

MENU PER LE SCUOLE PRIMARIE

dei comuni dell'unione bassa reggiana

anno scolastico 2023/2024



» I SETTIMANA

28/08/2023-01/09/2023
25/09/2023-29/09/2023
23/10/2023-27/10/2023
20/11/2023-24/11/2023
18/12/2023-22/12/2023
15/01/2024-19/01/2024
12/02/2024-16/02/2024
11/03/2024 - 15/03/2024
08/04/2024 - 12/04/2024
06/05/2024 - 10/05/2024
03/06/2024 - 07/06/2024

» II SETTIMANA

04/09/2023-08/09/2023
02/10/2023 - 06/10/2023
30/10/2023 - 03/11/2023
27/11/2023 - 01/12/2023
25/12/2023 - 29/12/2023
22/01/2024 - 26/01/2024
19/02/2024 - 23/02/2024
18/03/2024 - 22/03/2024
15/04/2024 - 19/04/2024
13/05/2024 - 17/05/2024
10/06/2024 - 14/06/2024

» III SETTIMANA

11/09/2023 - 15/09/2023
09/10/2023 - 13/10/2023
06/11/2023 - 10/11/2023
04/12/2023 - 08/12/2023
01/01/2024 - 05/01/2024
29/01/2024 - 02/02/2024
26/02/2024 - 01/03/2024
25/03/2024 - 29/03/2024
22/04/2024 - 26/04/2024
20/05/2024 - 24/05/2024
17/06/2024 - 21/06/2024

» IV SETTIMANA

18/09/2023 - 22/09/2023
16/10/2023 - 20/10/2023
13/11/2023 - 17/11/2023
11/12/2023 - 15/12/2023
08/01/2024 - 12/01/2024
05/02/2024 - 09/02/2024
04/03/2024 - 08/03/2024
01/04/2024 - 05/04/2024
29/04/2024 - 03/05/2024
27/05/2024 - 31/05/2024
24/06/2024 - 28/06/2024

» LUNEDÌ

fusilli integrali al ragù di vitellone
1/2 pz di emmenthal
insalata mista
pane de Re e frutta di stagione
var. stagionale (dal 11/03/2024)
insalata
1/2 pz di caciotta

raviolini di ricotta e spinaci all'olio evo e parmigiano reggiano DOP
1/2 pz di parmigiano reggiano DOP
insalata verde e mais
pane de Re e frutta di stagione
var. stagionale
fagiolini all'olio evo

minestra di verdure e legumi con conchigliette
frittata al formaggio
insalata verde
pane de Re e frutta di stagione
var. stagionale
stelline in brodo vegetale*
uovo sodo

pastina in brodo vegetale*
erbazzone*
verza a filetto
pane de Re frutta di stagione
var. stagionale
pomodori (in stagione) \ insalata

» MARTEDÌ

crema di fagioli cannellini con riso
fettina di tacchino agli aromi
carote a julienne
frutta e gallette di mais
var. stagionale
crema di lenticchie con riso,
arrosto di tacchino



crema di ceci con crostini
scaloppina di pollo al limone
carote a filetto
pane con farina bio e frutta di stagione
var. stagionale
straccetti di pollo alle mandorle,
pomodori (in stagione) \ insalata

risotto alla zucca*
cotoletta di limanda*
broccoli all'olio evo
pane con farina bio e frutta di stagione
var. stagionale
risotto primavera, zucchine
gratinate al forno

MENU SPECIALE

» MERCOLEDÌ

sedanini al pomodoro
triangoli di frittata
insalata
pane tipo baguette e frutta di stagione
var. stagionale
tortiglioni alla mediterranea,
fagiolini all'olio evo

fusilli integrali al pomodoro
polpette di ricotta e spinaci*
finocchi crudi
pane tipo baguette e frutta di stagione
var. stagionale
insalata e mais

crema di carote* con cous cous
scaloppina di pollo alla salvia e limone
patate lessate*
pane tipo baguette e frutta di stagione

fusilli integrali al tonno (rosso)
burger di verdure con aromi
insalata e mais
pane tipo baguette e frutta di stagione
var. stagionale
spaghetti integrali al sugo di pesce*, insalata mista

» GIOVEDÌ

pinzimonio invernale:
sedano carote finocchi
pizza margherita
1\2 pz di prosciutto cotto
pane con farina bio e banana equo
var. stagionale
pinzimonio estivo: cetrioli,
pomodori, carote

pastina in brodo vegetale*
svizzera di vitellone
purea di patate
pane con farina bio e banana equo
var. stagionale
minestrone di verdure estive con orzo, polpette di vitellone e piselli* al pomodoro

carote julienne
lasagne* alla bolognese
1\2 pz di mozzarella
pane con farina bio e banana equo
var. stagionale
pasta al forno, caprese con 1/2 pz di mozzarella, pomodori

passato di verdure e legumi* con orzo
sovraccosce di pollo al forno
patate arrosto*
pane con farina bio e banana equo
var. stagionale
passato di verdure e legumi* con pastina

» VENERDÌ

pastina in brodo vegetale*
halibut* in crosta di mais
fagiolini all'olio evo
pane de Re e frutta di stagione
var. stagionale
pennette al pesto genovese,
pomodori (in stagione) \ insalata

riso allo zafferano
bastoncini di Halibut*
spinaci* all'olio evo e parmigiano reggiano DOP
pan de Re e frutta di stagione
var. stagionale
risotto alla parmigiana, carote e zucchine a julienne

sedanini all'olio evo e parmigiano reggiano DOP
crocchette di ceci
finocchi crudi all'olio evo
pane de Re e frutta di stagione
var. stagionale
caserecce con crema di zucchine, carote julienne

risotto agli spinaci*
cotoletta di limanda*
carote a julienne
pane de Re e frutta di stagione

COMPOSIZIONE DIETA LEGGERA IN BIANCO

Il genitore può richiedere la dieta leggera nel caso in cui il bambino o la bambina presenti lievi indisposizioni (per un massimo di tre giorni consecutivi).

LUNEDÌ: riso in bianco (olio evo), filetto di pesce in bianco (al vapore/forno), carote e patate*, pane, mela

MARTEDÌ: pasta in bianco (olio evo), prosciutto cotto, carote e patate*, pane, mela

MERCOLEDÌ: riso in bianco (olio evo), parmigiano reggiano DOP, carote e patate*, pane, mela

GIOVEDÌ: pasta in bianco (olio evo), petto di pollo ai ferri, carote e patate*, pane, mela

VENERDÌ: riso in bianco (olio evo), filetto di pesce in bianco (al vapore/forno), carote e patate*, pane, mela

MENU SPECIALE

19/09/2023 MENU DI BENVENUTO

panino con hamburger di vitellone e insalata con ketchup e maionese, patate* arrosto, coppetta gelato bianca e nera

17/10/2023 ALTO ADIGE

spazle burro e parmigiano reggiano DOP, 1/2 pz di speck, crauti, pane multicereali, torta di mele con cannella

14/11/2023 PUGLIA

orecchiette con i broccoli, scamorza finocchi gratinati, tarallini, torta alle mandorle

12/12/2023 MENÙ DELLE FESTE

cappelletti in brodo vegetale, pollo arrosto patate arrosto*, pandoro

09/01/2024 LAZIO

pasta cacio e pepe, saltimbocca alla romana (vitello-suino) carciofi al forno, ciriola (pane), crostata con confettura di ciliegie

06/02/2024 ABRUZZO

spaghetti alla chitarra con ragù, 1/2 pz di caciotta con con patate* e verdure di stagione al forno, parrozzo

05/03/2024 ITALIA 2.0

cous cous con verdure bocconcini di pollo alla paprika, fagioli cannellini alla messicana, torta di limone e mandorle

30/04/2024 LIGURIA

trofie alla genovese (fagiolini, patate* e pesto al basilico), torta pasqualina, focaccia, coppetta gelato bianca nera

28/05/2024 SARDEGNA

gnocchetti sardi con salsa di pomodoro, bis di formaggi: pecorino sardo e caciotta, insalata mista, melone a fette

INFORMAZIONI

Il menu* è articolato su quattro settimane ed è stato validato dal SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) dell'AUSL e la sua composizione rispetta i LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) e le "LINEE STRATEGICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN EMILIA ROMAGNA".

È prevista la possibilità di richiedere diete specifiche per motivi sanitari (con certificato medico specialistico) o per motivi etico/religiosi (con autocertificazione).

- ● *Si informano le famiglie che gli alimenti somministrati possono contenere uno o più allergeni come ingrediente o in tracce: cereali contenenti glutine e derivati, crostacei, uova e derivati, pesce, arachidi, soia, latte e derivati (incluso lattosio), frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e molluschi.*