



**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 **08 SET. 2023**

Prot. N° *110377*

Spett.le CIR food- Cooperativa Italiana di Ristorazione

All'attenzione di: Dietista Chiara Mulè

Via Statale, 16/D

42013 Casalgrande (RE)

Oggetto: parere di conformità menù invernale ed estivo di ristorazione collettiva scolastica  
Cucina centro Pasti Soleluna

Scuola materna = Cadiroggio (Comune di Castellarano)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 107372 del 1 settembre 2023 di pari oggetto, si è effettuata una valutazione nutrizionale dei menù trasmessi, prendendo come riferimento scientifico e tecnico le Linee Strategiche per la Ristorazione Scolastica in Emilia Romagna (aprile 2009), le Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica (giugno 2010) e la Delibera della Giunta Regionale n. 418/2012 "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo" 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  
La referente Area Nutrizione  
(dott.ssa Alessandra Palomba)



La dietista  
dott.ssa Chiara Luppi

# Cucina: Self "SOLE E LUNA" MENU' SCUOLA INFANZIA "CADIROGGIO" COMUNE DI CASTELLARANO

Menù Autunno-Inverno data inizio 28-08-2023 (1° settimana) - Menù Primavera-Estate data inizio 1.1-03-2024 (1° settimana)

CIRFOOD

5/19/23

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Prima settimana</b>				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta al pomodoro</p> <p>Sfornato di mozzarella e verdura</p> <p>Insalata</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Biscotti e Latte e cacao</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Pasta alla pizzaiola</p> <p>Merenda: <i>Yogurt alla frutta</i></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Passato di verdura e legumi con riso</p> <p>Straccetti di pollo agli aromi</p> <p>Verdura cruda</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Torta e the detornato</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Straccetti di pollo al limone</p> <p>Pomodori (in stagione) / Carote in insalata</p> <p>Merenda: <i>Gelato</i></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta al ragù</p> <p>Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione)</p> <p>Miscelanza di verdura - Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Insalata mista con scoglie di <b>Parmigiano DOP</b> (1/2 razione)</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>**** <b>GIORNATA PANINO</b> ****</p> <p>Panino con hamburger di Quinoa rossa, lenticchie e verdura servito con Patate al forno e salsa rossa - Insalata</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Yogurt alla frutta</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Crema di fagioli cannellini con pasta</p> <p>Cotoletta di pesce* al forno</p> <p>Macedonia di verdura</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Crema di piselli* con pasta</p> <p>Carote crude</p>
<b>Seconda settimana</b>				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta in salsa rosa</p> <p>Erbazzone*</p> <p>Insalata mista</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Yogurt alla frutta</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Pasta ai ragù di pesce*</p> <p>Insalata mista con pomodori (in stagione) / Carote</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Crema di cavolo cappuccio viola con riso</p> <p>Polpettine vegetariane</p> <p>Carote trifolate</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Focaccia all'olio</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Minestra di verdura e legumi con riso</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Antipasto di verdura cruda</p> <p>Tortelloni* ricotta e spinaci in salsa emiliana</p> <p>piatto unico - Dolce</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Antipasto di verdura cruda</p> <p>Tortelloni* ricotta e spinaci* burro e salvia</p> <p>piatto unico - Dolce Gelato</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pastina in brodo vegetale</p> <p>Cotoletta di pollo al forno</p> <p>Insalata</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Latte cacao e biscotti</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Pomodori (in stagione) / Carote in insalata</p> <p>Merenda: <i>Pane ricotta e cacao</i></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta alla ricotta</p> <p>Fish Burger*</p> <p>Carote e Patate</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Pasta pomodoro e basilico</p> <p>Contorno crudo</p>
<b>Terza settimana</b>				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Risotto ai porri</p> <p>Frittata con verdure</p> <p>Contorno crudo misto di stagione</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Latte e biscotti</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Risotto barbabietola e stracchino</p> <p>Salade con uova sode (comprensivo di contorno)</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Crema di zucca con orzo</p> <p>Scaloppina di tacchino agli agrumi</p> <p>Fagiolini* all'olio</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Pane e marmellata</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Crema di carote con orzo</p> <p>Straccetti di tacchino alla paprika</p> <p>Insalata mista</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Insalata mista con formaggio 1/2 razione</p> <p>Pizza Margherita</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Passato di verdura e legumi con pasta</p> <p>Bistacca di Vitellone alla svizzera</p> <p>Purea di Patate /Mese Dicembre: <i>Goulish con patate (comprensivo di contorno)</i></p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Yogurt alla frutta</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Crema di ceci con pasta</p> <p>Zucchine crude e carote e julienne</p> <p>Da maggio: <i>Prosciutto e melone (no contorno)</i></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP</p> <p>Bastoncini di pesce* al forno</p> <p>Cavolo cappuccio e carote</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Pasta al pesto di basilico</p> <p>Insalata mista</p>
<b>Quarta settimana</b>				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta all'amatriciana</p> <p>Crocchette di legumi e verdura</p> <p>Spinaci* alla parmigiana - Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Latte e biscotti</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Pasta olio extrav. e Parmigiano DOP</p> <p>Contorno crudo - Merenda: <i>Gelato</i></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta in brodo vegetale</p> <p>Straccetti di pollo alle verdure</p> <p>Patate lesse - Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Cracker e succo</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Pollo arrosto - Patate e Fagiolini*</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Crema di legumi misti con riso</p> <p>Caciotta fresca -Carote e julienne</p> <p>Gallette</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita</i></p> <p>**** <b>GIORNATA GLUTEN FREE</b> ****</p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Crema di fagioli cannellini con riso</p> <p>Insalata caprese PF (comprensivo di contorno)</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Antipasto di verdura cruda</p> <p>Lasagne</p> <p>**** <b>PIATTO UNICO</b> ****</p> <p>Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Yogurt</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Pasta alla zucca</p> <p>Filetto di pesce* gratinato</p> <p>Finocchi e insalata - Pan de Re</p> <p>Merenda pomeriggio: <i>Fruita di stagione</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p> <p>Pasta al pesto di zuccine</p> <p>Pomodori (in stagione) / Insalata mista</p>

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere , come ingredienti o in tracce , uno o piu' 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). Poichè 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. 2023-2024