



**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

Prot. N° 109235
DEL 03/09/2021

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 ristorazione collettiva scolastica

Cucina Centro Pasti La Fiorita

Scuola Primaria= Ventoso-San Francesco- Rocca- Arceto (Comune di Scandiano)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 107435 del 31 agosto 2021 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: "LA FIORITA" MENU' SCUOLE PRIMARIE "VENTOSO" – "S.FRANCESCO" – "ROCCA" – "ARCETO"
COMUNE DI SCANDIANO A.S. 2021-2022
Menù Autunno-Inverno data inizio 13-09-2021 (3° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 14-03-2022 (1° settimana)

| lunedì | | martedì | | mercoledì | | giovedì | |
|--|--|--|--|--|--|---------|--|
| Prima settimana | | | | | | | |
| Cellentani al pomodoro Frittata zucca e speck Insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Gnocchi di patate pomodoro e aromi freschi Secondo: Sformato prosciutto e mozzarella | Crema di legumi e verdura con crostini Bistecca alla svizzera Carote a filetto Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Crema di ceci con crostini Contorno: Pomodori (in stagione) / Insalata | Tortelloni* ricotta e spinaci burro e salvia Insalata mista con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Tagliatelle in salsa rosa Secondo: Formaggio Caciotta (1/2 raz) con verdura cruda mista | Ditalini in brodo vegetale Spezzatino di tacchino con patate (comprendivo di contorno) Pan de re Frutta Variante stagionale: Secondo: Bocconcini di tacchino alle verdure con patate (comprendivo di contorno) | Risotto ai porri Polpette di pesce* al forno Finocchi e insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Risotto con zucchine Contorno: Pomodori (in stagione) / carote | | | |
| Seconda settimana | | | | | | | |
| Passato di verdura e legumi con farfalline Scaloppina di pollo all'aceto balsamico Patate al forno Pan de re Frutta Variante stagionale: Secondo: Piccatina di pollo alla palermitana | Spaghetti al pomodoro Tortino ricotta e spinaci* Insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Pennette ai peperoni Secondo: Hamburger di pesce* al forno | Crema di patate e prozzemolo con riso Formaggio Caciotta Insalata mista Galette – Frutta *** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Primo: Zuppa di pomodoro e aromi con riso; Insalata di riso PF (maggio) Secondo: Formaggio Mozzarella | Antipasto di verdura cruda Lasagne alla bolognese Torta Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Spaghetti all'amatriciana Secondo: Polpette di verdura Contorno: Misticanza di verdura cruda Dolce: Coppetta Gelato | Gnocchetti sardi con zucca Cotoletta di pesce* al forno Carote a julienne Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Sedani al pesto di basilico | | | |
| Terza settimana | | | | | | | |
| Passato di verdura e legumi con pastina Hamburger di tacchino Piselli* e Patate Pan de re – Frutta Variante stagionale: Secondo: Straccetti di tacchino al limone Contorno: Zucchine al forno | Noccioline pomodoro e origano Frittata con cipolla Carote crude Pan de re – Frutta Variante stagionale: Primo: Noccioline pomodoro e basilico | Crema di zucca con farfalline Cotoletta di suino al forno Misticanza di verdure Pan de re – Frutta Variante stagionale: Primo: Ditalini in brodo vegetale Contorno: Pomodori (in stagione) / Insalata | Risotto alla milanese Erbazzone* Insalata Pan de re – Frutta Variante stagionale: Primo: Risotto al ragu di pesce* | Fusilli all'isolana Filetto di pesce* gratinato Cavolo cappuccio e carote Pan de re – Frutta Variante stagionale: Primo: Gnocchetti sardi alla ricotta Secondo: Hamburger di pesce* al forno Contorno: Misticanza di verdura cruda | | | |
| Quarta settimana | | | | | | | |
| Sedanini al pomodoro Hamburger vegetale Carote a julienne Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Fusilli al sugo rosso di melanzane Contorno: Insalata mista | Minestra di legumi con orzo Pollo arrosto Purè di patate Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Maggio → Pasta Caprese PF Secondo: Petto di pollo alla parmigiana Contorno: Macedonia di verdura con legumi | Pinimonio di verdura Pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 razione Pan de re Frutta Variante stagionale: | Passato di verdura e legumi con riso Polpette di vitellone alla pizzaiola Piselli* in umido Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Crema di zucchine con riso Secondo: Bistecca di vitellone alla svizzera | Farfalle olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Cotoletta di pesce* al forno Insalata mista Pan de re Frutta Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione) / carote | | | |

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.

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

Ufficio Prodotto Qualità e Sicurezza – Area Emilia Ovest



A.S. 2021-2022

