



**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

Nido d'Infanzia = Tutti giù per terra (Comune di Scandiano)

Con riferimento alla Vs richiesta nostro protocollo n° 108355 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

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

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



La dietista
dott.ssa Chiara Pellacani

Chiara Pellacani

Cucina: Centro cottura "LA FIORITA" - MENU' NIDO "TUTTI GIU' PER TERRA"



Menù Autunno-Inverno data inizio 13-10-2025 (5° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 9-03-2026

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 Pane de Re - Frutta fresca Variante stagionale: Passato di verdura e legumi con pastina Straccetti di pollo al timo e limone Verdura cotta	Passato di verdura e legumi con pastina 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 integrale 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 zucca Carote a julienne Pan de re - Frutta Fresca Variante stagionale: Pasta con melanzane Insalatone misto con uova sode e mals (comprensivo di contorno)	Minestra di legumi con pastina Bocconcini di pollo al forno 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 fresca	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 fresca Variante stagionale: Pasta alla mediterranea	Pastina in brodo vegetale Straccetti di pollo agli aromi Purezza di patate Pan de re - Frutta fresca 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 fresca 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 fresca Variante stagionale Pasta al pesto di zucchine



SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI 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