

MENU

AUTUNNO INVERNO

1^a SETTIMANA

Dal 30/09/2019 al 04/10/2019
dal 28/10/2019 al 01/11/2019
dal 25/11/2019 al 29/11/2019
dal 23/12/2019 al 27/12/2019
dal 20/01/2020 al 24/01/2020
dal 17/02/2020 al 21/02/2020

2^a SETTIMANA

Dal 07/10/2019 al 11/10/2019
dal 04/11/2019 al 08/11/2019
dal 02/12/2019 al 06/12/2019
dal 30/12/2019 al 03/01/2020
dal 27/01/2020 al 31/01/2020
dal 24/02/2020 al 28/02/2020

3^a SETTIMANA

Dal 16/09/2019 al 20/09/2019
dal 14/10/2019 al 18/10/2019
dal 11/11/2019 al 15/11/2019
dal 09/12/2019 al 13/12/2019
dal 06/01/2020 al 10/01/2020
dal 03/02/2020 al 07/02/2020
dal 02/03/2020 al 06/03/2020

4^a SETTIMANA

Dal 23/09/2019 al 27/09/2019
dal 21/10/2019 al 25/10/2019
dal 18/11/2019 al 22/11/2019
dal 16/12/2019 al 20/12/2019
dal 13/01/2020 al 17/01/2020
dal 10/02/2020 al 14/02/2020
dal 09/03/2020 al 13/03/2020

LUNEDÌ

Gnocchetti sardi **BIO** all'isolana
Burger vegetale
Insalata
Pane **INTEGRALE**
Frutta di stagione
M.: Latte **BIO** con cacao e biscotti

Crema di legumi con crostini
Straccetti di pollo* agli agrumi
Patate al forno
Pane **INTEGRALE**
Frutta di stagione
M.: Succo di frutta e cracker

Riso **BIO** alla parmigiana
Cupolette di carote
Cavolo cappuccio e radicchio
Pane **INTEGRALE**
Frutta di stagione
M.: Latte **BIO** con cacao e biscotti

- **GIORNATA GLUTEN FREE** -
Passato di verdure con riso **BIO**
Straccetti di pollo* agli aromi
Patate al forno
Galette di mais
Frutta di stagione
M.: Yogurt alla frutta



MARTEDÌ

Stracciatella in brodo vegetale
Fesa di tacchino* in salsa di verdure
Purè di patate
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Pane e marmellata

Pinzimonio di verdure
Ravioli ricotta e spinaci* al sugo emiliano
Parmigiano Reggiano **DOP** (1/2 razione)
Torta
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Frutta di stagione

Crema di verdure
Pizza Margherita
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Frutta fresca di stagione

Pinzimonio di verdure
Polenta al ragù di carne **BIO**
Parmigiano Reggiano **DOP** (1/2 razione)
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Frutta fresca e noci

MERCOLEDÌ

Pinzimonio di verdure
Lasagne alla bolognese con carne **BIO** (piatto unico)
Pane **INTEGRALE**
Frutta di stagione
M.: Frutta di stagione

Riso **BIO** con verdure
Erbazzone*
Finocchi crudi
Pane **INTEGRALE**
Frutta di stagione
M.: Latte **BIO** e biscotti

Crema di fagioli **BIO** con ditalini **BIO**
Cotoletta di tacchino* al forno
Insalata
Pane **INTEGRALE**
Frutta di stagione
M.: Yogurt

Crema di verdure e legumi con ditalini **BIO**
Svizzera di vitellone **BIO**
Misticanza di verdure
Pane **INTEGRALE**
Frutta di stagione
M.: Pane e cioccolatina fondente **BIO EQUOSOLIDALE**

GIOVEDÌ

Fusilli **BIO** all'olio E.V.O. e Parmigiano Reggiano **DOP**
Bastoncini di pesce* al forno
Fagiolini* all'olio
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Yogurt **BIO** al naturale e frutta secca

Passato di verdure con ditalini **BIO**
Svizzera di vitellone **BIO**
Insalata
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Pane e cioccolatina fondente **BIO EQUOSOLIDALE**

Ditalini **BIO** in brodo vegetale
Scaloppina di suino* all'Aceto Balsamico
Purè di patate
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Pane e marmellata

Casarecce **BIO** pomodoro e aromi
Sfornato di verdure
Finocchi in insalata
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Latte **BIO** con cacao e biscotti

VENERDÌ

Crema di verdure e legumi con orzo **BIO**
Formaggio Mozzarella
Carote crude a filetto
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Frutta e pane

Noccioline **BIO** al pomodoro
Filetto di pesce* gratinato
Carote alla julienne
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Frutta fresca e noci

Penne **INTEGRALI BIO** al pomodoro
Bastoncini di pesce* al forno
Carote crude
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Frutta e noci

Sedanini **BIO** ricotta e spinaci*
Cotoletta di pesce* al forno
Carote all'olio
Pane **INTEGRALE**
Frutta di stagione
M.: Frutta di stagione

Prodotti tipici e **DOP** utilizzati: Prosciutto crudo **DOP**, Parmigiano Reggiano **DOP** stagionatura 24 mesi, Caciotta dell'Appennino Reggiano, Asiago **DOP**, Pasta ripiena (gastronomia locale), Gnocchi di patate (produzione locale), Pan de Re, Erbazzone Reggiano (non contiene grassi animali ma solo olio extra vergine di oliva). * = Surgelato. I prodotti **BIO** e **Nazionali** sono: pasta di semola e pasta integrale, riso, orzo, farina di grano e farina di mais, carne bovina, legumi secchi, passata di pomodoro, latte fresco solo per merenda, burro, mousse di frutta, yogurt (una volta al mese). I prodotti **BIO EQUOSOLIDALI** sono: cioccolatina fondente/al latte. I Prodotti **Nazionali** sono: carne suina, avicunicola, prosciutto cotto, olio extra vergine di oliva, pomodori pelati, ricotta, yogurt, miele. Pane integrale almeno una volta alla settimana.

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.



COMUNE DI QUATTRO CASTELLA



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia



www.cirfood.com

MENÙ

PRIMAVERA ESTATE

1^a SETTIMANA

Dal 16/03/2020 al 20/03/2020
dal 13/04/2020 al 17/04/2020
dal 11/05/2020 al 15/05/2020
dal 08/06/2020 al 12/06/2020

2^a SETTIMANA

Dal 23/03/2020 al 27/03/2020
dal 20/04/2020 al 24/04/2020
dal 18/05/2020 al 22/05/2020
dal 15/06/2020 al 19/06/2020

3^a SETTIMANA

Dal 30/03/2020 al 03/04/2020
dal 27/04/2020 al 01/05/2020
dal 25/05/2020 al 29/05/2020
dal 22/06/2020 al 26/06/2020

4^a SETTIMANA

Dal 06/04/2020 al 10/04/2020
dal 04/05/2020 al 08/05/2020
dal 01/06/2020 al 05/06/2020
dal 29/06/2020 al 03/07/2020

LUNEDÌ

Gnocchi di patate pomodoro e aromi freschi
Burger vegetale
Insalata
Pane **INTEGRALE**
Frutta di stagione
M.: Gelato

Crema di legumi con crostini
Straccetti di pollo* al peperone
Patate al forno
Pane **INTEGRALE**
Frutta di stagione
M.: Succo di frutta e cracker

Riso **BIO** con zucchine
Cupolette di carote
Verdure crude miste
Pane **INTEGRALE**
Frutta di stagione
M.: Gelato

- **GIORNATA GLUTEN FREE** -
Passato di verdure con riso **BIO**
Petto di pollo* aromi e pomodoro fresco
Patate al forno
Galette di mais
Frutta di stagione
M.: Yogurt alla frutta

MARTEDÌ

Minestra di zucchine con ditalini **BIO**
Fesa di tacchino* in salsa di verdure
Purè di patate
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Pane e marmellata

Pinzimonio di verdure
Tortelloni di ricotta e spinaci* al pomodoro
Parmigiano Reggiano **DOP** (1/2 razione)
Gelato
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Frutta di stagione

Verdure crude miste
Pizza Margherita
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Frutta fresca di stagione

Tortiglioni **BIO** al ragù di carne **BIO**
Insalatone misto con scaglie di Parmigiano Reggiano **DOP** (1/2 razione)
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Frutta fresca e noci

MERCOLEDÌ

Pinzimonio di verdure
Lasagne alla bolognese con carne **BIO** (piatto unico)
Pane **INTEGRALE**
Frutta di stagione
M.: Frutta di stagione

Riso **BIO** ai porri
Erbazzone*
Insalata e pomodori / Carote
Pane **INTEGRALE**
Frutta di stagione
M.: Latte **BIO** e biscotti

Crema di ceci **BIO** e verdure con ditalini **BIO**
Cotoletta di tacchino* al forno
Insalata
Pane **INTEGRALE**
Frutta di stagione
M.: Yogurt

Crema di piselli* con ditalini **BIO**
Svizzera di vitellone **BIO**
Pomodori / Carote
Pane **INTEGRALE**
Frutta di stagione
M.: Pane e marmellata

GIOVEDÌ

Fusilli **BIO** all'olio E.V.O. e Parmigiano Reggiano **DOP**
Bastoncini di pesce* al forno
Fagiolini* trifolati
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Yogurt **BIO** al naturale e frutta secca

Passato di verdure con ditalini **BIO**
Prosciutto cotto
Insalata mista
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Pane e marmellata

Ditalini **BIO** in brodo vegetale
Scaloppina di suino* alle verdure (bianco)
Purè di patate
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Pane e marmellata

Casarecce **BIO** pomodoro e aromi
Uova sode / Frittata al forno
Insalata
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Latte **BIO** con cacao e biscotti

VENERDÌ

Crema di verdure e legumi con orzo **BIO**
Bruschetta agli aromi con pomodoro, verdura e mozzarella (comprensivo di contorno)
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Frutta e pane

Sedanini **BIO** alla Norma
Filetto di pesce* gratinato
Carote alla julienne
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Frutta fresca e noci

Penne **INTEGRALI BIO** al pesto alla genovese
Bastoncini di pesce* al forno
Carote crude
Pan de Re
Frutta di stagione
M.: Frutta e noci

Sedanini **BIO** ricotta e spinaci*
Da Maggio: Mezze penne **BIO** pomodoro, mozzarella e rucola (p.f.)
Cotoletta di pesce* al forno
Carote all'olio
Pane **INTEGRALE**
Frutta di stagione
M.: Frutta di stagione

Prodotti tipici e **DOP** utilizzati: Prosciutto crudo **DOP**, Parmigiano Reggiano **DOP** stagionatura 24 mesi, Caciotta dell'Appennino Reggiano, Asiago **DOP**, Pasta ripiena (gastronomia locale), Gnocchi di patate (produzione locale), Pan de Re, Erbazzone Reggiano (non contiene grassi animali ma solo olio extra vergine di oliva). * = Surgelato. I prodotti **BIO** e **Nazionali** sono: pasta di semola e pasta integrale, riso, orzo, farina di grano e farina di mais, carne bovina, legumi secchi, passata di pomodoro, latte fresco solo per merenda, burro, mousse di frutta, yogurt (una volta al mese). I prodotti **BIO EQUOSOLIDALI** sono: cioccolatina fondente/al latte. I Prodotti **Nazionali** sono: carne suina, avicunicola, prosciutto cotto, olio extra vergine di oliva, pomodori pelati, ricotta, yogurt, miele. Pane integrale almeno una volta alla settimana.

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.



COMUNE DI QUATTRO CASTELLA

