



**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° *110027*

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 primaria = Ventoso (Comune di Scandiano)

Scuola primaria = San Francesco (Comune di Scandiano)

Scuola primaria = Rocca (Comune di Scandiano)

Scuola primaria = Arceto (Comune di Scandiano)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 107233 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: Centro cottura "LA FIORITA" MENU' SCUOLE PRIMARIE COMUNE DI SCANDIANO

Menù Autunno-Inverno data inizio 11-09-2023 (3° settimana) - Menù Primavera-Estate data inizio 11-03-2024 (1° settimana)



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p>Pasta al pomodoro Erbazzone* Verdura cruda Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Passato di legumi e verdura con riso Pomodori (in stagione)</p>	<p>Crema di legumi e verdura con riso Bistecca alla svizzera Fagiolini* all'olio Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Passato di legumi e verdura con riso 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 Frutta</p> <p>Variante stagionale: Formaggio Caciotta (1/2 razione) con verdura cruda mista</p>	<p>*** GIORNATA PANINO VEGETARIANO **** Panino con Hamburger di Quinoa Rossa, Lenticchie, verdura servito con Patate al forno e salsa rossa Insalata Dolce</p> <p>Variante stagionale: Dolce</p>	<p>Pastina in brodo vegetale Bastoncini di pesce* al forno Contorno di stagione Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Da Maggio: Pasta fredda con verdure Pomodori (in stagione)</p>
Seconda settimana				
<p>Passato di verdura e legumi con pastina Scaloppina di pollo* agli agrumi Carote a filetto Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pociana di pollo* alla palermitana</p>	<p>Pasta alla pizzaiola (pomodoro e origano) Tortino ricotta e verdura Insalata Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pasta pomodoro e basilico Hamburger di pesce* al forno</p>	<p>Crema di patate e prezzemolo con riso Formaggio Asiago Contorno crudo di stagione Galette - Frutta</p> <p>*** GIORNATA GLUTEN FREE ***</p> <p>Variante stagionale: Crema di carote con riso Formaggio mozzarella Pomodori (in stagione)</p>	<p>Antipasto di verdura cruda Lasagne alla bolognese ** Piatto unico ** Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale:</p>	<p>Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Cotoletta di pesce* al forno Contorno di stagione Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico</p>
Terza settimana				
<p>Passato di verdura e legumi con riso Hamburger di pollo* Fagiolini* al pane profumato Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Strocce di pollo* timo e limone Contorno di piselli*</p>	<p>Pasta pomodoro e piselli* Frittata con cipolla Insalata Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP</p>	<p>Crema di zucca con pastina Cotoletta di suino* al forno Patate al forno Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pastina in brodo vegetale</p>	<p>Risotto alle verdure Erbazzone* Carote a filetto Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Risotto ai porri Pomodori (in stagione)</p>	<p>Pasta all'isolana Polpette di pesce* al forno Contorno di stagione Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pasta ricotta e pomodoro</p>
Quarta settimana				
<p>Risotto alla parmigiana Frittata con zucca Carote a julienne Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pasta con melanzane Insalatone con uova sode e mais (comprensivo di contorno)</p>	<p>Minestra di legumi con pastina Pollo* arrosto Purè di patate Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Petto di pollo alla parmigiana Patate arrosto</p>	<p>Antipasto di verdura cruda Pizza Margherita Prosciutto 1/2 razione Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale:</p>	<p>Pasta all'amatriciana Burger di verdura e legumi Contorno crudo misto Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Risotto alla parmigiana Pomodori (in stagione)</p>	<p>Crema di verdure con pastina Cotoletta di pesce* al forno Carote all'olio e piselli* Pan de re - Frutta</p> <p>Variante stagionale: 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.

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

A.S. 2023-2024