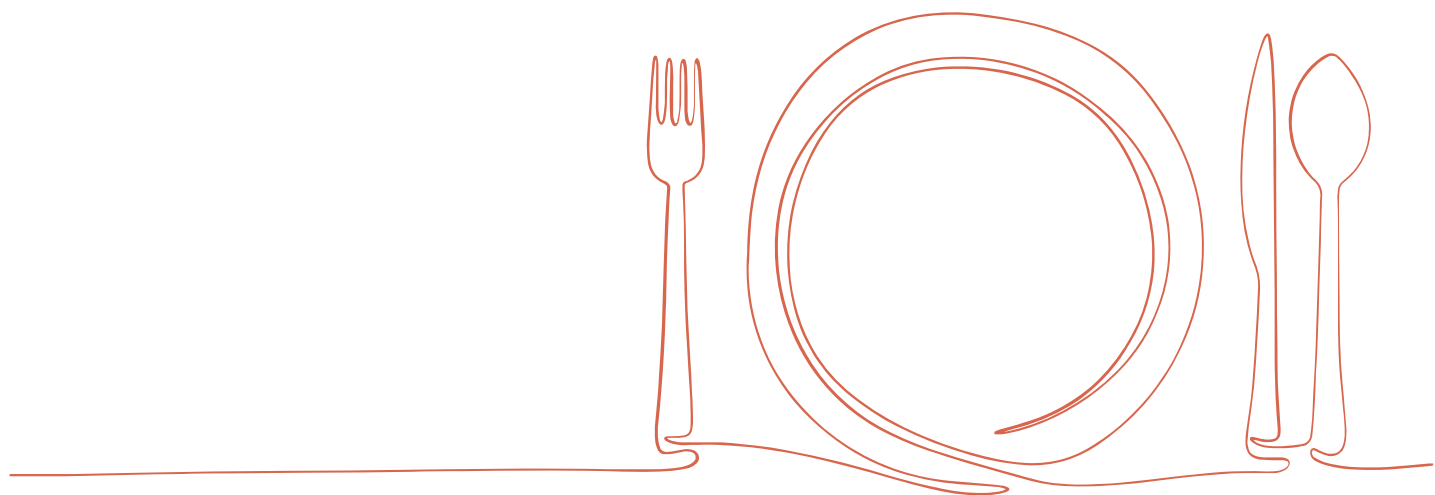


MENU'

PER LE SCUOLE PRIMARIE

dei Comuni dell'Unione Bassa Reggiana

anno scolastico 2024/2025



>> I SETTIMANA

23/09/2024 - 27/09/2024
 21/10/2024 - 25/10/2024
 18/11/2024 - 22/11/2024
 16/12/2024 - 20/12/2024
 13/01/2025 - 17/01/2025
 10/02/2025 - 14/02/2025
 10/03/2025 - 14/03/2025
 07/04/2025 - 11/04/2025
 05/05/2025 - 09/05/2025
 02/06/2025 - 06/06/2025

>> II SETTIMANA

30/09/2024 - 04/10/2024
 28/10/2024 - 01/11/2024
 25/11/2024 - 29/11/2024
 23/12/2024 - 27/12/2024
 20/01/2025 - 24/01/2025
 17/02/2025 - 21/02/2025
 17/03/2025 - 21/03/2025
 14/04/2025 - 18/04/2025
 12/05/2025 - 16/05/2025

>> III SETTIMANA

07/10/2024 - 11/10/2024
 04/11/2024 - 08/11/2024
 02/12/2024 - 06/12/2024
 27/01/2025 - 31/01/2025
 24/02/2025 - 28/02/2025
 24/03/2025 - 28/03/2025
 21/04/2025 - 25/04/2025
 19/05/2025 - 23/05/2025

>> IV SETTIMANA

16/09/2024 - 20/09/2024
 14/10/2024 - 18/10/2024
 11/11/2024 - 15/11/2024
 09/12/2024 - 13/12/2024
 06/01/2025 - 10/01/2025
 03/02/2025 - 07/02/2025
 03/03/2025 - 07/03/2025
 31/03/2025 - 04/04/2025
 28/04/2025 - 02/05/2025
 26/05/2025 - 30/05/2025

>> LUNEDI'

fusilli integrali al ragù di vitellone
 1/2 pz di parmigiano reggiano
 insalata mista
 pane de Re e frutta di stagione
var. stagionale (dal 10/03/2025)
 insalata
 1/2 pz di caciotta

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

minestra di verdure e legumi*
 con conchigliette
 frittata al formaggio
 piselli all'olio evo
 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 e frutta di stagione
var. stagionale
 pomodori (in stagione)/insalata

>> MARTEDI'

passato di verdure* e legumi con
 riso
 fettina di tacchino agli aromi
 carote julienne
 frutta di stagione e gallette di mais
var. stagionale
 arrosto di tacchino



crema di ceci con crostini
 saltimbocca alla romana
 carote a filetto
 pane con farina bio e frutta di
 stagione
var. stagionale
 pomodori (in stagione)/insalata

riso alla zucca*
 limanda* (cotoletta o gratinata)
 insalata verde e mais
 pane bio e frutta di stagione
var. stagionale
 riso agli asparagi, zucchine
 gratinate al forno

MENU' SPECIALE**>> MERCOLEDI'**

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
 Colomba di Pasqua (16/04/2025)

crema di carote* con cous cous
 scaloppina di pollo alla salvia/
 limone
 patate arrosto*
 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

>> GIOVEDI'

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

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

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

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

>> VENERDI'

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

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

sedanini all'olio evo e parmigiano
 reggiano
 crocchette di ceci
 finocchi crudi all'olio evo
 pan de Re e frutta di stagione
var. stagionale
 pasta cacio e pepe, carote
 a julienne

riso alla parmigiana
 fish burger con ketchup
 (produzione propria)
 carote a julienne
 pan 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, 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

17/09/2024 MENU' DI BENVENUTO

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

15/10/2024

pasta con speck IGP e pane croccante, scaloppina di tacchino, zucca al forno, pan de re, budino al cioccolato

12/11/2024

spaghetti al pane profumato, arrosto di suino con le mele, insalata verde, pan de re, torta di mele

10/12/2024 MENÙ DELLE FESTE

cappelletti in brodo vegetale*, pollo arrosto con patate arrosto*, pan de re, pandoro

07/01/2025

pastina in brodo vegetale*, tagliere di formaggi DOP, tris di verdure (carote, broccoli e patate) gratinate, pan de Re, ciambella

04/02/2025

risotto zafferano e salsiccia, frittata al forno con spinaci*, fagiolini* al sugo di pomodoro e origano, pan de Re, torta pere e cioccolato

04/03/2025

tagliatelle al prosciutto e piselli*, polpettine di pollo e olive, carote e zucchine a julienne, pan de re, chiacchere

01/04/2025

lasagne alla bolognese, salade con cubetti di Quartirolo DOP, pan de re, plumcake allo yogurt

29/04/2025

focaccia con mortadella IGP e coppa DOP, carote a bastoncino, coppa fragoletta*

27/05/2025 MENÙ DI ARRIVEDERCI

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

INFORMAZIONI

Il menù* 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.