



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° *110337*

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 nido girasole

Scuola nido = Girasole Arceto (Comune di Scandiano)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 107251 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

C.S. Nido LEONI-GIRASOLE SCUOLA "NIDO LEONI E GIRASOLE" DI SCANDIANO A.S. 2023-2024

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></p> <p>Risotto alla zucca</p> <p>Frittata con verdure</p> <p>Carote crude/Contorno cotto</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Biscotti e Latte</i></p> <p>Variante stagionale:</p> <p>Risotto con porri</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Crema di ceci con crostini</p> <p>Filetto di pesce* gratinato</p> <p>Contorno crudo e cotto</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita e Pane</i></p> <p>Variante stagionale:</p> <p>Crema di piselli* con crostini</p> <p>Pomodori (in stagione)/contorno cotto</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Verdura cruda</p> <p>Fagiolini*all'olio</p> <p>Pizza Margherita</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Yogurt alla frutta</i></p> <p>Variante stagionale:</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pastina in brodo vegetale</p> <p>Polpettine di vitellone alla pizzaiola</p> <p>Purea di patate</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Pane e cioccolato</i></p> <p>Variante stagionale:</p> <p>Hamburger di vitellone</p> <p>Merenda: <i>Gelato</i></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta al sugo di pomodoro*</p> <p>Formaggio Caciotta</p> <p>Insalata/Carote lessate</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita fresca</i></p> <p>Variante stagionale:</p> <p>Contorno crudo - Macedonia di verdura</p>
Seconda settimana				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Sbracciatella in brodo vegetale</p> <p>Hamburger di pollo*</p> <p>Verdura cruda/Spinaci* lessi</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Yogurt</i></p> <p>Variante stagionale:</p> <p>Pastina in brodo vegetale</p> <p>Bocconcini di pollo* timo e limone</p> <p>Verdura cruda/Carote lessate</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Risotto con verdure</p> <p>Crocchette di pesce* al forno</p> <p>Verdura/Purea di verdura</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita fresca</i></p> <p>Variante stagionale:</p> <p>Risotto alla parmigiana</p> <p>Insalata/Fagiolini* all'olio</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pokenta al ragu</p> <p>Formaggio Parmigiano Reggiano DOP</p> <p>Carote crude/Verdura cotta</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Pane ricotta e cacao</i></p> <p>Variante stagionale:</p> <p>Pasta al ragu</p> <p>Tortino di verdura</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Crema di piselli* con orzo</p> <p>Polpettine di legumi</p> <p>Contorno di stagione</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Torta all'acqua e the detornato</i></p> <p>Variante stagionale:</p> <p>Crema di ceci con orzo</p> <p>Biscotti di formaggi del territorio serviti con legumi e verdura di stagione</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta alla ricotta</p> <p>Filetto di pesce* alla pizzaiola</p> <p>Carote a filetto /Verdura cotta</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita fresca</i></p> <p>Variante stagionale:</p> <p>Pasta con legumi</p> <p>Filetto di pesce* pomodoro e basilico</p>
Terza settimana				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Passato di verdura con cous cous</p> <p>Polpettine vegetariane con sugo di pomodoro</p> <p>Patate lessate</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita e cracker</i></p> <p>Variante stagionale:</p> <p>Hamburger di panini con cous cous</p> <p>Hamburger di Quinoa Rossa lenticchie e verdura</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta con fagioli</p> <p>Filetto di pesce* al forno</p> <p>Carote crude/Cavolfiore gratinato</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Latte e biscotti</i></p> <p>Variante stagionale:</p> <p>Pasta all'isoleña</p> <p>Merenda: Succo e biscotti</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Crema di verza e patate con pastina</p> <p>Ariostto di salino agli agrumi</p> <p>Cavolo cappuccio/Piselli* all'olio</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Torta e caramella</i></p> <p>Variante stagionale:</p> <p>Crema di carote e patate con pasta</p> <p>Ariostto di salino agli agrumi</p> <p>Merenda: Pane ricotta e cacao</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta con zucchine e carote</p> <p>Erbazzone*</p> <p>Contorno crudo</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Yogurt alla frutta</i></p> <p>Variante stagionale:</p> <p>Pasta con melanzane</p> <p>Pomodori (in stagione)</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Risotto con bietole</p> <p>Polpettine di pesce* al forno</p> <p>Insalata/ Purea di verdura</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita fresca</i></p> <p>Variante stagionale:</p> <p>Risotto alle zucchine</p> <p>DA MAGGIO: Insalata di riso PF</p>
Quarta settimana				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta olio extravergine e parmigiano</p> <p>Sformato di spinaci*</p> <p>Contorno crudo e cotto</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Pane e marmellata</i></p> <p>Variante stagionale:</p> <p>Crocchette primavera</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Antipasto di verdura</p> <p>Lasagne al forno</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita fresca</i></p> <p>Variante stagionale:</p> <p>Raviolini* ricotta/spinaci burro e parmigiano</p> <p>Piatto unico - Insalata misto - Dolce:</p> <p>Gelato</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Polenta di verza e patate con riso</p> <p>Pollo arrosto</p> <p>Patate al forno</p> <p>Galette</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Yogurt</i></p> <p>*** GIORNATA GLUTEN FREE ***</p> <p>Variante stagionale:</p> <p>Crema di zucchine e fagioli con riso</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Crema di lenticchie con riso</p> <p>Pollo arrosto</p> <p>Patate al forno</p> <p>Galette</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Yogurt</i></p> <p>*** GIORNATA GLUTEN FREE ***</p> <p>Variante stagionale:</p> <p>Crema di zucchine e fagioli con riso</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta al pomodoro e piselli*</p> <p>Filetto di pesce* limone e aromi</p> <p>Verdura cotta</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita fresca</i></p> <p>Variante stagionale:</p> <p>Pasta al pesto di basilico</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