



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

Prot. N°

112967
27/08/2024

Spett.le CIR food- Cooperativa Italiana di Ristorazione

All'attenzione di: Dietista Giulia Ramundo

Via Guicciardi, 14/B

42124 Reggio Emilia

Oggetto: parere di conformità **menù invernale ed estivo** ristorazione collettiva scolastica centro produzione pasti Margherita

Scuola Primaria = De Amicis (Comune di Montecchio)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 111999 del 23 agosto 2024 di pari oggetto, si è effettuata una valutazione nutrizionale dei menù trasmessi, prendendo come riferimento scientifico e tecnico le "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e degli strumenti per la sua valutazione e controllo", recepite con la Delibera della Giunta Regionale n. 1452/2023, le Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica (giugno 2010) 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



MENU' PRIMARIA DE AMICIS - MONTECCHIO

STAGIONE: AUTUNNO - INVERNO

2024-2025

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì		
SETTIMANA 1	Pasta olio e Parmigiano	Crema di verdura	Pasta ai ragù vegetale	Passato di verdura e legumi con riso	Gnocchi di patate al pomodoro	26/08/2024	01/09/2024
	Bocconcini di pollo dorati	Pizza margherita	Crocchette di legumi	Prosciutto crudo	Filetto di pesce* al forno	07/10/2024	13/10/2024
	Verdura cruda mista	Insalata mista	Carote a julienne	Insalata mista	Contorno crudo di stagione	18/11/2024	24/11/2024
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	30/12/2024	05/01/2025
						10/02/2025	16/02/2025
SETTIMANA 2	Crema di zucca con pastina	Pasta olio e Parmigiano	Lasagne alla bolognese (piatto unico)	Pastina in brodo vegetale	Riso con cavolo cappuccio viola	02/09/2024	08/09/2024
	Arrostato al forno	Bastoncini di pesce* al forno	Spinaci* all'olio	Hamburger di legumi	Frittata con legumi	14/10/2024	20/10/2024
	Insalata mista	Fagiolini lessati	Pane - Frutta	Purea di patate	Carote a julienne	25/11/2024	01/12/2024
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	06/01/2025	12/01/2025
						17/02/2025	23/02/2025
SETTIMANA 3	Pasta in salsa emiliana	Passato di verdura e legumi con pastina	Crema di verdura	Gnocchi di patate al pomodoro	Risotto alla parmigiana	09/09/2024	15/09/2024
	Erbazzone*	Bistecca alla svizzera (di vitellone)	Pizza margherita	Filetto di pesce* al forno	Legumi in guazzetto	21/10/2024	27/10/2024
	Contorno crudo	Insalata mista	Contorno crudo	Cavolfiore lessato	Carote prezzemolate	02/12/2024	08/12/2024
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Dolce	Pane - Frutta	Pane - Frutta	13/01/2025	19/01/2025
						24/02/2025	02/03/2025
SETTIMANA 4	Pranzo						
	Risotto con la zucca	Passato di verdura e legumi con pastina	Pasta ricotta e pomodoro	Crema di carote con pastina	Antipasto di verdura	16/09/2024	22/09/2024
	Filetto di pesce* al pomodoro	Lonza al forno	Crocchette di legumi	Bocconcini di pollo in salsa di mele	Tortelloni* di ricotta e spinaci olio e parmigiano	28/10/2024	03/11/2024
	Contorno crudo	Purea di patate	Cappuccio e insalata	Fagiolini lessati *	Pane - Frutta	09/12/2024	15/12/2024
						20/01/2025	26/01/2025
						03/03/2025	09/03/2025
SETTIMANA 5	Crema di zucchine con pastina	Pasta pomodoro e aromi	Risotto alle verdure	Tagliatelle al ragù vegetale (con legumi)	Passato di verdura e legumi con pastina	23/09/2024	29/09/2024
	Bocconcini di pollo al forno	Sfornato di verdura	Filetto di pesce* al forno	Formaggio 1/2 porzione	Erbazzone *	04/11/2024	10/11/2024
	Patate arrosto	Misticanza di verdura	Fagiolini all'olio*	Contorno crudo	Carote e Finocchi a julienne	16/12/2024	22/12/2024
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Dolce	Pane - Frutta	27/01/2025	02/02/2025
SETTIMANA 6	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù di vitellone	Passato di verdura e legumi con crostini	Riso al pomodoro	Crema di carote con pasta	30/09/2024	06/10/2024
	Formaggio	Cupolette di verdura	Hamburger di pollo	Filetto di pesce* gratinato	Polpette di legumi	11/11/2024	17/11/2024
	Verdura cruda mista	Broccoli all'olio	Patate e fagiolini all'olio	Insalata mista	Verdura cruda di stagione	23/12/2024	29/12/2024
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	03/02/2025	09/02/2025

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

*** I piatti contrassegnati con asterisco sono preparati con materia prima surg a cong. Non precotti. Non preimpananti***

MENU' PRIMARIA DE AMICIS - MONTECCHIO

STAGIONE: PRIMAVERA-ESTATE

2024-2025

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì		
SETTIMANA 1	Pastina in brodo vegetale	Pizza margherita	Pasta al ragù vegetale	Passato di verdura e legumi con riso	Gnocchi di patate al pomodoro	10/03/2025	16/03/2025
	Bocconcini di pollo dorati	Insalata mista	Polpette di legumi	Prosciutto crudo	Filetto di pesce* al forno	07/04/2025	13/04/2025
	Verdura cruda mista		Spinaci* con limone	Carote crude e cavolo cappuccio	Zucchine* all'olio	05/05/2025	11/05/2025
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	02/06/2025	08/06/2025
SETTIMANA 2	Crema di verdura e legumi con pastina	Risotto alle erbe fini	Pasta al ragù	Pasta olio e parmigiano	Pasta all'isolana	17/03/2025	23/03/2025
	Arrosto al forno	Bastoncini di pesce* al forno	Formaggio 1/2 razione	Crocchette di legumi	Sformato di verdura	14/04/2025	20/04/2025
	Patate al forno	Carote crude e insalata	Insalata mista	Verdura cruda di stagione	Carote con aromi	12/05/2025	18/05/2025
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Dolce	Pane - Frutta	Pane - Frutta		
SETTIMANA 3	Risotto ai peperoni	Passato di verdura e legumi con pastina	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico	PU: Pizza Margherita	Pasta al pesto di basilico	24/03/2025	30/03/2025
	Erbazzone *	Bistecca alla svizzera (di vitellone)	Filetto di pesce* al forno		Polpette di legumi	21/04/2025	27/04/2025
	Contorno crudo	Pomodori/Insalata	Contorno crudo	Contorno crudo	Carote prezzemolate	19/05/2025	25/05/2025
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta		
SETTIMANA 4	Risotto con zucchine	Passato di verdura e legumi con pastina	Antipasto di verdura	Pastina in brodo vegetale	Pasta alla pizzaiola (pomodoro e origano)	31/03/2025	06/04/2025
	Filetto di pesce* gratinato	Lonza al forno	Tortelloni * di ricotta e spinaci olio e parmigiano	Bocconcini di pollo al limone	Crocchette di legumi	28/04/2025	04/05/2025
	Misticanza di verdure	Patate arrosto		Zucchine e carote all'olio	Insalata mista	26/05/2025	01/06/2025
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	29/06/2025	29/06/2025
SETTIMANA 5	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pesto di basilico	Risotto alla parmigiana	Tagliatelle al ragù vegetale (con legumi)	Crema di carote con pastina	07/04/2025	13/04/2025
	Bocconcini di pollo dorati	Polpette di legumi	Filetto di pesce* al forno	Formaggio 1/2 porzione	Lonza al forno	05/05/2025	11/05/2025
	Insalata e carote crude	Fagiolini* all'olio	Verdura cruda mista	Pomodori/Insalata	Patate arrosto	02/06/2025	08/06/2025
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta		
SETTIMANA 6	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù di vitellone	Passato di verdura e legumi con crostini	Pasta con verdure e legumi	Riso con pomodoro	14/04/2025	20/04/2025
	Caprese (comprensivo di contorno)	Cupolette di verdura	Hamburger di pollo	Sformato al forno	Filetto di pesce* al forno	12/05/2025	18/05/2025
		Zucchine prezzemolate	Spadellato di patate e carote	Insalata mista	Spinaci lessati *		
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta		

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

*** I piatti contrassegnati con asterisco sono preparati con materia prima surg o cong. Non precotti. Non preimpananti***