

**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°

*110371*

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 self Vittoria

Scuola materna = Tressano (Comune di Castellarano)

Scuola primaria = Tenente Alberto Benassi (Comune di Castellarano)

Scuola primaria = Tressano (Comune di Castellarano)

Scuola primaria = Roteglia (Comune di Castellarano)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 107369 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*)

*Alessandra Palomba*

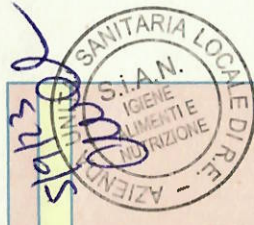


La dietista

dott.ssa Chiara Luppi

*Chiara Luppi*

**Cucina: SELF VITTORIA MATERNA DI TRESSANO COMUNE DI CASTELLARANO A.S. 2023-2024**  
**Menù Autunno-Inverno data inizio 11-09-2023 (3° settimana) -- Menù Primavera- Estate data inizio 11-03-2024 (1° settimana)**



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p>Passato di verdure                      Pizza margherita                      Pan de RE e frutta                      M: <i>Pane e cioccolatina</i></p> <p><b>variante stagionale:</b>                      DA MAGGIO: Verdura cruda di stagione -                      Pizza Margherita - (No Passato di verdura)</p>	<p>Pasta alla pizzaiola (pomodoro e origano)                      Crocchette di verdura                      Fagiolini lessati*                      Pan de RE e frutta                      M: <i>Fruita di stagione</i></p> <p><b>variante stagionale:</b>                      Pasta al pomodoro e basilico                      Contorno crudo/ Pomodori (in stagione)</p>	<p>Tagliatelle al ragù                      1/2 razione di Parmigiano reggiano DOP                      Insalata mista                      Pan de RE e frutta                      M: <i>Latte con cacao e biscotti</i></p> <p><b>variante stagionale:</b>                      Pasta all'amatriciana                      Caciotta 1/2 razione</p>	<p>Crema di ceci con pasta                      Bocconcini di polpo con verdura                      Patate lessate                      Pan de RE e frutta                      M: <i>Fruita fresca e Cracker</i></p> <p><b>variante stagionale:</b>                      Crema di fagioli con pasta                      Bocconcini di polpo al limone                      Contorno di stagione</p>	<p>Risotto alla parmigiana                      Bacconcini di pesce* al forno                      Carote a filetto                      Pan de RE e frutta                      M: <i>Yogurt alla frutta</i></p> <p><b>variante stagionale:</b>                      Risotto ai porri                      Pomodori (in stagione)</p>
<b>Seconda settimana</b>				
<p>Pasta al pomodoro                      Erbazzone*                      Contorno crudo                      Pan de RE e frutta                      M: <i>Fruita di stagione</i></p> <p><b>variante stagionale:</b></p>	<p>Passato di legumi e verdura con pasta                      Polpettine vegetariane con sugo                      Carote trifolate                      Pan de RE e frutta                      M: <i>Torta e camomilla</i></p> <p><b>variante stagionale:</b>                      M: <i>Gelato</i></p>	<p>Pasta olio extravergine e parmigiano DOP                      Frittata con cipolla                      Insalata                      Pan de RE e frutta                      M: <i>Latte e biscotti</i></p> <p><b>variante stagionale:</b>                      Pasta al pesto di basilico                      Frittata con mozzarella                      Pomodori (in stagione)</p>	<p>Riso in brodo vegetale                      Arrosto di suino agli agrumi                      Patate lessate                      Gallette - frutta                      M: <i>Mousse di frutta</i></p> <p><b>**GIORNATA GLUTEN FREE**</b>  <b>variante stagionale:</b>                      Muesli di verdura e legumi con riso                      Arrosto di suino agli aromi                      Carote crude e julienne</p>	<p>Pasta all'isolana                      Fish burger*                      Fagiolini al parmigiano                      Pan de RE e frutta                      M: <i>Yogurt alla frutta</i></p> <p><b>variante stagionale:</b>                      Pasta in salsa vegetale (rossa)                      Contorno crudo di stagione</p>
<b>Terza settimana</b>				
<p>Risotto con spinaci*                      Formaggio Asiago DOP                      Contorno di stagione                      Pan de RE e frutta                      M: <i>Fruita di stagione</i></p> <p><b>variante stagionale:</b>                      Risotto con zucchine                      Insalata caprese (PF)                      (comprensivo di contorno)</p>	<p>Crema di porri e patate con pasta                      Svizzera di vitellone                      Macedonia di verdure (con legumi)                      Pan de RE e frutta                      M: <i>Latte con cacao e biscotti</i></p> <p><b>variante stagionale:</b>                      Pasta in brodo vegetale                      Patate arrosto</p>	<p>Pinzimonio di verdura                      Pizza margherita                      Dolce: Barretta di cioccolato                      Pan de RE e frutta                      M: <i>Yogurt alla frutta</i></p> <p><b>variante stagionale:</b>                      Pinzimonio di carote a bastoncino                      Dolce: Gelato</p>	<p>Crema di legumi con cous cous                      Scaloppina di pollo alla salsa                      Pura di patate                      Pan de RE e frutta                      M: <i>Pane e Marmellata</i></p> <p><b>variante stagionale:</b>                      Crema di ceci con orzo                      Cotoletta di polpo al forno                      Insalata</p>	<p>Pasta al pomodoro                      Filetto di pesce* gratinato                      Miscianza di verdure                      Pan de RE e frutta                      M: <i>Mousse di frutta</i></p> <p><b>variante stagionale:</b>                      Pasta in salsa rosa                      Pomodori (in stagione)</p>
<b>Quarta settimana</b>				
<p>Risotto barbabietola e stracchino                      Sformato di verdure                      Carote a filetto                      Pan de RE e frutta                      M: <i>Yogurt alla frutta</i></p> <p><b>variante stagionale:</b>                      Pasta pomodoro e basilico                      Erbazzone*</p>	<p>*** <b>GIORNATA PANTINO VEGETARIANO ***</b>                      Panino con Hamburger di Quinoa Rossa,                      lenticchie e verdura servito con Patate al                      forno e salsa rossa                      Insalata                      Dolce: Barretta di cioccolato                      M: <i>Fruita fresca di stagione</i></p> <p><b>variante stagionale:</b>                      Dolce: Gelato</p>	<p>Pastina in brodo vegetale                      Tortino di patate                      Insalata mista                      Pan de RE e frutta                      M: <i>Succo e cracker</i></p> <p><b>variante stagionale:</b></p>	<p>Lasagne                      Contorno crudo                      1/2 razione di mozzarella                      Pan de RE e frutta                      M: <i>Latte e biscotti</i></p> <p><b>variante stagionale:</b>                      Raviolini*ricotta e spinaci all'olio                      extravergine e parmigiano DOP                      Prosciutto cotto 1/2 razione</p>	<p>Crema di verdura e legumi con orzo                      Bacconcini di pesce* al forno                      Verdura cotta                      Pan de RE e frutta                      M: <i>Fruita di stagione</i></p> <p><b>variante stagionale:</b>                      Risotto alla parmigiana                      Contorno crudo/ Pomodori (in stagione)</p>

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere come ingredienti o in tracce: uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e der., arachidi, soia, latte e der., pesce, uova e der., crostacei), ova e der., 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



# Cucina: SELF VITTORIA PRIMARIE DI TRESSANO, CASTELLARANO E ROTEGLIA A.S. 2023-2024

## Menù Autunno-Inverno data inizio 11-09-2023 (3° settimana) -- Menù Primavera-Estate data inizio 11-03-2024 (1° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p>Passato di verdure Pizza margherita Pan de RE Frutta fresca di stagione</p> <p><b>variante stagionale:</b> DA MAGGIO: Verdura cruda di stagione - Pizza Margherita - Gelato (No Passato di verdura)</p>	<p>Pasta alla pizzaiola (pomodoro e origano) Crocchette di verdura Fagiolini lessati* Pan de RE Frutta fresca di stagione</p> <p><b>variante stagionale:</b> Pasta al pomodoro e basilico Contorno crudo/ Pomodori (In stagione)</p>	<p>Tagliatelle al ragu 1/2 razione di Parmigiano reggiano DOP Insalata mista Pan de RE Frutta fresca di stagione</p> <p><b>variante stagionale:</b> Pasta all'amatriciana Caciotta 1/2 razione</p> <p><b>Prima settimana</b></p>	<p>Crema di ceci con pastina Bocconcini di pollo con verdure Patate lessate Pan de RE Frutta fresca di stagione</p> <p><b>variante stagionale:</b> Crema di fagioli con pastina Bocconcini di pollo al limone Contorno di stagione</p>	<p>Risotto alla parmigiana Bocconcini di pesce* al forno Carote a filetto Pan de RE Frutta fresca di stagione</p> <p><b>variante stagionale:</b> Risotto ai porri Pomodori (In stagione)</p>
<p>Pasta al pomodoro Erbazzone* Contorno crudo Pan de RE Frutta fresca di stagione</p> <p><b>variante stagionale:</b></p>	<p>Passato di legumi e verdura con pastina Polpettine vegetariane con sugo Carote trifolate Pan de RE Frutta fresca di stagione</p> <p><b>variante stagionale:</b></p>	<p><b>Seconda settimana</b></p> <p>Pasta olio extravergine e parmigiano DOP Frittata con cipolla Insalata Pan de RE Frutta fresca di stagione</p> <p><b>variante stagionale:</b> Pasta al pesto di basilico Frittata con mozzarella Pomodori (In stagione)</p>	<p>Riso in brodo vegetale Arrosto di suino agli agrumi Patate lessate Gallette - Frutta</p> <p><b>**GIORNATA GLUTEN FREE**</b></p> <p><b>variante stagionale:</b> Minestrina di verdura e legumi con riso Arrosto di suino agli aromi Carote crude a julienne</p>	<p>Pasta all'isolana Hamburger di mare* Fagiolini al parmigiano Pan de RE Frutta fresca di stagione</p> <p><b>variante stagionale:</b> Pasta in salsa vegetale (rossa) Contorno crudo di stagione</p>
<p>Risotto con spinaci* Formaggio Asiago DOP Contorno di stagione Pan de RE Frutta fresca di stagione</p> <p><b>variante stagionale:</b> Risotto con zucchine Insalata caprese (PF) (comprensivo di contorno)</p>	<p>Crema di porri e patate con pastina Svizzera di vitellone Macedonia di verdure (con legumi) Pan de RE Frutta fresca di stagione</p> <p><b>variante stagionale:</b> Pastina in brodo vegetale Patate arrosto</p>	<p><b>Terza settimana</b></p> <p>Pinzimonio di verdura Pizza margherita Dolce: Barretta di cioccolato Pan de RE Frutta fresca di stagione</p> <p><b>variante stagionale:</b> Pinzimonio di carote a bastoncino Dolce: Gelato</p>	<p>Crema di legumi con cous cous Scaloppina di pollo alla salvia Purea di patate Pan de RE Frutta fresca di stagione</p> <p><b>variante stagionale:</b> Crema di ceci con orzo Cotoletta di pollo al forno Insalata</p>	<p>Pasta al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Misticanza di verdure Pan de RE Frutta fresca di stagione</p> <p><b>variante stagionale:</b> Pasta in salsa rosa Pomodori (In stagione)</p>
<p>Risotto barbabietola e stracchino Sformato di verdure Carote a filetto Pan de RE Frutta fresca di stagione</p> <p><b>variante stagionale:</b> Pasta pomodoro e basilico Erbazzone*</p>	<p><b>***GIORNATA PANINO VEGETARIANO***</b></p> <p>Panino con Hamburger di Quinoa Rossa, fenticchie e verdura servito con Patate al forno e salsa rossa Insalata Dolce: Barretta di cioccolato</p> <p><b>variante stagionale:</b> Dolce: Gelato</p>	<p><b>Quarta settimana</b></p> <p>Pastina in brodo vegetale Tortino di patate Insalata mista Pan de RE Frutta fresca di stagione</p> <p><b>variante stagionale:</b></p>	<p>Lasagne contorno crudo 1/2 razione di mozzarella Pan de RE Frutta fresca di stagione</p> <p><b>variante stagionale:</b> Raviolini* ricotta e spinaci all'olio extravergine e parmigiano DOP Prosciutto cotto 1/2 razione</p>	<p>Crema di verdura e legumi con orzo Bocconcini di pesce* al forno Verdura cotta Pan de RE Frutta fresca di stagione</p> <p><b>variante stagionale:</b> Risotto alla parmigiana Contorno crudo/ Pomodori (In stagione)</p>

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere come ingredienti o in tracce: uovo o più' allergeni (cereali contenenti glutine e der., arachidi, soia, latte e der., pesce, crostacei, uova e der., latte e der., inclusato lattosio, frutta a guscio, sesamo, semi di sesamo, 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



**MENU 'MERENDE TEMPO LUNGO MAT TRESSANO ANNO SCOLASTICO 2023-24**

	<b>PRIMA SETTIMANA</b>	<b>SECONDA SETTIMANA</b>	<b>TERZA SETTIMANA</b>	<b>QUARTA SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI</b>	PANE E FRUTTA	BARRETTA DI CIOCCOLATO	TARALLI ALL'OLIO	CROSTATINA
<b>MARTEDI</b>	SUCCO E CRACKER	PANE E FRUTTA	PANE E FRUTTA	TARALLI ALL'OLIO
<b>MERCOLEDI</b>	BARRETTA DI CIOCCOLATO	SUCCO E CRACKER	CROSTATINA	MOUSSE DI FRUTTA
<b>GIOVEDI</b>	CROSTATINA	TARALLI ALL'OLIO	PANE E FRUTTA	BARRETTA DI CIOCCOLATO
<b>VENERDI</b>	TARALLI ALL'OLIO	MOUSSE DI FRUTTA	SUCCO E CRACKER	SUCCO E CRACKER