



**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

**07 SET. 2023**

Prot. N°

*110041*

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 pasti La fiorita

Scuola nido e infanzia = Iano (Comune di Scandiano)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 107240 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)

*A Palomba*



La dietista

dott.ssa Chiara Luppi

*Chiara Luppi*

# Cucina: Centro cottura "LA FIORITA" MENU' NIDO - INFANZIA IANO COMUNE DI SCANDIANO

Menù Autunno-Inverno data inizio 04-09-2023 (2° settimana) - Menù Primavera-Estate data inizio 11-03-2024 (1° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Prima settimana</b>				
<p>Pasta al pomodoro Erbazzone* Verdura cruda Pan de RE Fruita fresca M: Yogurt alla frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b> Piccantina di pollo* alla palermitana M: Cracker e succo di frutta</p>	<p>Crema di legumi e verdura con riso Bistecca alla svizzera Fagiolini* all'olio Pan de RE Fruita fresca M: Frutta e Pane</p> <p><b>Variante stagionale:</b> Passato di legumi e verdura con riso Contorno crudo - Pomodori (in stagione)</p>	<p>Tortelloni* ricotta e spinaci burro e salvia Verdura cruda con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Pan de RE Fruita fresca M: Succo e cracker</p> <p><b>Variante stagionale:</b> Formaggio Caobotta (1/2 razione) con verdura cruda mista M: Pane e marmellata</p>	<p>Pasta alle verdure Hamburger di quinoa e lenticchie Insalata Pan de RE Fruita fresca M: Frutta di stagione</p> <p><b>Variante stagionale:</b></p>	<p>Pastina in brodo vegetale Bastoncini di pesce* al forno Contorno di stagione Pan de RE Fruita fresca M: Latte con cacao e biscotti</p> <p><b>Variante stagionale:</b> Da Maggio: Pasta fredda con verdure Pomodori (in stagione)</p>
<b>Seconda settimana</b>				
<p>Passato di verdura e legumi con pastina Scaloppina di pollo* agli agrumi Carote a filetto Pan de RE Fruita fresca M: Pane e marmellata</p> <p><b>Variante stagionale:</b> Piccantina di pollo* alla palermitana M: Cracker e succo di frutta</p>	<p>Pasta al pomodoro e origano Tortino ricotta e verdura Insalata Pan de RE Fruita fresca M: Latte con cacao e biscotti</p> <p><b>Variante stagionale:</b> Pasta pomodoro e basilico Hamburger di pesce* al forno M: Pane ricotta e cacao</p>	<p>Crema di patate e prezzemolo con riso Formaggio Asiago Contorno crudo di stagione Gallette - Frutta M: Mousse di frutta</p> <p>*** <b>GIORNATA GLUTEN FREE</b> *** <b>Variante stagionale:</b> Crema di carote con riso Formaggio mozzarella Pomodori (in stagione)</p>	<p>Antipasto di verdura cruda Lasagne alla bolognese ** <b>Piatto unico</b> ** Pan de RE Fruita fresca M: Yogurt alla frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b></p>	<p>Pasta olio extravergine e Parmigiano Cotoletta di pesce* al forno Contorno di stagione Pan de RE Fruita fresca M: Frutta di stagione</p> <p><b>Variante stagionale:</b> Pasta al pesto di basilico</p>
<b>Terza settimana</b>				
<p>Passato di verdura e legumi con riso Hamburger di pollo* Fagiolini* al pane profumato Pan de RE - Frutta fresca M: Pane e cioccolatina</p> <p><b>Variante stagionale:</b> Straccetti di pollo* timo e limone Contorno cotto</p>	<p>Pasta pomodoro e piselli* Frittata con cipolla Insalata Pan de RE - Frutta fresca M: Frutta di stagione</p> <p><b>Variante stagionale:</b> Pasta olio extravergine e Parmigiano DOP</p>	<p>Crema di zucca con crosolini Cotoletta di suino* al forno Patate al forno Pan de RE - Frutta fresca M: Latte con cacao e biscotti</p> <p><b>Variante stagionale:</b> Pastina in brodo vegetale</p>	<p>Risotto alle verdure Crocchette di patate* Carote a filetto Pan de RE - Frutta fresca M: Frutta di stagione</p> <p><b>Variante stagionale:</b> Risotto ai porri Pomodori (in stagione)</p>	<p>Pasta all'isolana Polpette* di pesce al forno Contorno di stagione Pan de RE - Frutta fresca M: Yogurt alla frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b> Pasta ricotta e pomodoro</p>
<b>Quarta settimana</b>				
<p>Risotto alla parmigiana Frittata con zucca Carote a julienne Pan de RE - Frutta fresca M: Cracker e mousse di frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b> Pasta con melanzane Insalazione misto con uova soole (comprensivo di contorno)</p>	<p>Minestra di legumi con pastina Bocconcini di pollo al limone Purè di patate Pan de RE - Frutta fresca M: Pane ricotta e cacao</p> <p><b>Variante stagionale:</b> Petto di pollo alla parmigiana Patate* arrosto</p>	<p>Antipasto di verdura cruda Pizza Margherita Dolce Pan de RE - Frutta fresca M: Frutta fresca</p> <p><b>Variante stagionale:</b> Dolce: Gelato</p>	<p>Pasta all'amatriciana Burger di legumi e verdura Contorno crudo Pan de RE - Frutta fresca M: Pane e marmellata</p> <p><b>Variante stagionale:</b> Risotto alla parmigiana Pomodori (in stagione)</p>	<p>Crema di verdure con pastina Cotoletta di pesce* al forno Contorno cotto Pan de RE - Frutta fresca M: Latte con cacao e biscotti</p> <p><b>Variante stagionale:</b> Da maggio: Pasta alla caprese PF Carote crude</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. 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. Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda

\*\*\* se richiesto il contorno del giorno potrà essere proposto nel seguente modo: mezza porzione di crudo + mezza porzione di cotto \*\*\*

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