



**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 25 LUG, 2022

Prot. N° 95134

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 ristorazione collettiva scolastica Centro Produzione Pasti Sole e Luna

Nido Cremaschi (Comune di Casalgrande)

Scuola Infanzia Comunale Farri (Comune di Casalgrande)

Scuola Infanzia Statale Polo 0-6 Orizzonti (Comune di Casalgrande)

Scuola Infanzia Statale ex Nido via Garibaldi (Comune di Casalgrande)

Scuola Primaria di Casalgrande (Comune di Casalgrande)

Scuola Primaria di Salvaterra (Comune di Casalgrande)

Scuola Primaria di S. Antonino (Comune di Casalgrande)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 94405 del 22 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
Il referente Area Nutrizione
(dott.ssa Alessandra Palomba)



La dietista
dott.ssa Chiara Pellacani

Cucina: Self "SOLE E LUNA" MENU' SCUOLA NIDO CREMASCHI COMUNE DI CASALGRANDE
 Menù Autunno-Inverno data inizio 29-08-2022 (1° settimana) - Menù Primavera-Estate data inizio 13-03-2023 (1° settimana)



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venedì
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Pasta al pomodoro Sformato di mozzarella e verdura Insalata / Verdura cotta Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Biscotti e Latte</i> Variante stagionale: Pasta alla pizzaiola Merenda: <i>Yogurt alla frutta</i></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Passato di verdura e legumi con riso Stracotti di pollo agli aromi Verdura cruda / Verdura cotta Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Torta e camonilla</i> Variante stagionale: Stracotti di pollo al limone Pomodori (in stagione) / Verdura cotta Merenda: <i>Gelato</i></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Pasta al ragu' Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Miscelanza di verdura / Verdura cotta Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Fruita</i> Variante stagionale: Insalata mista con foglie di Parmigiano DOP (1/2 razione) - Verdura cotta</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Pasta al pomodoro Hamburger di Quinoa rossa, lenticchie e verdura Patate al forno / Insalata Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Yogurt alla frutta</i> Variante stagionale:</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Crema di fagioli cannellini con pasta Crocchette di pesce* al forno Macedonia di verdura Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i> Variante stagionale: Crema di piselli* con pasta Carote crude / Verdura cotta</p>
Seconda settimana				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Pasta in salsa rosa Erbazzone* Insalata mista Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Yogurt alla frutta</i> Variante stagionale: Pasta al ragu' di pesce* Insalata mista con pomodori (in stagione) / carote</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Minestrina di verdura e legumi con riso Polpettine vegetariane servite con salsa di pomodoro Carote trifolate Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Focaccia all'olio</i> Variante stagionale:</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Raviolini di ricotta e spinaci* in salsa emiliana Formaggio Alago DOP (1/2 razione) Contorno crudo misto / Contorno cotto Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Fruita</i> Variante stagionale: Andipasto di verdura cruda Raviolini* piatto unico - No formaggio - Dolce</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Pasta in brodo vegetale Cappelletti di pollo al forno Insalata - Verdura cotta Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Latte cacca e biscotti</i> Variante stagionale: Pomodori (in stagione) / carote in insalata - Verdura cotta</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Pasta alla ricetta Hamburger di pesce* al forno Carote e Patate Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i> Variante stagionale: Pasta pomodoro e basilico Contorno crudo e cotto</p>
Terza settimana				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Risotto ai porri Frittata con verdure Contorno misto (crudo e cotto) Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Latte e biscotti</i> Variante stagionale: Risotto con zucchine Crocchette di patate Pomodori (in stagione) / carote e insalata + Verdura cotta</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Crema di zucca con orzo Scalloppina di tacchino agli agrumi Fagiolini* all'olio Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Pane e marmellata</i> Variante stagionale: Crema di carote con orzo Stracotti di tacchino al limone Insalata mista - Verdura cotta</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Pasta in brodo vegetale Pizza Margherita Verdura cruda Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Fruita</i> Variante stagionale: Crema di verdura</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Pasta in brodo vegetale Bistecca di Vitello alla svizzera Pura di Patate Mese Blemberg: Goulash con patate (compensivo di contorno) Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Yogurt alla frutta</i> Variante stagionale: Crema di ceci con pasta Da maggio: Prosciutto e melone Zucchiere crude e carote / Verdura cotta</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Bastoncini di pesce* al forno Carcio caprucato e carote / Verdura cotta Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i> Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Insalata mista / Verdura cotta</p>
Quarta settimana				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Pasta all'anarchiana Crocchette di legumi e verdura Contorno misto (crudo e cotto) - Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Latte e biscotti</i> Variante stagionale: Pasta olio extrav. e Parmigiano DOP</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Pastina in brodo vegetale Stracotti di pollo alle verdure Patate lesse - Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Cracker e succo</i> Variante stagionale: Bocciconi di pollo al forno - Patate e Fagiolini*</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Crema di legumi misti con riso Caciotta fresca Carote a julienne / Verdura cotta - Gallette - Merenda: <i>Fruita</i> *** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Crema di legumi con riso Insalata caprese PF - Verdura cotta</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Antipasto di verdura cruda e cotta Lasagne *** Patto Unico *** Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Yogurt</i> Variante stagionale:</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Pasta all'iscolana Filetto di pesce* gratinato Finocchi e insalata / Verdura cotta - Pan de Re Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i> Variante stagionale: Pasta al pesto di ceci Pomodori (in stagione) / insalata - Verdura cotta</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. 2022-2023

Cucina: Self "SOLE E LUNA" MENU' SCUOLE INFANZIA COMUNE DI CASALGRANDE

Menù Autunno-Inverno data inizio 29-08-2022 (1° settimana) - Menù Primavera-Estate data inizio 13-03-2023 (1° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta al pomodoro Sfornato di mozzarella e verdura Insalata Pan de Re Merenda pomeriggio: Biscotti e Latte Variante stagionale: Pasta alla pizzaiola Merenda: Yogurt alla frutta</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Passato di verdura e legumi con riso Straccetti di pollo agli aromi Verdura cruda Pan de Re Merenda pomeriggio: Torta e cannella Variante stagionale: Straccetti di pollo al limone Pomodori (in stagione) /carote in insalata Merenda: Gelato</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta al ragu Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Mischianza di verdura - Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta (solo per infanzia Garibaldi Mousse di Frutta) Variante stagionale: Insalata mista con scaglie di Parmigiano DOP (1/2 razione)</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Panino con hamburger di Quinoa rossa, lenticchie e verdura servito con Patate al forno e salsa rossa Insalata Merenda pomeriggio: Yogurt alla frutta Variante stagionale:</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta alla ricotta Hamburger di pesce* al forno Carote e Patate Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta di stagione Variante stagionale: Crema di piselli* con pasta Carote crude</p>
<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta in salsa rosa Erbazzone* Insalata mista Pan de Re Merenda pomeriggio: Yogurt alla frutta Variante stagionale: Pasta al ragu di pesce* Insalata mista con pomodori (in stagione) /carote</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Minestrina di verdura e legumi con riso Polpettine vegetariane servite con salsa di pomodoro Carote trifolate Pan de Re Merenda pomeriggio: Focaccia all'olio Variante stagionale:</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Raviolini di ricotta e spinaci* In salsa emiliana Formaggio Asiago DOP (1/2 razione) Contorno crudo misto Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta (solo per infanzia Garibaldi Mousse di Frutta) Variante stagionale: Antipasto di verdura cruda Raviolini* piatto unico - no formaggio - Dolce</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta in brodo vegetale Cotoletta di pollo al forno Insalata Pan de Re Merenda pomeriggio: Latte cacao e biscotti Variante stagionale: Pomodori (in stagione) /carote in insalata</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta alla ricotta Hamburger di pesce* al forno Carote e Patate Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta di stagione Variante stagionale: Pasta pomodoro e basilico Contorno crudo</p>
<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Risotto ai porri Frittata con verdure Contorno crudo misto di stagione Pan de Re Merenda pomeriggio: Latte e biscotti Variante stagionale: Risotto con zucchini Crocchette di patate Pomodori (in stagione) /carote e insalata</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Crema di zucca con orzo Scaloppina di tacchino agli agrumi Fagiolini* all'olio Pan de Re Merenda pomeriggio: Pane e marmellata Variante stagionale: Crema di carote con orzo Straccetti di tacchino alla paprika Insalata mista</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Insalata mista Pizza Margherita Barretta di cioccolato bio equosolidale Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta (solo per infanzia Garibaldi Mousse di Frutta) Variante stagionale: Dolce: Gelato</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Passato di verdura e legumi con pasta Bistecca di Vitello alla svizzera Purè di Patate Mese Dicembre: Goulash con patate (comprensivo di contorno) Pan de Re Merenda pomeriggio: Yogurt alla frutta Variante stagionale: Crema di caci con pasta Da maggio: Prosciutto e melone Zucchine crude e cacio a julienne</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Bastoncini di pesce* al forno Cavolo cappuccio e carote Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta di stagione Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Insalata mista</p>
Terza settimana				
<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta all'amatriciana Crocchette di legumi e verdura Contorno crudo di stagione - Pan de Re Merenda pomeriggio: Latte e biscotti Variante stagionale: Pasta olio extrav. e Parmigiano DOP</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pastina in brodo vegetale Straccetti di pollo alle verdure Patate lesse - Pan de Re Merenda pomeriggio: Cracker e succo Variante stagionale: Pollo arrosto - Patate e Fagiolini*</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Crema di legumi misti con riso Cacciocatura fresca - Carote a julienne Gelato Merenda: Frutta (solo per inf. Garibaldi Mousse) *** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Crema di legumi con pasta Insalata carote, Pf. (comprando il contorno)</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Antipasto di verdura cruda Lasagne *** Piatto Unico *** Pan de Re Merenda pomeriggio: Yogurt Variante stagionale:</p>	<p>Merenda mattino: Frutta di stagione Pasta all'isolana Filetto di pesce* gratinato Finocchi e insalata - Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta di stagione Variante stagionale: Pasta al pesto di caci Pomodori (in stagione) / insalata</p>
Quarta 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.

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

A.S. 2022-2023



Cucina: Self "SOLE E LUNA" MENU' SCUOLE PRIMARIE CASALGRANDE - S.ANTONINO - SALVATERRA
 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 Storniatu di mozzarella e verdura Insalata Pan de Re Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Pasta alla pizzaiola</p>	<p>Passato di verdura e legumi con riso Straccetti di pollo agli aromi Verdura cruda Pan de Re Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Straccetti di pollo al limone Pomodori (in stagione) / carote</p>	<p>Pasta al ragù Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Misticanza di verdura Pan de Re Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Insalata mista con scaglie di Parmigiano DOP (1/2 RAZ)</p>	<p>*** GIORNATA PANINO *** Panino con Hamburger di Quinoa Rossa, kerfocchie, verdura servito con Patate al forno e salsa rossa Insalata Dolce: Barretta di cioccolato Bio Equisolidale</p> <p>Variante stagionale: Dolce: Gelato</p>	<p>Crema di fagioli cannellini con pasta Crocchette di pesce* al forno Macedonia di verdura* Pan de Re Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Crema di piselli* con pasta Carote crude</p>
Seconda settimana				
<p>Pasta in salsa rosa Erbazzone* Insalata mista Pan de Re Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Pasta al ragù di pesce* Insalata mista con pomodori (in stagione) /carote</p>	<p>Minestra di verdura e legumi con riso Polpettine vegetariane servite con salsa di pomodoro Carote trifolate Pan de Re Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale:</p>	<p>Ravvolini* di ricotta e spinaci in salsa emiliana Formaggio Asiago DOP (1/2 razione) Contorno crudo misto Pan de Re Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Antipasto di verdura cruda Ravvolini* piatto unico - No Formaggio - Dolce</p>	<p>Pasta in brodo vegetale Cotoletta di pollo al forno Insalata Pan de Re Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Pomodori (in stagione) /carote in insalata</p>	<p>Pasta alla ricotta Hamburger di pesce* al forno Carote* e Patate Pan de Re Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Pasta al pomodoro e basilico Contorno crudo</p>
Terza settimana				
<p>Risotto ai porri Frittata con verdure Contorno crudo misto Pan de Re Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Risotto con zucchine Crocchette di patate Pomodori (in stagione) /carote e insalata</p>	<p>Crema di zucca con orzo Scaloppina di tacchino agli agrumi Fagiolini* all'olio Pan de Re Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Crema di carote con orzo Straccetti di tacchino alla paprika Insalata mista.</p>	<p>Insalata mista Pizza Margherita Barretta di cioccolato bio equosolidale Pan de Re Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Dolce: Gelato</p>	<p>Passato di verdura e legumi con pasta Biscotta di Vitellone alla svizzera Purata di patate Mise Dicembre: <u>Goulash con patate (comprendivo di contorno)</u> Pan de Re Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Crema di ceci con pasta Da maggio: Prosciutto crudo e melone Zucchine crude e carote a julienne</p>	<p>Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Bastoncini di pesce* al forno Cavolo cappuccio e carote Pan de Re Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Insalata mista</p>
Quarta settimana				
<p>Pasta all'amatriciana Crocchette di legumi e verdura Contorno crudo di stagione Pan de Re Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Carote e insalata</p>	<p>Pastina in brodo vegetale Straccetti di pollo alle verdure Patate lesse Pan de Re Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Pollo arrosto Patate e Fagiolini*</p>	<p>Crema di legumi misti con riso Caciottina fresca Carote a julienne Galette - Frutta</p> <p>*** GIORNATA GLUTEN FREE ***</p> <p>Variante stagionale: Crema di fagioli cannellini con riso Insalata caprea FR (comprendivo di contorno)</p>	<p>Antipasto di verdura cruda Lasagne *** Piatto Unico *** Pan de Re Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale:</p>	<p>Pasta all'isodana Filetto di pesce* gratinato Finocchi e insalata Pan de Re Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Pasta al pesto di ceci Pomodori (in stagione) /insalata</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. 2022-2023