



**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°

40033

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 Soleluna

Scuola nido e infanzia = Rodari (Comune di Scandiano)

Scuola infanzia = Gelsi (Comune di Scandiano)

Scuola infanzia = La Rocca (Comune di Scandiano)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 107238 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



CIRFOOD

Cucina: Self "SOLE E LUNA" MENU' SCUOLA INFANZIA "RODARI-GELSI-ROCCA" COMUNE DI SCANDIANO

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>Pasta al pomodoro</p> <p>Sformato di mozzarella e verdura</p> <p>Insalata</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Biscotti e Latte e cacao</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta alla pizzaiola</p> <p>Merenda: <i>Yogurt alla frutta</i></p>	<p>Merenda mattino: <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</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Torta e the deteinato</i></p> <p>Variante stagionale: Straccetti di pollo al limone</p> <p>Pomodori (in stagione) /carote in insalata</p> <p>Merenda: <i>Gelato</i></p>	<p>Prima settimana</p> <p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta al ragu</p> <p>Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione)</p> <p>Misticanza di verdura - Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita</i></p> <p>Variante stagionale: Insalata mista con scaglie di Parmigiano DOP (1/2 razione)</p>	<p>Seconda settimana</p> <p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Antipasto di verdura cruda</p> <p>Tortelloni* ricotta e spinaci in salsa emiliana</p> <p>piatto unico - Dolce</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita</i></p> <p>Variante stagionale: Antipasto di verdura cruda</p> <p>Tortelloni* ricotta e spinaci* burro e salsa</p> <p>Platto unico - Dolce Gelato</p>	<p>Seconda settimana</p> <p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Crema di cavolo cappuccio viola con riso</p> <p>Poipettone vegetariane</p> <p>Carote trifolate</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Focaccia all'olio</i></p> <p>Variante stagionale: Mistura di verdura e legumi con riso</p>
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Risotto ai porri</p> <p>Frittata con verdure</p> <p>Contorno crudo misto di stagione</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Latte e biscotti</i></p> <p>Variante stagionale: Risotto barbabietola e stracchino</p> <p>Salsade con uova sode (comprensivo di contorno)</p>	<p>Merenda mattino: <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>Merenda pomeriggio: <i>Pane e marmellata</i></p> <p>Variante stagionale: Crema di carote con orzo</p> <p>Straccetti di tacchino alla paprika</p> <p>Insalata mista</p>	<p>Terza settimana</p> <p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Insalata mista con formaggio 1/2 razione</p> <p>Pizza Margherita</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita</i></p> <p>Variante stagionale:</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Passato di verdura e legumi con pastina</p> <p>Bistecca di Vitellone alla svizzera</p> <p>Purea di Patate /Mese Dicembre: <i>Goulash con patate (comprensivo di contorno)</i></p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Yogurt alla frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Crema di ceci con pastina</p> <p>Zucchine crude e carote a julienne</p> <p>Da maggio: <i>Prosciutto e melone (no contorno)</i></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta alla zucca</p> <p>Filetto di pesce* gratinato</p> <p>Finocchi e insalata - Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico</p> <p>Insalata mista</p>
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta all'amatriciana</p> <p>Crocchette di legumi e verdura</p> <p>Spinaci* alla parmigiana - Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Latte e biscotti</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta olio extrav. e Parmigiano DOP</p> <p>Contorno crudo - Merenda: <i>Gelato</i></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pastina in brodo vegetale</p> <p>Straccetti di pollo alle verdure</p> <p>Patate lesse - Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Cracker e succo</i></p> <p>Variante stagionale: Pollo arrosto - Patate e Fagiolini*</p>	<p>Quarta settimana</p> <p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Crema di legumi misti con riso</p> <p>Capottina fresca -Carote e julienne</p> <p>Galette</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita</i></p> <p>*** GIORNATA GLUTEN FREE ***</p> <p>Variante stagionale: Crema di fagioli cannellini con riso</p> <p>Insalata ciprese PF (comprensivo di contorno)</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Antipasto di verdura cruda</p> <p>Lasagne</p> <p>*** <i>Platto Unico ***</i></p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Yogurt</i></p> <p>Variante stagionale:</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta alla zucca</p> <p>Filetto di pesce* gratinato</p> <p>Finocchi e insalata - Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta al pesto di zucchini</p> <p>Pomodori (in stagione) / insalata mista</p>



7/19/23
7/19/23

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