



**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 Sole Luna

Scuola d'Infanzia = Comunale Rodari (Comune di Scandiano)

Scuola d'Infanzia = Statale Gelsi (Comune di Scandiano)

Scuola d'Infanzia = Statale La Rocca (Comune di Scandiano)

Con riferimento alla Vs richiesta nostro protocollo n° 108499 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)

Dr.ssa FILOMENA MARSEGLIA
MEDICO IGIENISTA
SIAN - AZ. USL di Reggio Emilia



La dietista
dott.ssa Chiara Pellacani

Cucina: Self "SOLE E LUNA" MENU' INFANZIA "RODARI-GELSI-ROCCA" COMUNE DI SCANDIANO
 Menù Autunno-Inverno data inizio 13-10-2025 (5° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 09-03-2026



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta al pomodoro Sformato di mozzarella e verdura Insalata Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Biscotti e Latte e cacao</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta alla pizzaiola</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Passato di verdura e legumi con riso Straccetti di pollo alla pizzaiola Verdura cruda - Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Cracker e thé deinetato</i></p> <p>Variante stagionale: Straccetti di pollo agli agrumi Pomodori (in stagione) /carote in insalata</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta al ragù Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Mistanza di verdura - Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Insalata mista con scaglie di Parmigiano DOP (1/2 razione)</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Risotto alla parmigiana Pataburger Contorno crudo <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta zucchine e zafferano</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di verdure e legumi con pastina Cotoletta di pesce* al forno Macedonia di verdura Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Crema di piselli* con riso Carote crude</p>
Seconda settimana				
<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di zucca con riso Erbazzone* Insalata mista Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i></p> <p>Variante stagionale: Minestrina di verdura e legumi con riso Insalata mista con pomodori (in stagione) /carote</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta al pomodoro Polpettine vegetariane con legumi Carote julienne Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: focaccia all'olio</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta al ragù di pesce</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Antipasto di verdura cruda Tortelloni* ricotta e spinaci in salsa emiliana piatto unico - Dolce Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Antipasto di verdura cruda Tortelloni* ricotta e spinaci* burro e salvia Piatto unico - Dolce Gelato</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di verdure e legumi con pastina Cotoletta di pollo al forno Fagiolini trifolati* Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Latte cacao e biscotti</i></p> <p>Variante stagionale: Pomodori (in stagione) /carote in insalata Merenda: Pane con mousse di ricotta e cacao</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta alla ricotta Fish Burger* Contorno crudo Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta pomodoro e piselli</p>
Terza settimana				
<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Risotto con verdure e legumi Frittata con verdure Contorno crudo misto di stagione Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Pane e olio</i></p> <p>Variante stagionale: Risotto barbabietola e stracchino Salade con uova sode (comprensivo di contorno)</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema cavolo cappuccio viola con orzo Scaloppina di tacchino agli aromi Verdura cotta - Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i></p> <p>Variante stagionale: Crema di carote e ceci con orzo Straccetti di tacchino alla paprika Insalata mista</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Insalata mista con formaggio 1/2 razione Bistecca Margherita Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale:</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Passato di verdura e legumi con pastina Bistecca di Vitellone alla svizzera Pura di Patate-Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: the deinetato e torta</i></p> <p>Variante stagionale: Zucchine crude e carote a julienne Da maggio: Prosciutto e melone (no contorno) Merenda: Gelato</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Bastoncini di pesce* al forno Cavolo cappuccio e carote Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Insalata mista</p>
Quarta settimana				
<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta all'amatriciana Crocchette di legumi e verdura Contorno crudo - Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Latte e biscotti</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta olio extrav.e Parmigiano DOP</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pastina in brodo vegetale Straccetti di pollo alle verdure Patate lesse - Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Focaccia</i></p> <p>Variante stagionale: Pollo arrosto - Patate e Fagiolini*</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di piselli con riso Caciottina fresca -Carote a julienne Gallette Merenda: Frutta</p> <p>*GIORNATA GLUTEN FREE*</p> <p>Variante stagionale: Crema di fagioli cannellini con riso Insalata caprese PF (comprensivo di contorno)</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Antipasto di verdura cruda Lasagne *** Piatto Unico *** Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Cracker e thé deinetato</i></p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta alla zucca Filetto di pesce* gratinato Finocchi e insalata - Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Pasta al pesto di zuccine Pomodori (in stagione) / insalata mista</p>
Quinta settimana				
<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta al pomodoro e aromi Medaglioni vegetariani Carote crude Pan de RE M: yogurt</p> <p>Variante stagionale Pasta alla mediterranea</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Pastina in brodo vegetale Polpette di carne al sugo Piselli all'olio - Pan de RE M: pane e marmellata</p> <p>Variante stagionale Crema di legumi e verdura con pastina Hamburger di carne Patate arrosto</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Antipasto di verdura cruda PU: pizza margherita Pan de RE Dolce: Torta M: frutta fresca di stagione</p> <p>Variante stagionale Dolce: gelato</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Passato di verdura e legumi con orzo Boccocchini di tacchino alla salvia Contorno crudo di stagione Pan de RE M: Mousse e grissini</p> <p>Variante stagionale Pomodori in stagione</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta</i> Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Pan de RE M: frutta fresca di stagione</p> <p>Variante stagionale Risotto alla parmigiana</p>

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O DERIVATO 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 (triticale, 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 di macadamia), sesamo, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad avvertire il personale sopra riportati a richiedere

A.S.2025-2026

