



## MENU' PRIMAVERA ESTATE

### 1ª SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 28/08/2023 al 01/09/2023 dal 25/09/2023 al 29/09/2023 dal 11/03/2024 al 15/03/2024 dal 08/04/2024 al 12/04/2024 dal 06/05/2024 al 10/05/2024 dal 03/06/2024 al 07/06/2024 dal 01/07/2024 al 07/07/2024	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Pasta al ragù di carote e zucchine <b>BIO</b>  Hamburger di legumi <b>BIO</b>  Carote a filetto <b>BIO</b>  Pane integrale	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Passato di verdure con pastina <b>BIO</b>  Pizza margherita* <b>BIO</b>  Insalata <b>BIO</b>	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Pasta <b>BIO</b> all'olio e parmigiano reggiano <b>DOP</b>  Bocconcini/pollo <b>BIO</b> arrosto  Fagiolini* all'olio  Pane integrale	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Pasta al pomodoro <b>BIO</b>  Filetto di merluzzo* gratinato  Insalata mista/ pomodori <b>BIO</b>  Pane all'olio	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Riso alla parmigiana <b>BIO</b>  Erbazzone*  Finocchi gratinati <b>BIO</b>  Pane pugliese

### 2ª SETTIMANA

dal 04/09/2023 al 08/09/2023 dal 02/10/2023 al 06/10/2023 dal 18/03/2024 al 22/03/2024 dal 15/04/2024 al 19/04/2024 dal 13/05/2024 al 17/05/2024 dal 10/06/2024 al 14/06/2024 dal 08/07/2024 al 12/07/2024	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Pastina <b>BIO</b> in brodo vegetale  Tortino di carote <b>BIO</b> e piselli*  Insalata lattuga <b>BIO</b>  Pane integrale	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Riso ai porri <b>BIO</b>  Bastoncini di platessa* al forno  Carote a filetto <b>BIO</b>  Pane all'olio	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Pasta al ragù*  1/2 raz. Formaggio Parmigiano <b>DOP</b>  Spinaci* saltati all'olio  Pane integrale	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Passato di verdure con orzo <b>BIO</b>  Arrosto di suino al forno  Insalata mista <b>BIO</b>  Pane all'olio	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Pasta alle melanzane <b>BIO</b>  Crocchette di ricotta e carote <b>BIO</b>  Zucchine trifolate <b>BIO</b>  Pane pugliese
--	--	--	---	---	--

### 3ª SETTIMANA

dal 11/09/2023 al 15/09/2023 dal 09/10/2023 al 13/10/2023 dal 25/03/2024 al 30/03/2024 dal 22/04/2024 al 26/04/2024 dal 20/05/2024 al 24/05/2024 dal 17/06/2024 al 21/06/2024 dal 15/07/2024 al 19/07/2024	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Riso agli spinaci <b>BIO</b>  Frittata al forno <b>BIO</b>  Insalata mista/ pomodori <b>BIO</b>  Pane integrale	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Passato di verdure con cous cous <b>BIO</b>  Hamburger di bovino <b>BIO</b>  Insalata verde <b>BIO</b>  Pane all'olio	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Pasta al pomodoro <b>BIO</b>  Polpette di merluzzo* al forno  Bietole* all'olio  Pane integrale	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Crema di carote con pastina <b>BIO</b>  Pizza margherita* <b>BIO</b>  Carote a filetto <b>BIO</b>	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Pasta <b>BIO</b> al pesto di basilico  Lenticchie al pomodoro <b>BIO</b>  Zucchine gratinate <b>BIO</b>  Pane pugliese
--	---	---	---	---	--

### 4ª SETTIMANA

dal 18/09/2023 al 22/09/2023 dal 16/10/2023 al 20/10/2023 dal 01/04/2024 al 05/04/2024 dal 29/04/2024 al 03/05/2024 dal 27/05/2024 al 31/05/2024 dal 24/06/2024 al 28/06/2024 dal 22/07/2024 al 26/07/2024	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Pasta <b>BIO</b> alle verdure  Formaggio <b>Mozzarella</b>  Carote a filetto <b>BIO</b>  Pane integrale	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Passato di verdure con farro <b>BIO</b>  Spezzatino di tacchino <b>BIO</b> al forno  Patate al forno <b>BIO</b>  Pane all'olio	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Riso alle zucchine <b>BIO</b>  Cotoletta di platessa/limanda* al forno  Insalata mista/pomodori <b>BIO</b>  Pane integrale	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Pasta <b>BIO</b> del casaro  Bocconcini di pollo <b>BIO</b> al limone  Zucchine trifolate <b>BIO</b>  Pane all'olio	Merenda del mattino: frutta fresca di stagione bio  Pasta alla pizzaioia <b>BIO</b>  Crocchette di carote <b>BIO</b> e piselli*  Insalata <b>BIO</b>  Pane pugliese
--	---	--	--	---	---



#### PRODOTTI BIOLOGICI

Pasta, gnocchi di patate, farina "0", "00", riso, orzo, farro, cous cous, gallette, base pizza, ceci, lenticchie e fagioli secchi, olio extravergine d'oliva nei condimenti, passata e polpa di pomodoro e pelati, hamburger di bovino, latte pastorizzato e UHT, yogurt, uova a guscio, uovo pastorizzato, burro, formaggi freschi, purea, confettura e succhi di frutta, verdura e frutta fresca, zucchero e carni avicunicole



#### PRODOTTI DOP E IGP

**IGP:** bresaola della Valtellina, pesche nettarine dell'Emilia Romagna, pere dell'Emilia Romagna **DOP:** prosciutto crudo di Parma, parmigiano reggiano, squacquerone di Romagna



#### PRODOTTI A LOTTA INTEGRATA

Spinaci, bietole, fagiolini e piselli surgelati



#### PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUOSOLIDALE

Zucchero **BIO**, cacao in polvere

#### PRODOTTI ITTICI

Le tipologie di prodotti ittici utilizzati sono esclusivamente di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27, certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile MSC



#### PRODOTTI REGIONALI

Pasta ripiena, farine bianche **BIO**, fette biscottate, grissini, prosciutto cotto, caciotta, burro **BIO**, confetture **BIO**, frutta e verdura fresca **BIO** in prevalenza, verdura surgelata SQNPI (spinaci, bietole, fagiolini, piselli), erbe aromatiche, aceto balsamico, aceto di vino, erbazzone, erbazzone e pizza senza glutine, succhi di frutta **BIO**, biscotti frollini, polpa e passata di pomodoro **BIO**, pane. Il pane e le erbe aromatiche provengono da fornitori che promuovono l'integrazione sociale dei cittadini disabili e svantaggiati.

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

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte 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 mediante 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.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma

