagna (aprile 2009), le Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica (giugno 2010) e la Delibera della Giunta Regionale n. 418/2012 "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo" che individuano nell'alimentazione equilibrata un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute e conferiscono alla scuola un importante ruolo educativo.

Le caratteristiche e la composizione del menù in oggetto risultano conformi agli standard adottati dalle linee guida sopra elencate, pertanto

si esprime parere favorevole alla sua adozione

per presa visione

La referente Area Nutrizione  
(dott.ssa Alessandra Palomba)



La dietista  
dott.ssa Chiara Luppi

*Chiara Luppi*

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Via Amendola, 2 - 42122 Reggio Emilia  
+39.0522.335.745 - Fax +39.0522.335.460  
[fo.sian@ausl.re.it](mailto:fo.sian@ausl.re.it)

Pec sedi distrettuali  
Reggio Emilia : [sianre@pec.ausl.re.it](mailto:sianre@pec.ausl.re.it)  
Scandiano : [sanitapubblicascandiano@pec.ausl.re.it](mailto:sanitapubblicascandiano@pec.ausl.re.it)  
Montecchio : [sanitapubblicamontecchio@pec.ausl.re.it](mailto:sanitapubblicamontecchio@pec.ausl.re.it)  
Castelnovo Monti : [sanitapubblicacastelnovomonti@pec.ausl.re.it](mailto:sanitapubblicacastelnovomonti@pec.ausl.re.it)  
Correggio : [sanitapubblicacorreggio@pec.ausl.re.it](mailto:sanitapubblicacorreggio@pec.ausl.re.it)  
Guastalla : [sanitapubblicaguastalla@pec.ausl.re.it](mailto:sanitapubblicaguastalla@pec.ausl.re.it)

Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia  
Sede Legale: Via Amendola, 2 - 42122 Reggio Emilia  
T. +39 0522 335 111 - Fax +39 0522 335 205  
[www.ausl.re.it](http://www.ausl.re.it)  
C.F. e Partita IVA 01598570354



# Cucina: Self "SOLE E LUNA" MENU' SCUOLA NIDO CREMASCHI COMUNE DI CASALGRANDE

Menù Autunno-Inverno data inizio 28-08-2023 (1° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 11-03-2024 (1° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta al pomodoro</p> <p>Sformato di mozzarella e verdura</p> <p>Insalata / Verdura cotta</p> <p>Pan de Re</p> <p><i>Merenda:</i> Biscotti e Latte con cacao</p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Pasta alla pizzaiola</p> <p><i>Merenda:</i> Yogurt alla frutta</p>	<p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Passato di verdura e legumi con riso</p> <p>Straccetti di pollo agli aromi</p> <p>Verdura cruda / Verdura cotta</p> <p>Pan de Re</p> <p><i>Merenda pomeriggio:</i> Torta e the detinato</p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Straccetti di pollo ai limoni</p> <p>Pomodori (in stagione) / Verdura cotta</p> <p><i>Merenda:</i> Gelato</p>	<p><b>Prima settimana</b></p> <p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta al ragù</p> <p>Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione)</p> <p>Misticanza di verdura / Verdura cotta</p> <p>Pan de Re</p> <p><i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Fruita</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Insalata mista con scaglie di Parmigiano DOP (1/2 razione) - Verdura cotta</p>	<p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta al pomodoro</p> <p>Hamburger di Quinoa rossa, lenticchie e verdura</p> <p>Patate al forno / Insalata</p> <p>Pan de Re</p> <p><i>Merenda pomeriggio:</i> Yogurt alla frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b></p>	<p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Crema di fagioli cannellini con pasta</p> <p>Cotoletta di pesce* al forno</p> <p>Macedonia di verdura</p> <p>Pan de Re</p> <p><i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Fruita di stagione</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Crema di piselli* con pasta</p> <p>Carote crude / Verdura cotta</p>
<b>Seconda settimana</b>				
<p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta in salsa rosa</p> <p>Erbazzone*</p> <p>Insalata mista</p> <p>Pan de Re</p> <p><i>Merenda pomeriggio:</i> Yogurt alla frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Pasta ai ragù di pesce*</p> <p>Insalata mista con pomodori (in stagione) / carote</p>	<p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Crema di cavolo cappuccio viola con riso</p> <p>Polpettine vegetariane</p> <p>Carote trifolate</p> <p>Pan de Re</p> <p><i>Merenda pomeriggio:</i> Focaccia all'olio</p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Miscele di verdura e legumi con riso</p>	<p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Tortelloni* di ricotta e spinaci* in salsa emiliana - Piatto unico - Dolce</p> <p>Contorno crudo misto / Contorno cotto</p> <p>Pan de Re</p> <p><i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Fruita</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Antipasto di verdura cruda</p> <p>Tortelloni* ricotta e spinaci* burro e salsa</p> <p>Piatto unico - Dolce Gelato</p>	<p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pastina in brodo vegetale</p> <p>Cotoletta di pollo al forno</p> <p>Insalata - Verdura cotta</p> <p>Pan de Re</p> <p><i>Merenda:</i> Latte cacao e biscotti</p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Pomodori (in stagione) / carote in insalata - Verdura cotta</p> <p><i>Merenda:</i> Pane ricotta e cacao</p>	<p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta alla ricotta</p> <p>Fish Burger**</p> <p>Carote e Patate</p> <p>Pan de Re</p> <p><i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Fruita di stagione</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Pasta pomodoro e basilico</p> <p>Contorno crudo e cotto</p>
<b>Terza settimana</b>				
<p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Risotto ai porri</p> <p>Frittata con verdure</p> <p>Contorno misto (crudo e cotto)</p> <p>Pan de Re</p> <p><i>Merenda pomeriggio:</i> Latte e biscotti</p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Risotto barbabietola e stracchino</p> <p>Salade con uova sode (comprensivo di contorno) - contorno cotto</p>	<p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Crema di zucca con orzo</p> <p>Scaloppina di tacchino agli agrumi</p> <p>Fagiolini* all'olio</p> <p>Pan de Re</p> <p><i>Merenda pomeriggio:</i> Pane e marmellata</p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Crema di carote con orzo</p> <p>Straccetti di tacchino al limone</p> <p>Insalata mista - Verdura cotta</p>	<p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pastina in brodo vegetale</p> <p>Pizza Margherita</p> <p>Verdura cruda con Formaggio 1/2 razione</p> <p>Pan de Re</p> <p><i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Fruita</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Crema di verdura</p>	<p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Passato di verdura e legumi con pasta</p> <p>Bibbica di Vitellone alla svizzera</p> <p>Purea di Patate</p> <p><i>Mese Dicembre:</i> Goulish con patate (comprensivo di contorno)</p> <p>Pan de Re</p> <p><i>Merenda pomeriggio:</i> Yogurt alla frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Crema di ceci con pasta</p> <p>Zucchine crude e carote / Verdura cotta</p> <p>Da maggio: Prosciutto e melone (no contorno)</p>	<p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta olio extravergine e Parmigiano</p> <p>Reggiano DOP</p> <p>Bastoncini di pesce* al forno</p> <p>Cavolo cappuccio e carote / Verdura cotta</p> <p>Pan de Re</p> <p><i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Fruita di stagione</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Pasta al pesto di basilico</p> <p>Insalata mista / Verdura cotta</p>
<b>Quarta settimana</b>				
<p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta all'amatriciana</p> <p>Crocchette di legumi e verdura</p> <p>Spinaci alla parmigiana/ Contorno crudo</p> <p>Pan de Re</p> <p><i>Merenda pomeriggio:</i> Latte e biscotti</p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Pasta olio extrav. e Parmigiano DOP</p> <p>Contorno crudo e cotto - Merenda Gelato</p>	<p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta in brodo vegetale</p> <p>Straccetti di pollo alle verdure</p> <p>Patate lesse - Pan de Re</p> <p><i>Merenda pomeriggio:</i> Cracker e succo</p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Bocconcini di pollo al forno - Patate e Fagiolini*</p>	<p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Crema di legumi misti con riso</p> <p>Caciottina fresca</p> <p>Carote a julienne / Verdura cotta - Gallette - Merenda - Frutta</p> <p>*** <b>GIORNATA GLUTEN FREE</b> ***</p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Crema di fagioli cannellini con riso</p> <p>Insalata caprese PF - Verdura cotta</p>	<p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Antipasto di verdura cruda e cotta</p> <p>Lassagne</p> <p>*** Piatto Unico ***</p> <p>Pan de Re</p> <p><i>Merenda pomeriggio:</i> Yogurt</p> <p><b>Variante stagionale:</b></p>	<p><b>Merenda mattino:</b> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta alla zucca</p> <p>Filetto di pesce* gratinato</p> <p>Finochì e insalata / Verdura cotta - Pan de Re</p> <p><i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Fruita di stagione</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Pasta al pesto di zuccine</p> <p>Pomodori (in stagione) / insalata mista - Verdura cotta</p>

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere , come ingredienti o in tracce , uno o piu' allergeni (cereali contenenti glutine e der , crostacei, uova e der , pesce , arachidi , soia, latte e der . incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poichè le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

I piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

A.S. 2023-2024

**Cucina: Self "SOLE E LUNA" MENU' SCUOLE INFANZIA COMUNE DI CASALGRANDE**  
**Menù Autunno-Inverno data inizio 28-08-2023 (1° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 11-03-2024 (1° settimana)**

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Pasta al pomodoro                      Sformato di mozzarella e verdura                      Insalata                      Pan de Re                      Merenda pomeriggio: <i>Biscotti e Latte e cacao</i>  <b>Variante stagionale:</b>                      Pasta alla pizzaiola                      Merenda: <i>Yogurt alla frutta</i></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Passato di verdura e legumi con riso                      Straccetti di pollo agli aromi                      Verdura cruda                      Pan de Re                      Merenda pomeriggio: <i>Torta e the detennato</i>  <b>Variante stagionale:</b>                      Straccetti di pollo al limone                      Pomodori (in stagione) / <i>Carote in insalata</i>                      Merenda: <i>Gelato</i></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Crema di cavolo cappuccio viola con riso                      Polpettine vegetariane                      Carote trifolate                      Pan de Re                      Merenda pomeriggio: <i>Focaccia all'olio</i>  <b>Variante stagionale:</b>                      Minestra di verdura e legumi con riso</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Antipasto di verdura cruda                      Tortelloni* ricotta e spinaci in salsa emiliana                      piatto unico - Dolce                      Pan de Re                      Merenda pomeriggio: <i>Fruita</i>  <b>Variante stagionale:</b>                      Antipasto di verdura cruda                      Tortelloni* ricotta e spinaci* burro e schiva                      Piatto unico - Dolce Gelato</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Crema di fagioli cannellini con pasta                      Cotoletta di pesce* al forno                      Macedonia di verdura                      Pan de Re                      Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i>  <b>Variante stagionale:</b>                      Crema di piselli* con pasta                      Carote crude</p>
<b>Prima settimana</b>				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Pasta in salsa rosa                      Erbazzone*                      Insalata mista                      Pan de Re                      Merenda pomeriggio: <i>Yogurt alla frutta</i>  <b>Variante stagionale:</b>                      Insalata mista con pomodori (in stagione) / <i>carote</i></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Crema di cavolo cappuccio viola con riso                      Polpettine vegetariane                      Carote trifolate                      Pan de Re                      Merenda pomeriggio: <i>Focaccia all'olio</i>  <b>Variante stagionale:</b>                      Minestra di verdura e legumi con riso</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Antipasto di verdura cruda                      Tortelloni* ricotta e spinaci in salsa emiliana                      piatto unico - Dolce                      Pan de Re                      Merenda pomeriggio: <i>Fruita</i>  <b>Variante stagionale:</b>                      Antipasto di verdura cruda                      Tortelloni* ricotta e spinaci* burro e schiva                      Piatto unico - Dolce Gelato</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Pastina in brodo vegetale                      Cotoletta di pollo al forno                      Insalata                      Pan de Re                      Merenda pomeriggio: <i>Latte cacao e biscotti</i>  <b>Variante stagionale:</b>                      Pomodori (in stagione) / <i>carote in insalata</i>                      Merenda: <i>Pane ricotta e cacao</i></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Pasta alla ricotta                      Fish Burger*                      Carote e Patate                      Pan de Re                      Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i>  <b>Variante stagionale:</b>                      Pasta pomodoro e basilico                      Contorno crudo</p>
<b>Seconda settimana</b>				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Risootto ai porri                      Frittata con verdure                      Contorno crudo misto di stagione                      Pan de Re                      Merenda pomeriggio: <i>Latte e biscotti</i>  <b>Variante stagionale:</b>                      Risootto barbabietola e stracchino                      Solade con uova sode (comprensivo di contorno)</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Insalata mista con formaggio 1/2 razione                      PIZZA Margherita                      Pan de Re                      Merenda pomeriggio: <i>Fruita</i>  <b>Variante stagionale:</b></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Crema di zucca con orzo                      Scaloppina di tacchino agli agrumi                      Fagiolini* all'olio                      Pan de Re                      Merenda pomeriggio: <i>Pane e marmellata</i>  <b>Variante stagionale:</b>                      Crema di carote con orzo                      Straccetti di tacchino alla paprika                      Insalata mista</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Passato di verdura e legumi con pasta                      Bistecca di Vitellone alla svizzera                      Purea di Patate / <i>Mese Dicembre: Goulash con patate (comprensivo di contorno)</i>                      Pan de Re                      Merenda pomeriggio: <i>Yogurt alla frutta</i>  <b>Variante stagionale:</b>                      Crema di ceci con pasta                      Zucchine crude e carote a julienne                      Da maggio: Prosciutto e melone (no contorno)</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP                      Bastoncini di pesce* al forno                      Cavolo cappuccio e carote                      Pan de Re                      Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i>  <b>Variante stagionale:</b>                      Pasta al pesto di basilico                      Insalata mista</p>
<b>Terza settimana</b>				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Pasta all'amatriciana                      Crocchette di legumi e verdura                      Spinaci* alla parmigiana - Pan de Re                      Merenda pomeriggio: <i>Latte e biscotti</i>  <b>Variante stagionale:</b>                      Pasta olio extravergine Parmigiano DOP                      Contorno crudo - Merenda: <i>Gelato</i></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Crema di legumi misti con riso                      Caciotta fresca - Carote a julienne                      Gallette                      Merenda: <i>Fruita</i>  <b>*** GIORNATA GLUTEN FREE ***</b>  <b>Variante stagionale:</b>                      Insalata caprese PF (comprensivo di contorno)</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Antipasto di verdura cruda                      Lasagne                      *** Piatto Unico ***                      Pan de Re                      Merenda pomeriggio: <i>Yogurt</i>  <b>Variante stagionale:</b></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Antipasto di verdura cruda                      Lasagne                      *** Piatto Unico ***                      Pan de Re                      Merenda pomeriggio: <i>Yogurt</i>  <b>Variante stagionale:</b></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i>                      Pasta alla zucca                      Filetto di pesce* gragnato                      Finocchi e insalata - Pan de Re                      Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i>  <b>Variante stagionale:</b>                      Pasta al pesto di zucchine                      Pomodori (in stagione) / <i>Insalata mista</i></p>
<b>Quarta settimana</b>				

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere , come ingredienti o in tracce , uno o più\* allergeni (cereali contenenti glutine e der , crostacei, uova e der , pesce , arachidi ,soia, latte e der . incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

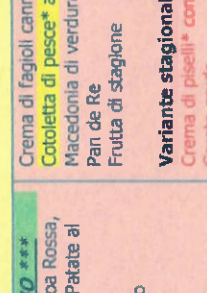
**\*\*\* INF. ORIZZONTI - NO PANINO VEGETARIANO - Pasta al pomodoro + Hamburger di quinoa + Verdura di stagione**

I piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate



19/23

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Prima settimana</b> Pasta al pomodoro Sformato di mozzarella e verdura Insalata Pan de Re Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Pasta alla pizzaiola (pomodoro e origano)	Passato di verdura e legumi con riso Straccetti di pollo agli aromi Verdura cruda Pan de Re Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Straccetti di pollo al limone Pomodori (in stagione) / carote	<b>Prima settimana</b> Pasta al ragù Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Misticanza di verdura Pan de Re Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Insalata mista con scaglie di Parmigiano DOP (1/2 RAZ)	<b>*** GIORNATA PANINO ***</b> Panino con Hamburger di Quinoa Rossa, lentichie, verdura servito con Pakate al forno e salsa rossa Insalata Dolce: Barretta di cioccolato Bjo Equosolidale <b>Variante stagionale:</b> Dolce: Gelato	Crema di fagioli cannellini con patate Cotoletta di pesce* al forno Macedonia di verdura* Pan de Re Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Crema di piselli* con pasta Carote crude
<b>Seconda settimana</b>				
Pasta in salsa rosa Erbazzone* Insalata mista Pan de Re Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Pasta al ragù di pesce* Insalata mista con pomodori (in stagione) /carote	Crema di cavolo cappuccio viola con riso Polpettine vegetariane Carote trifolate Pan de Re Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Minestrina di verdura e legumi con riso	Antipasto di verdura cruda Tortelloni* di ricotta e spinad In salsa emiliana - Piatto Unico Dolce Pan de Re Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Antipasto di verdura cruda Tortelloni ricotta e spinaci* burro e salvia - Piatto unico - Dolce Gelato	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pollo al forno Insalata Pan de Re Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Pomodori (in stagione) /carote in insalata	Pasta alla ricotta Fish Burger* Carote* e Patate Pan de Re Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Pasta al pomodoro e basilico Contorno crudo
<b>Terza settimana</b>				
Riso al porri Frittata con verdure Contorno crudo misto Pan de Re Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Riso al barbabietola e stracchino Salsade con uova sode (comprensivo di contorno)	Crema di zucca con orzo Scaloppina di tacchino agli agrumi Fagiolini* all'olio Pan de Re Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Crema di carote con orzo Straccetti di tacchino alla paprika Insalata mista	Insalata mista con formaggio 1/2 razione Pizza Margherita Pan de Re Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b>	Passato di verdura e legumi con pasta Bistecca di Vitellone alla svizzera Purea di patate Mese Dicembre: Goulash con patate (comprensivo di contorno) Pan de Re - Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Crema di ceci con pasta Zucchine crude e carote a julienne Da maggio: Prosciutto crudo e melone (no contorno)	Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Bastoncini di pesce* al forno Cavolo cappuccio e carote Pan de Re Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Pasta al pesto di basilico Insalata mista
<b>Quarta settimana</b>				
Pasta all'amatriciana Crocchette di legumi e verdura Spinaci* alla parmigiana Pan de Re Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Contorno crudo	Crema di legumi misti con riso Caciottina fresca Carote a julienne Gallette - Frutta <b>*** GIORNATA GLUTEN FREE ***</b> <b>Variante stagionale:</b> Crema di fagioli cannellini con riso Insalata ciprese PF (comprensivo di contorno)	Antipasto di verdura cruda Lasagne *** Piatto Unico *** Pan de Re Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b>	Pasta alla zucca Filetto di pesce* gratinato Finocchi e Insalata Pan de Re Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Pasta al pesto di zuccine Pomodori (in stagione) /Insalata mista	Pasta alla zucca Filetto di pesce* al forno Finocchi e Insalata Pan de Re Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Pasta al pesto di zuccine Pomodori (in stagione) /Insalata mista



Informiamo che i pasti prodotti possono contenere , come ingredienti o in tracce , uno o piu' allergeni (cereali contenenti glutine e der , crostacei, uova e der , pesce , arachidi ,soia, latte e der . incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

I piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

A.S. 2023-2024