



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°

Spett.le CIRFOOD - Cooperativa Italiana di
Ristorazione

All'attenzione di: Dietista Chiara Mulè

Via Guicciardi 14/B

42124 Reggio Emilia



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

Scuola Nido-Infanzia = I Briganti (Iano, Comune di Scandiano)

Con riferimento alla Vs richiesta nostro protocollo n° 108348 del 6 agosto 2025 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
Il referente Area Nutrizione
(dott.ssa Alessandra Palomba)
[Signature]
Dr.ssa FILOMENA MARSEGLIA
MEDICO IGIENISTA
SIAN - AZ. USL di Reggio Emilia



La dietista
dott.ssa Chiara Pellacani

[Signature]

Cucina: Centro cottura "LA FIORITA" MENU' NIDO INFANZIA I BRIGANTI DI IANO
Menù Autunno-Inverno data inizio 13-10-2025 (5° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 9-03-2026

CIRFOOD

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Prima settimana				
Pasta al pomodoro Erbazzone* Verdura cruda Pan de re Frutta fresca	Crema di legumi e verdura con riso Arrosto di suino alle mele Fagiolini* all'olio Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Passato di legumi e verdura con riso Arrosto di suino al forno Contorno crudo - Pomodori (in stagione)	Tortelloni* ricotta e spinaci burro e salvia Verdura cruda con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Formaggio Caciotta (1/2 razione) con verdura cruda mista	Pasta con le verdure e legumi Pataburger Contorno crudo Pan de re Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Polpette di pesce* al forno Patate e carote all'olio Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Da Maggio: Pasta fredda con verdure Pomodori (in stagione)
Seconda settimana				
Passato di verdura e legumi con pastina Scaloppina di pollo* agli agrumi Carote all'olio - Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Piccatina di pollo* alla palermitana	Pasta al pomodoro e origano Tortino ricotta, verdura e piselli Contorno crudo Pan de re - frutta fresca Variante stagionale: Pasta pomodoro e basilico Uova sode (PF)	Crema di patate e prezzemolo con riso Formaggio Asiago Contorno crudo di stagione Galette - frutta fresca ** GIORNATA GLUTEN FREE ** Variante stagionale: Crema di piselli con riso Formaggio mozzarella Pomodori (in stagione)	Antipasto di verdura cruda Pizza margherita Pan de re Dolce Variante stagionale: Dolce; Gelato	Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Cotoletta di pesce* al forno Contorno di stagione Pan de re - frutta fresca Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico
Terza settimana				
Pasta pomodoro e piselli* Frittata con cipolla Insalata - Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Passato di verdura e legumi con pasta Straccetti di pollo al timo e limone Verdura cotta	Passato di verdura e legumi con pasta Hamburger di pollo Fagiolini all'olio - Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Pasta all'olio e parmigiano Frittata con cipolla Insalata	Risotto alle verdure Sformato di patate Carote a filetto - Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Pastina in brodo vegetale Cotoletta di suino Patate al forno	Crema di zucca con crostini Arrosto alle erbe Patate al forno - Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Risotto primavera con legumi Crocchette di patate Contorno crudo (pomodori in stagione)	Pasta all'isolana Polpette* di pesce al forno Contorno di stagione - Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Pasta ricotta e pomodoro
Quarta settimana				
Risotto alla parmigiana Frittata con verdure Carote a julienne - Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Pasta con melanzane Insalatone misto con uova sode e mais (comprensivo di contorno)	Minestra di legumi con pastina Pollo* arrosto Purè di patate - Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Petto di pollo alla parmigiana Patate* arrosto	Antipasto di verdura cruda Lasagne alla bolognese **Piatto unico** Pan de re - Frutta Variante stagionale: Dolce; Gelato	Pasta all'amatriciana Burger vegetariano con legumi Contorno crudo - Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Risotto alla parmigiana Pomodori (in stagione)	Crema di verdure con pastina Cotoletta di pesce* al forno Contorno cotto - Pan de re Frutta fresca Variante stagionale: Da maggio: Pasta alla caprese PF Carote crude
Quinta settimana				
Pasta alla pizzaiola Sformato di verdura e legumi Carote a filetto Pan de RE - Frutta Variante stagionale: Pasta alla mediterranea	Pastina in brodo vegetale Straccetti di pollo agli aromi Purea di patate Pan de RE - Frutta Variante stagionale: Patate arrosto	Antipasto di verdura cruda Pizza Margherita Pan de RE Dolce Variante stagionale: Dolce; Gelato	Passato di verdure e legumi con orzo Piccatina di pollo alla palermitana Contorno crudo Pan de RE - Frutta Variante stagionale Crema di carote e ceci con orzo Scaloppina di pollo alla pizzaiola	Risotto barbabietola e stracchino Bastoncini di pesce al forno Fagiolini all'olio Pan de RE - Frutta Variante stagionale Pasta al pesto di zucchine



SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTENUTI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, 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. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere

A.S.2025-2026