



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



Reggio Emilia

08 SET. 2023

Prot. N° *110360*

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 Villalunga

Scuola nido = Villalunga Rodari (Comune di Casalgrande)

Scuola infanzia = Statale Villalunga I colori (Comune di Casalgrande)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 107348 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



Cucina CS VILLALUNGA MENU' SCUOLA NIDO "RODARI" di VILLALUNGA COMUNE DI CASALGRANDE

Menù Autunno-Inverno data inizio 01-09-2023 (1° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 11-03-2024 (1° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p>Prima settimana</p> <p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Pasta al pomodoro Sformato di mozzarella e verdura Insalata - Verdura cotta Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Latte (no cacao) con biscotti</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta alla pizzaiola Merenda: Yogurt alla frutta</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Straccetti di verdura e legumi con riso Straccetti di pollo* agli aromi Verdura cruda - Verdura cotta Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Torta e camomilla</i></p> <p>Variante stagionale: Straccetti di pollo al limone Pomodori (in stagione) Merenda: Gelato</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Antipasto di verdura cruda e cotta Raviolini di ricotta e spinaci* in salsa emiliana Piatto unico - Dolce Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Fruita fresca di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Antipasto di verdura cruda e cotta Raviolini* ricotta e spinaci burro e salvia - Piatto unico - Dolce Gelato</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pollo al forno Insalata - Verdura cotta Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Latte (no cacao) con biscotti</i></p> <p>Variante stagionale: Pomodori (in stagione) /carote in insalata Merenda: Pane ricotta e cacao</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Crema di fagioli cannellini con pastina Crocchette di pesce* al forno Macedonia di verdura Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Crema di piselli* con pastina - da maggio Insalata di riso pf Carote crude - Verdura cotta</p>
Seconda settimana				
<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></p> <p>Variante stagionale: Pasta al ragù di pesce* Insalata mista con pomodori (in stagione) /carote</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>Succo e cracker</i></p> <p>Variante stagionale: Crema di cavolo cappuccio viola con riso</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Passato di verdura e legumi con pastina Bistecca di Vitellone alla svizzera Purea di Patate Mese Dicembre: <i>Goulash con patate (comprensivo di contorno)</i> Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Yogurt alla frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Crema di cavolo cappuccio Zucchine crude e carote a julienne/verdura cotta 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 - verdura cotta Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Insalata mista - Contorno cotto</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Pasta alla zucca Filetto di pesce* gratinato Finocchi e insalata/verdura cotta - Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta al pesto di zuccine Pomodori (in stagione) / Verdura cruda e cotta</p>
Terza settimana				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Risootto ai porri Frittata con verdure Contorno misto di stagione Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Latte (no cacao) con biscotti</i></p> <p>Variante stagionale: Risootto barbabietola e stracchino Salsola con uova sode (comprensivo di contorno) - contorno cotto</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></p> <p>Variante stagionale: Crema di carote con orzo Straccetti di tacchino alla paprika Insalata mista - Verdura cotta</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita Insalata mista Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Fruita fresca di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Crema di verdure</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Antipasto di verdura cruda e cotta Lasagne *** Piatto Unico *** Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Yogurt</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta al pesto di zuccine Pomodori (in stagione) / Verdura cruda e cotta</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Pasta alla zucca Filetto di pesce* gratinato Finocchi e insalata/verdura cotta - Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta al pesto di zuccine Pomodori (in stagione) / Verdura cruda e cotta</p>
Quarta settimana				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Pasta all'amatriciana Crocchette di legumi e verdura Spinaci* alla parmigiana - Pan de Re Merenda: <i>Latte (no cacao) con biscotti</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta olio extravergine Parmigiano DOP Contorno di stagione - Merenda: Gelato</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Pastina in brodo vegetale Straccetti di pollo* alle verdure Patate lesse - Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Cracker e succo</i></p> <p>Variante stagionale: Boccconcini di pollo al forno - Patate e Fagiolini*</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Crema di legumi misti con riso Caciottina fresca - Carote a julienne Gallette Merenda: <i>Fruita fresca di stagione</i></p> <p>*** GIORNATA GLUTEN FREE ***</p> <p>Variante stagionale: Crema di fagioli cannellini con riso Caprese PF (comprensivo di contorno) - Verd. cotta</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Antipasto di verdura cruda e cotta Lasagne *** Piatto Unico *** Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Yogurt</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta al pesto di zuccine Pomodori (in stagione) / Verdura cruda e cotta</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Crema di fagioli cannellini con pastina Bistecca di Vitellone alla svizzera Purea di Patate Mese Dicembre: <i>Goulash con patate (comprensivo di contorno)</i> Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Yogurt alla frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Crema di cavolo cappuccio Zucchine crude e carote a julienne/verdura cotta Da maggio: Prosciutto e melone (no contorno)</p>

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, latte e der, inclusivo 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



Cucina CS VILLALUNGA MENU' SCUOLA INFANZIA "I COLORI" di VILLALUNGA COMUNE DI CASALGRANDE

Menù Autunno-Inverno data inizio 01-09-2023 (1° settimana) - Menù Primavera-Estate data inizio 11-03-2024 (1° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta al pomodoro Sformato di mozzarella e verdura Insalata Pan de Re Merenda pomeriggio: Biscotti e Latte con cacao Variante stagionale: Pasta alla pizzaiola Merenda: Yogurt alla frutta</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Passato di verdura e legumi con riso Straccetti di pollo* agli aromi Verdura cruda Pan de Re Merenda pomeriggio: Torta e carciofina Variante stagionale: Straccetti di pollo al limone Pomodori (in stagione) Merenda: Gelato</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta al ragù (solo a dicembre Polenta al ragù) Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Misticanza di verdura - Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta fresca di stagione Variante stagionale: Pasta a regù Insalata mista con scaglie di Parmigiano DOP (1/2 razione)</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione **** GIORNATA PANINO VEGETARIANO **** Panino con Hamburger di Quinoa Rossa, lenticchie e verdura servito con Patate al forno e salsa rossa Insalata Merenda pomeriggio: Yogurt alla frutta Variante stagionale:</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Crema di fagioli cannellini con pasta Crocchette di pesce* al forno Macedonia di verdura Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta di stagione Variante stagionale: Crema di piselli* con pasta - da maggio Insalata di riso pf Carote crude</p>
Seconda settimana				
<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta in salsa rosa Erbazione* Insalata mista Pan de Re Merenda pomeriggio: Yogurt alla frutta Variante stagionale: Pasta al ragù di pesce* Insalata mista con pomodori (in stagione) / carote</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Crema di cavolo cappuccio viola con riso Polpettine vegetariane Carote trifolate Pan de Re Merenda pomeriggio: Succo e cracker Variante stagionale:</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Antipasto di verdura cruda Raviolini di ricotta e spinaci* in salsa emiliana Piatto unico - Dolce Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta fresca di stagione Variante stagionale: Antipasto di verdura cruda Raviolini* ricotta e spinaci burro e salsa - Piatto unico - Dolce Gelato</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pollo al forno Insalata Pan de Re Merenda pomeriggio: Biscotti e Latte con cacao Variante stagionale: Pomodori (in stagione) / carote in insalata Merenda: Pane ricotta e cacao</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta alla ricotta Fish Burger* Carote e Patate Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta di stagione Variante stagionale: Pasta pomodoro e basilico Contorno crudo</p>
Terza settimana				
<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Risotto ai porri Frittata con verdure Contorno crudo misto di stagione Pan de Re Merenda pomeriggio: Biscotti e Latte con cacao Variante stagionale: Risotto barbabietola e stracchino Salsade con uova sode (comprensivo di contorno)</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Crema di zucca con orzo Scaloppina di tacchino agli agrumi Fagiolini* all'olio Pan de Re Merenda pomeriggio: Pane e marmellata Variante stagionale: Crema di carote con orzo Straccetti di tacchino alla paprika Insalata mista</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Insalata mista Pizza Margherita Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta fresca di stagione Variante stagionale:</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pasticcato di verdura e legumi con pasta Bistacco di Vitellone alla svizzera Pura di Patate Mese Dicembre: Goulash con patate (comprensivo di contorno) Pan de Re Merenda pomeriggio: Yogurt alla frutta Variante stagionale: Crema di ceci con pasta Zucchine crude e carote a julienne Da maggio: Prosciutto e melone (no contorno)</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Bistoncini di pesce* al forno Cavolo cappuccio e carote Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta di stagione Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Insalata mista</p>
Quarta settimana				
<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta all'amatriciana Crocchette di legumi e verdura Spinaci* alla parmigiana - Pan de Re Merenda: Latte con cacao e biscotti Variante stagionale: Pasta olio extrav. e Parmigiano DOP Contorno crudo - Merenda: Gelato</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta in brodo vegetale Straccetti di pollo* alle verdure Patate lesse - Pan de Re Merenda pomeriggio: Cracker e succo Variante stagionale: Pollo arrosto - Patate e Fagiolini*</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Crema di legumi misti con riso Caciolina fresca - Carote a julienne Gallette Merenda: Frutta fresca di stagione **** GIORNATA GLUTEN FREE **** Variante stagionale: Crema di legumi larnesi con riso Insalata ciprose PF (comprensivo di contorno)</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Antipasto di verdura cruda Lasagne **** Piatto Unico **** Pan de Re Merenda pomeriggio: Yogurt Variante stagionale:</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta alla zucca Filetto di pesce* gratinato Finocchi e Insalata - Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta di stagione Variante stagionale: Pasta al pesto di zuccine Pomodori (in stagione) / insalata mista</p>

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., 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