

**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia
IRCCS Istituto in tecnologie avanzate e modelli assistenziali in oncologia

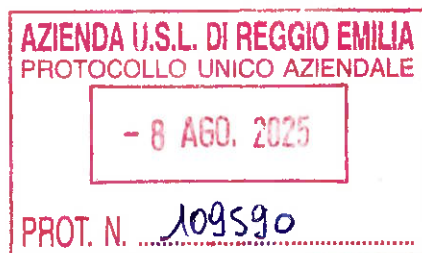


Dipartimento di Sanità Pubblica

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 Nido Leoni/Nido Girasole

Nido d'Infanzia = Leoni (Comune di Scandiano)

Servizio = Spazio Bimbi "Tiramolla" Nido Leoni (Comune di Scandiano)

Nido d'Infanzia = Girasole di Arceto (Comune di Scandiano)

Con riferimento alla Vs richiesta nostro protocollo n° 108525 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 salutarie 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

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Prima settimana				
Merenda mattino: Frutta Risotto agli spinaci Frittata con verdure Carote lessate / contorno crudo Pan de Re Merenda pomeriggio: Yogurt Variante stagionale: Risotto con zucchine	Merenda mattino: Frutta Crema di ceci con crostini Filetto di pesce* gratinato Contorno crudo e cotto Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta e Pane Variante stagionale: Pomodori (In stagione) /contorno cotto	Merenda mattino: Frutta Pizza Margherita Purea di verdura Pan de Re Merenda pomeriggio: Yogurt Variante stagionale: Contorno crudo – Fagiolini lessati	Merenda mattino: Frutta Pastina in brodo vegetale Polpettine di vitellone alla pizzaiola Purea di patate Pan de Re Merenda pomeriggio: Pane e cioccolatina Variante stagionale: Hamburger di vitellone Merenda: Gelato	Merenda mattino: Frutta Pasta al sugo di pomodoro Formaggio Caciotta Carote crude/piselli all'olio Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta fresca
Seconda settimana				
Merenda mattino: Frutta Straciatella in brodo vegetale Hamburger di pollo* Verdura cruda/Spinaci* lessi Pan de Re Merenda pomeriggio: Yogurt Variante stagionale: Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pollo* timo e limone Verdura cruda/Carote lessate	Merenda mattino: Frutta Risotto con verdure e legumi Crocchette di pesce* al forno Insalata/Purea di verdura Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta fresca Variante stagionale: Risotto alla parmigiana Insalata/Fagiolini* all'olio	Merenda mattino: Frutta Polenta al ragù Formaggio Parmigiano Reggiano DOP Carote crude/Verdura cotta Pan de Re Merenda pomeriggio: Pane ricotta e cacao Variante stagionale: Pasta al ragù Tortino di verdura e legumi	Merenda mattino: Frutta Crema di piselli* con orzo Polpettine di legumi Contorno di stagione Pan de Re Merenda: Torta e the deinato MENU ECOSOSTENTIBILE Variante stagionale: Crema di ceci con orzo Bis di formaggi del territorio serviti con legumi e verdura di stagione	Merenda mattino: Frutta Pasta alla ricotta Cotoletta di pesce Carote a filetto /Verdura cotta Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta fresca Variante stagionale: Pasta con legumi Filetto di pesce* pomodoro e basilico
Terza settimana				
Merenda mattino: Frutta Passato di verdura e legumi con cous cous Polpettine vegetariane con legumi con sugo di pomodoro Patate lessate Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta e cracker Variante stagionale: Hamburger vegetariano con legumi	Merenda mattino: Frutta Pasta con fagioli Filetto di pesce* al forno Carote crude/Cavolfiore gratinato Pan de Re Merenda pomeriggio: Yogurt Variante stagionale: Risotto alle bietole Merenda: Succo e biscotti	Merenda mattino: Frutta Crema di verza e patate con pastina Arrosto di suino agli agrumi Cavolo cappuccio/Piselli* all'olio Pan de Re Merenda pomeriggio: Torta e camomilla Variante stagionale: Crema di carote e patate con pastina Arrosto di suino agli aromi Merenda: Pane ricotta e cacao	Merenda mattino: Frutta Pasta con zucchine e carote Erbazzone* Contorno crudo Pan de Re Merenda pomeriggio: Yogurt Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Polpettine di pesce al forno Pomodori (in stagione)	Merenda mattino: Frutta Risotto alle bietole Polpettine di pesce* al forno Insalata/ Purea di verdura Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta fresca Variante stagionale: pasta all'isolana erbazzone
Quarta settimana				
Merenda mattino: Frutta Pasta olio extravergine e parmigiano Sformato di spinaci* Contorno crudo e cotto Pan de Re Merenda pomeriggio: Pane olio e aromi Variante stagionale: Crocchette primavera (con legumi)	Merenda mattino: Frutta Pastina in brodo vegetale Filetto di pesce* gratinato Carote crude/Fagiolini* all'olio Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta e crackers	Merenda mattino: Frutta Pizza Margherita Contorno crudo e cotto Pan de Re Merenda pomeriggio: Latte con cacao e biscotti	Merenda mattino: Frutta Crema di legumi con riso Pollo arrosto Patate al forno Galette Merenda pomeriggio: Yogurt *GIORNATA GLUTEN FREE *	Merenda mattino: Frutta Pasta al pomodoro e piselli* Crocchette di pesce* al forno Purea di verdura Pan de Re Merenda pomeriggio: Frutta fresca Variante stagionale: Pasta al pomodoro e basilico Contorno cotto
Quinta settimana				
Merenda mattino: Frutta Risotto alla zucca Burger vegetariano Contorno crudo e cotto Pan de re Merenda pomeriggio: Frutta Variante stagionale: Risotto barbabietola e stracchino	Merenda mattino: Frutta Passato di verdure e legumi con pastina Filetto di pesce gratinato* Verdura mista di stagione Pan de re Merenda pomeriggio: Focaccia	Merenda mattino: Frutta Antipasto di verdura Lasagne al forno Pan de Re Merenda pomeriggio: Yogurt Variante stagionale: Raviolini* ricotta/spinaci burro e parmigiano Piatto unico – insalatone misto	Merenda mattino: Frutta Crema di piselli con pastina Cotoletta di pollo al forno Purea di patate Pan de re Merenda pomeriggio: succo e crackers Variante stagionale: Straccetti di pollo alle verdure Patate arrosto	Merenda mattino: Frutta Pasta al pomodoro e basilico Polpettine di pesce* Carote crude e contorno cotto Pan de RE Merenda pomeriggio: Frutta fresca Variante stagionale Pasta alla mediterranea

PER LA FASCIA D'ETA' 6-12 MESI:

Le merende saranno composte esclusivamente da FRUTTA FRESCA e YOGURT BIANCO NATURALE
COME DA LINEE GUIDA E INDICAZIONI OMS LE PREPARAZIONI SARANNO SENZA SALE E SENZA ZUCCHERO

Per la medesima fascia d'età, previa compilazione modulo svezamento, è possibile richiedere un menu personalizzato in base alle diverse esigenze.

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. 2025-2026

