



**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



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 Midi

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

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 91009 del 15 luglio 2022 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



Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Amendola, 2 - 42122 Reggio Emilia
T. +39.0522.335.745 - Fax +39.0522.335.460
Info.sian@ausl.re.it

Pec sedi distrettuali
Reggio Emilia : sianre@pec.ausl.re.it
Scandiano: sanitapubblicascandiano@pec.ausl.re.it
Montecchio: sanitapubblicamontecchio@pec.ausl.re.it
Castelnovo Monti : sanitapubblicacastelnovomonti@pec.ausl.re.it
Correggio : sanitapubblicacorreggio@pec.ausl.re.it
Guastalla : sanitapubblicaquastalla@pec.ausl.re.it

Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia
Sede Legale: Via Amendola, 2 - 42122 Reggio Emilia
T. +39.0522.335.111 - Fax +39.0522.335.205
www.ausl.re.it
C.F. e Partita IVA 01598570354

Cucina: Centro cottura "LA FIORITA" MENU' SCUOLE PRIMARIE COMUNE DI SCANDIANO

Menù Autunno-Inverno data inizio 12-09-2022 (3° settimana) - Menù Primavera-Estate data inizio 13-03-2023 (1° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p>Pasta al pomodoro Erbazzone* Insalata Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Frutta</p>	<p>Crema di legumi e verdura con riso Bistacca alla svizzera Carote a filetto Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Crema di olio con riso Pomodori (in stagione)</p>	<p>Prima settimana</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 **** Panino con Hamburger di Quinoa Rossa, Lenticchie, verdura servito con Patate al forno e salsa rossa Insalata Dolce</p> <p>Variante stagionale: Dolce: Gelato</p>	<p>Pastina in brodo vegetale Bastoncini di pesce* al forno Contorno di stagione Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Da maggio/giugno: Pasta fresca verdure Pomodori (in stagione)</p>
Seconda settimana				
<p>Passato di verdura e legumi con pasta Scaloppina di pollo* agli agrumi Carote a filetto Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Piccolina di pollo* alla palermitana</p>	<p>Pasta al 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 ** Patto unico ** Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Spaghetto all'americana Polpetta di verdura Misturata di verdura cruda</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: Straccetti di pollo* urno e limone Contorno di piselli*</p>	<p>Pasta pomodoro e piselli* Frittata con cipolla Carote crude 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* Insalata Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Risotto ai porri Pomodori (in stagione)</p>	<p>Pasta all'iscolana Filetto di pesce* gratinato* Contorno di stagione Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pasta ricotta e pomodoro</p>
Quarta settimana				
<p>Pasta al pomodoro Frittata zucca e speck Carote a julienne Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pasta con mezzanone Sformato prosciutto e mozzarella Insalata</p>	<p>Minestra di legumi con pastina Polpo* arrosto Purè di patate Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pasta di pollo alla parmigiana Macedonia di verdura con legumi Insalata</p>	<p>Antipasto di verdura cruda Pizza Margherita Prosciutto 1/2 razione Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pasta di pollo alla parmigiana</p>	<p>Risotto alla parmigiana Polpettine Vegetariane (con legumi) al pomodoro Contorno cotto Pan de re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Risotto con zuccine</p>	<p>Crema di verdura con pastina Cotoletta di pesce* al forno Insalata mista Pan de re - Frutta</p> <p>Variante stagionale: Da maggio/giugno: Pasta alla ciprese PF Pomodori (in stagione) - 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, andiride sofforosa e solfiti, lupini, mollusch). 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