



**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 **30/04/2024**

Prot. N° **95802**

Spett.le CIR food- Cooperativa Italiana di Ristorazione

All'attenzione di: Dietista Federica Masini

Via Luciano Lama 1

42025, Cavriago (RE)

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

Scuola Infanzia = L'albero delle farfalle (Montecavolo, Comune di Quattro Castella)

Scuola Primaria = Primaria di Puianello (Comune di Quattro Castella)

Scuola Primaria = Primaria di Montecavolo (Comune di Quattro Castella)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 91123 del 19 luglio 2021 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
Il referente Area Nutrizione
(dott.ssa Alessandra Palomba)



La dietista
dott.ssa Chiara Pellacani



Cucina: C.C "MARGHERITA" SCUOLA INFANZIA "L'ALBERO DELLE FARFALLE" MONTECAVOLO COMUNE DI QUATTRO CASTELLA
Menù Autunno-Inverno data inizio 13-09-2021 (3° settimana) - Menù Primavera-Estate data inizio 14-03-2022 (1° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p>Gnocchetti sardi all'isolana Formaggio mozzarella Insalata Pan de re - Frutta <i>Merenda: Latte con cacao e biscotti</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Gnocchi di patate pomodoro e aromi freschi Secondo piatto: Insalata caprese PF con contorno</p>	<p>Straciatella in brodo vegetale Fesa di tacchino* in salsa di verdure Purea di patate Pan de re - Frutta <i>Merenda: Pane e marmellata</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Mestra di zucchini con ditalini Secondo piatto: Insalata caprese PF con contorno</p>	<p>Verdura cruda di stagione Lasagne alla bolognese ** <i>Pietto unico</i> ** Pane integrale - Frutta <i>Merenda: Frutta di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Yogurt <i>BIO</i> al naturale e frutta secca Contorno: Fagiolini* trifolati</p>	<p>Fusilli olio extra vergine e Parmigiano Reggiano DOP Bastoncini di pesce* al forno Fagiolini* all'olio Pan de re - Frutta <i>Merenda: Yogurt <i>BIO</i> al naturale e frutta secca</i></p> <p>Variante stagionale: Contorno: Fagiolini* trifolati</p>	<p>Crema di verdura e legumi con orzo Hamburger vegetale Carote crude a filetto Pan de re - Frutta <i>Merenda: Frutta e pane</i></p> <p>Variante stagionale:</p>
Seconda settimana				
<p>Crema di legumi con crostini Straccetti di pollo* agli agrumi Patate al forno Pan de re - Frutta <i>Merenda: Succo di frutta e cracker</i></p> <p>Variante stagionale: Secondo piatto: Straccetti di pollo* al peperone</p>	<p>Pinzimonio di verdure Tortelloni ricotta e spinaci* al sugo emiliano Torta/Budino Pan de re - Frutta <i>Merenda: Frutta di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Dolce: Gelato</p>	<p>Risotto con verdure Erbazzone* Finocchi crudi Pane integrale - Frutta <i>Merenda: Latte e biscotti</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Risotto ai porri Contorno: Insalata e pomodori/carote</p>	<p>Passato di verdura con ditalini Bistecca di vitellone alla svizzera Insalata Pan de re - Frutta <i>Merenda: Pane e cioccolatina fondente <i>BIO</i> equosolidale</i></p> <p>Variante stagionale: Contorno: Insalata mista Merenda: Pane e marmellata</p>	<p>Nocioline al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Carote a julienne Pan de re - Frutta <i>Merenda: Frutta fresca e noci</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Sedani alla norma</p>
Terza settimana				
<p>Risotto alla parmigiana Frittata al forno con verdure Cavolo cappuccio e radicchio Pan de re - Frutta <i>Merenda: Latte con cacao e biscotti</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Risotto con zucchini Contorno: Verdura cruda mista Merenda: Gelato</p>	<p>Pinzimonio di verdure Polenta al ragù Parmigiano Reggiano DOP 1/2 razione Pan de re - Frutta <i>Merenda: Frutta e crackers</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Tortiglioni al ragù Secondo piatto: Insalata mista con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione)</p>	<p>Ditalini in brodo vegetale Straccetti di suino* alla pizzaiola Patate lesse Pane integrale Frutta <i>Merenda: Pane e marmellata</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Yogurt Variante stagionale: Primo piatto: Crema di ceci e verdura con ditalini</p>	<p>Crema di fagioli con ditalini Cotoletta di tacchino* al forno Insalata Pan de re - Frutta <i>Merenda: Yogurt</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Crema di ceci e verdura con ditalini</p>	<p>Penne integrali BIO al pomodoro Bastoncini di pesce* al forno Carote crude Pan de re - Frutta <i>Merenda: Frutta e noci</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Penne integrali BIO al pesto alla genovese</p>
Quarta settimana				
<p>Passato di verdura con riso Straccetti di pollo agli aromi Patate al forno Gallette di mais Frutta <i>Merenda: Yogurt alla frutta</i> *** GIORNATA GLUTEN FREE ***</p> <p>Variante stagionale: Secondo piatto: Petto di pollo* aromi e pomodoro fresco</p>	<p>Insalata mista Pizza margherita 1/2 raz. Prosciutto cotto Pan de re - Frutta <i>Merenda: Frutta fresca e noci</i></p> <p>Variante stagionale: Contorno: Pomodori/carote</p>	<p>Crema di verdura e legumi con ditalini Bistecca di vitellone alla svizzera Misticanza di verdura Pane integrale - Frutta <i>Merenda: Pane e cioccolatina fondente <i>BIO</i> equosolidale</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Crema di piselli* con ditalini Contorno: Pomodori/carote Merenda: Pane e marmellata</p>	<p>Casarecce al pesce* Sformato di verdura Finocchi e insalata Pan de re - Frutta <i>Merenda: Latte con cacao e biscotti</i></p> <p>Variante stagionale: Primo: Fusilli al pomodoro e aromi Secondo: Frittata al forno</p>	<p>Sedani ricotta e spinaci* Cotoletta di pesce* al forno Piselli e carote baby all'olio Pan de re - Frutta <i>Merenda: Frutta di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: da maggio Mezze penne pomodoro mozzarella e rucola PF</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. **Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Nasello, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda**

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

Ufficio Prodotto Qualità e Sicurezza - Area Emilia Ovest



A.S. 2021-2022

20/07/2021
 CIRFOOB I.A.N. - SERVIZIO LOCALE DI R.E. - AZIENDA UNICA DI IGIENE E ALIMENTAZIONE

Cucina: C.C "MARGHERITA" SCUOLE PRIMARIE DI PUIANELLO E MONTECAVOLO COMUNE DI QUATTRO CASTELLA
 Menù Autunno-Inverno data inizio 13-09-2021 (3° settimana) - Menù Primavera-Estate data inizio 14-03-2022 (1° settimana)

venerdì		giovedì		mercoledì		martedì		venerdì	
Prima settimana		Prima settimana		Prima settimana		Prima settimana		Prima settimana	
Gnocchetti sardi all'isolanina Formaggio mozzarella Insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Gnocchi di patata pomodoro e aromi freschi Secondo piatto: Insalata caprese PF con contorno	Straciatella in brodo vegetale Fesa di tacchino* in salsa di verdure Purea di patate Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Minestra di zucchine con ditalini	Verdura cruda di stagione Lasagne alla bolognese ** <i>Platto unico</i> ** Pane integrale Frutta Variante stagionale: Contorno: Fagiolini* trifolati	Fusilli olio extra vergine e Parmigiano Reggiano DOP Bastoncini di pesce* al forno Fagiolini* all'olio Pan de re Frutta Variante stagionale: Contorno: Fagiolini* trifolati	Crema di verdura e legumi con orzo Hamburger vegetale Carote crude a filetto Pan de re Frutta Variante stagionale:	Crema di verdura e legumi con orzo Hamburger vegetale Carote crude a filetto Pan de re Frutta Variante stagionale:	Seconda settimana			
Crema di legumi con crostini Straccetti di pollo* agli agrumi Peizzate al forno Pane de re Frutta Variante stagionale: Secondo piatto: Straccetti di pollo* al peperone	Pinzimonio di verdure Tortelloni ricotta e spinaci* al sugo emiliano Torta/Budino Pan de re - Frutta Variante stagionale: Dolce: Gelato	Risotto in salsa campagnola Erbazzone* Finocchi crudi Pane integrale Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Risotto ai porri Contorno: Insalata e pomodori/carote	Passato di verdura con ditalini Bistecca di vitellone alla svizzera Insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Contorno: Insalata mista	Nocioline al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Carote a julienne Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Sedani alla norma	Nocioline al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Carote a julienne Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Sedani alla norma	Terza settimana			
Risotto alla parmigiana Frittata al forno con verdure Cavolo cappuccio e radicchio Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Risotto con zucchine Contorno: Verdura cruda mista	Pinzimonio di verdure Polenta al ragù Parmigiano Reggiano DOP 1/2 razione Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Torrigioni al ragù Secondo piatto: Insalata mista con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione)	Ditalini in brodo vegetale Straccetti di suino* alla pizzaiola Patata lesse Pane integrale Frutta Variante stagionale:	Crema di fagioli con ditalini Cotoletta di tacchino* al forno Insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Crema di ceci e verdura con ditalini	Penne integrali BIO al pomodoro Bastoncini di pesce* al forno Carote crude Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Penne integrali BIO al pesto alla genovese	Penne integrali BIO al pomodoro Bastoncini di pesce* al forno Carote crude Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Penne integrali BIO al pesto alla genovese	Quarta settimana			
Passato di verdura con riso Pollo arrosto* Patate al forno Galette di mais Frutta *** GIORNALE GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Secondo piatto: Petto di pollo* aromi e pomodoro fresco	Insalata mista Pizza margherita 1/2 raz. Prosciutto cotto Pan de re Frutta Variante stagionale: Contorno: Pomodori/Carote	Crema di verdura e legumi con ditalini Bistecca di vitellone alla svizzera Misticanza di verdura Pane integrale Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Crema di piselli* con ditalini Contorno: Pomodori/carote	Casarecce al pesce* Sfornato di verdura Finocchi e insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Fusilli al pomodoro e aromi Secondo: Frittata al forno	Sedani ricotta e spinaci* Cotoletta di pesce* al forno Piselli e carote baby all'olio* Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: da maggio Mezze penne pomodoro mozzarella e rucola PF	Sedani ricotta e spinaci* Cotoletta di pesce* al forno Piselli e carote baby all'olio* Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: da maggio Mezze penne pomodoro mozzarella e rucola PF				

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 utilizzate sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda

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

Ufficio Prodotto Qualità e Sicurezza - Area Emilia Ovest **A.S. 2021-2022**

Federica Masini