



**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 28 LUG. 2022

Prot. N° 96582

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 d'Infanzia Villalunga "Rodari" (Comune di Casalgrande)

Scuola Infanzia Statale Villalunga "I colori" (Comune di Casalgrande)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 94862 del 23 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

2 per presa visione
Il referente Area Nutrizione
(dott.ssa Alessandra Palomba)

Alessandra Palomba
Dr.ssa FILOMENA MARSEGLIA
MEDICO IGIENISTA
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE DI REGGIO EMILIA



La dietista
dott.ssa Chiara Pellacani

Chiara Pellacani

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 : sanitapubblicaguastalla@pec.ausl.re.it

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

Cucina CS VILLALUNGA MENU' SCUOLA NIDO di VILLALUNGA 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
Prima settimana				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta al pomodoro Sfornata di mozzarella e verdura Insalata - Verdura cotta Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Biscotti e Latte</i></p> <p>Varianti stagionali:</p> <p>Pasta alla pizzaiola Merenda: Yogurt alla frutta</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Passato di verdura e legumi con riso Straccetti di pollo* agli aromi Verdura cruda - Verdura cotta Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Torta e cannella</i></p> <p>Varianti stagionali:</p> <p>Straccetti di pollo al limone Pomodori (in stagione) / Verdura cotta Merenda: Gelato</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta al ragu (solo x diete a Polenta al ragu) Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Mistichina verdura cruda e cotta - Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita fresca di stagione</i></p> <p>Varianti stagionali:</p> <p>Pasta al ragu Insalata mista con scaglie di Parmigiano DOP (1/2 razione) - Verdura cotta</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta al pomodoro Hamburger di Quirco Rossa, lenticchie e verdura Patate al forno / Insalata Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Yogurt alla frutta</i></p> <p>Varianti stagionali:</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Crema di fagioli cannellini con pasta Crocchette di pesce* al forno Macedonia di verdura Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Varianti stagionali:</p> <p>Crema di piselli* con pasta - da maggio/giugno Insalata di Riso PF Carote crude - Verdura cotta</p>
Seconda settimana				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta in salsa rosa Erbazzone* Insalata mista Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Yogurt alla frutta</i></p> <p>Varianti stagionali:</p> <p>Pasta al ragu di pesce* Insalata mista con pomodori (in stagione) / carote</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Minestra di verdura e legumi con riso Polpettine vegetariane servite con salsa di pomodoro Carote trifolate Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Succo e cracker</i></p> <p>Varianti stagionali:</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Raviolini di ricotta e spinaci* in salsa emiliana Formaggio Asiago DOP (1/2 razione) Contorno crudo e cotto Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Mousse di Frutta</i></p> <p>Varianti stagionali:</p> <p>Antipasto di verdura cruda e cotta Raviolini* piatto unico - no formaggio - Dolce</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta in brodo vegetale Pizza Margherita Insalata mista Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita fresca di stagione</i></p> <p>Varianti stagionali:</p> <p>Crema di verdura</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo al forno Insalata - Verdura cotta Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Latte cacao e biscotti</i></p> <p>Varianti stagionali:</p> <p>Pomodori (in stagione) / carote / V. Cotta Merenda: Pane crosta e ciccio</p>
Terza settimana				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Risotto ai porri Frittata con verdure Contorno misto crudo e cotto Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Latte e biscotti</i></p> <p>Varianti stagionali:</p> <p>Risotto con zuccrine Crocchette di patate Pomodori (in stagione) / Verdura Cotta</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Crema di zucca con orzo Scaloppina di tacchino agli agrumi Fagiolini* all'olio Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Pane e marmellata</i></p> <p>Varianti stagionali:</p> <p>Crema di carote con orzo Straccetti di tacchino al limone Insalata mista - Verdura cotta</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita Insalata mista Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita fresca di stagione</i></p> <p>Varianti stagionali:</p> <p>Crema di verdura</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Antipasto di verdura cruda e cotta Bistecca di Vitellone alla svizzera Purée di Patate Mese Dicembre: Goulash con patate (comprensivo di contorno) Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Yogurt alla frutta</i></p> <p>Varianti stagionali:</p> <p>Crema di ceci con pasta Da maggio: Prosciutto e melone Zucchine crude e carote a julienne/Verdura cotta</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta alla rucola Hamburger di pesce* al forno Carote e Patate Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Varianti stagionali:</p> <p>Pasta pomodoro e basilico Contorno crudo - Verdura cotta</p>
Quarta settimana				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta all'anarchiana Crocchette di legumi e verdura Contorno crudo e cotto - Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Latte con cacao e biscotti</i></p> <p>Varianti stagionali:</p> <p>Pasta olio extravergine Parmigiano DOP Insalata mista - Verdura cotta</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta in brodo vegetale Straccetti di pollo* alle verdure Patate lesse - Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Cracker e succo</i></p> <p>Varianti stagionali:</p> <p>Straccetti di pollo al forno - Patate e Fagiolini*</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Crema di legumi misti con riso Cacioina fresca - Carote a julienne Verdura cotta - Gallette Merenda: Mousse di frutta</p> <p>*** GIORNALE GLUTEN FREE ***</p> <p>Varianti stagionali:</p> <p>Crema di legumi cannellini con riso Insalata cinese PF - Verdura cotta</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Antipasto di verdura cruda e cotta Lasagne *** Piatto Unico *** Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Yogurt</i></p> <p>Varianti stagionali:</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta all'oliolana Filetto di pesce* gratinato Finocchi e insalata - Verdura cotta Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Varianti stagionali:</p> <p>Pasta con piselli* rossa 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 sensibilità allergica.

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

A.S. 2022-2023



