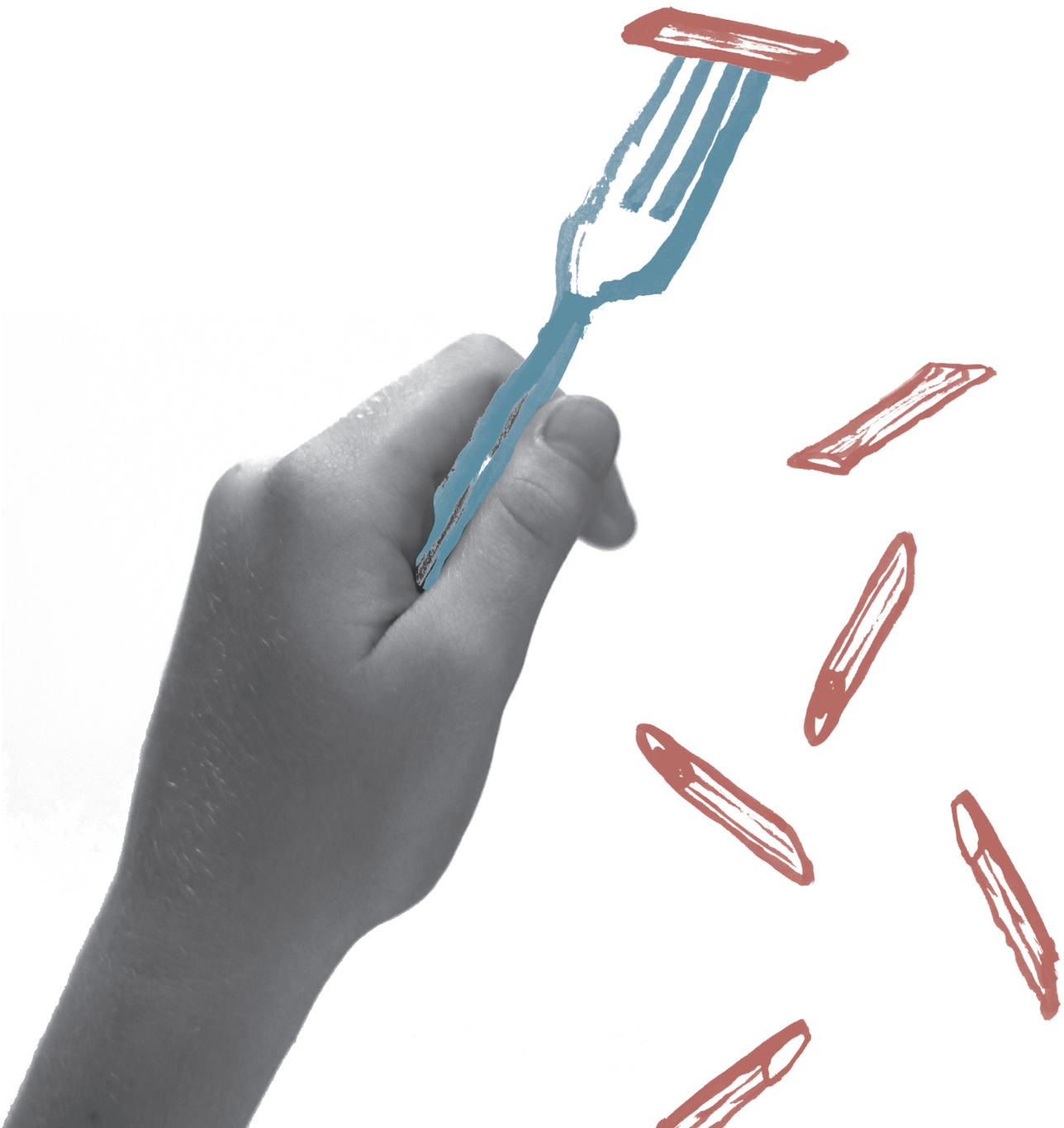
MENU PER I NIDI E LE SCUOLE D'INFANZIA

dei comuni dell'unione bassa reggiana

anno scolastico 2023/2024



	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV 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 01/07/2024 – 05/07/2024 29/07/2024 – 02/08/2024 26/08/2024 – 30/08/2024	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 08/07/2024 – 12/07/2024 05/08/2024 – 09/08/2024	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 15/07/2024 – 19/07/2024 12/08/2024 – 16/08/2024	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 22/07/2024 – 26/07/2024 19/08/2024 – 23/08/2024
LUNEDÌ	fusilli integrali al ragù 1\2 pz di emmenthal carote a filetto/cotte pan de re e frutta di stagione **MERENDA**: yogurt alla frutta ***var. stagionale*** **(dal 11/03/2024)** 1\2 pz di parmigiano reggiano DOP **MERENDA**: gelato coppa campioni	raviolini di ricotta e spinaci all'olio evo e parmigiano reggiano DOP 1/2 pz di parmigiano reggiano DOP insalata verde/broccoli pan de re e frutta di stagione **MERENDA**: frutta mista di stagione ***var. stagionale*** fagiolini* all'olio evo	minestra di verdure e legumi* con conchigliette frittata al formaggio finocchi crudi/cotti pan de re e frutta di stagione **MERENDA**: frutta mista di stagione ***var. stagionale*** stelline in brodo vegetale*, uovo sodo, spinaci* all'olio evo	sedanini al sugo rosso di pesce*(merluzzo) erbazzone* cavolfiore al vapore pan de re e frutta di stagione **MERENDA**: frutta mista di stagione ***var. stagionale*** pomodori (in stagione) \ insalata \ zucchine
MARTEDÌ	riso in brodo vegetale* fettina di tacchino agli aromi purè di verdure (piselli) frutta e gallette di mais **MERENDA**: frutta mista di stagione ***var. stagionale*** crema di patate* e carote* con riso, arrosto di tacchino, fagiolini* all'olio evo	crema di ceci con ditalini scaloppina pollo al limone carote a filetto/cotte pan de re e frutta di stagione **MERENDA**: focaccia ***var. stagionale*** pomodori (in stagione) \ insalata \ zucchine	risotto alla zucca* polpettine di pesce* insalata verde/broccolo pan de re e frutta di stagione **MERENDA**: latte e biscotti ***var. stagionale*** risotto primavera, insalata \ pomodori \ zucchine **MERENDA**: yogurt alla frutta	pastina in brodo vegetale* polpettine di vitellone con piselli* al pomodoro pan de re e frutta di stagione **MERENDA**: focaccia
MERCOLEDÌ	sedanini al pomodoro triangoli di frittata insalata verde/broccoli al vapore pan de re e frutta di stagione **MERENDA**: pane e cioccolata equo fondente/al latte ***var. stagionale*** tortiglioni alla mediterranea, zucchine al forno gratinate	fusilli integrali al sugo vegetale polpettine ricotta e spinaci* finocchi crudi/cotti pan de re pane al mais e frutta di stagione **MERENDA**: latte e biscotti ***var. stagionale*** fusilli integrali con crema di zucchine, insalata e mais	corallini in brodo vegetale* cotoletta di pollo al forno patate arrosto* pan de re, pane ai cereali e frutta di stagione **MERENDA**: pane e confettura ***var. stagionale*** passato di verdure* e legumi con risoni pane e cioccolato (solo a Pasqua)	**MENU SPECIALE**
GIOVEDÌ	crema di verdure e legumi* pizza margherita bis di finocchi crudi a filetto e cotti pan de re e frutta di stagione **MERENDA**: banana equo ***var. stagionale*** insalata/finocchi cotti	passato di verdura e legumi* con orzo svizzera di vitellone purè di patate* pan de re e frutta di stagione **MERENDA**: tris di frutta di stagione ***var. stagionale*** macedonia di verdure* (patate, zucchine e carote)	carote a bastoncino e cotte lasagne* alla bolognese 1\2 pz di parmigiano reggiano DOP pan de re e frutta di stagione **MERENDA**: banana equo ***var. stagionale*** insalata caprese con pomodori 1/2 pz di mozzarella	passato di verdura e legumi* con ditalini scaloppina di pollo alla salvia patate* e fagiolini* all'olio evo pan de re e frutta di stagione **MERENDA**: latte e biscotti ***var. stagionale*** bocconcini al curry, yogurt alla frutta
VENERDÌ	penne al pesto di broccoletti e mandorle halibut in crosta di mais* fagiolini* all'olio evo pan de re e pane arabo frutta di stagione **MERENDA**: latte e cereali ***var. stagionale*** pennette al pesto , pomodori (in stagione) \ spinaci \ bieta	risotto allo zafferano bastoncini di halibut* cavolfiore al vapore pan de re e frutta di stagione **MERENDA**: yogurt alla frutta ***var. stagionale*** riso alla parmigiana, carote a filetto e cotte	pennette integrali ricotta e pomodoro burger di lenticchie e quinoa* fagiolini all'olio evo pan de re e frutta di stagione **MERENDA**: yogurt alla frutta ***var. stagionale*** penne integrali pomodori e basilico, gelato vaniglia e cacao	fusilli integrali al pomodoro cotoletta di limanda al forno* insalata verde/spinaci pan de re e frutta di stagione **MERENDA**: frutta mista di stagione ***var. stagionale*** risotto agli spinaci* **MERENDA**: banana equo

L'asterisco (*) indica che il prodotto è surgelato - La variante stagionale è riferita al menu primavera estate.

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

ALLA TAVOLA DI PINOCCHIO 20/09 - 18/10 - 15/11 2023

Risotto alla pizzaiola di Lucignolo, burger di legumi del Grillo parlante, monete del Gatto e della Volpe (carote arancioni e viola a rondelle), pane bio, torta di pere di Geppetto.

MENU DELLE FESTE 13/12/2023

Cappelletti in brodo vegetale*, pollo arrosto con patate arrosto*, pan de Re, pandoro.

CAPPUCCETTO ROSSO 10/01 07/02 - 06/03 - 03/04 2024

Tagliatelle della nonna (ragù), focaccia e formaggio, carote a julienne, crostata della nonna / chiacchiere di carnevale (solo a febbraio).

NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE 29/05 - 26/06 - 24/07 2024

Farfalle di Brucaliffo pomodoro e melanzane, palline di Stregatto (crocchette patate* e formaggio), carote brasate di Bianconiglio, pane bio, ciambella del Cappellaio Matto con gocce di cioccolato.

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).

A causa dell'emergenza COVID19, il menu è temporaneo e potrebbe subire variazioni in base alle normative anti-contagio.

- *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.*

unione dei Comuni BASSA REGGIANA — BORETTO · BRESCELLO · GUALTIERI · GUASTALLA · LUZZARA · REGGIOLO · POVIGLIO · NOVELLARA

asbr Azienda Servizi Bassa Reggiana www.asbr.it

CIRFOOD

** Il presente menu è proposto nei nidi e scuole d'infanzia comunali e statali dei comuni di Boretto, Brescello, Gualtieri, Guastalla, Luzzara, Novellara, Poviglio, Reggiolo.*