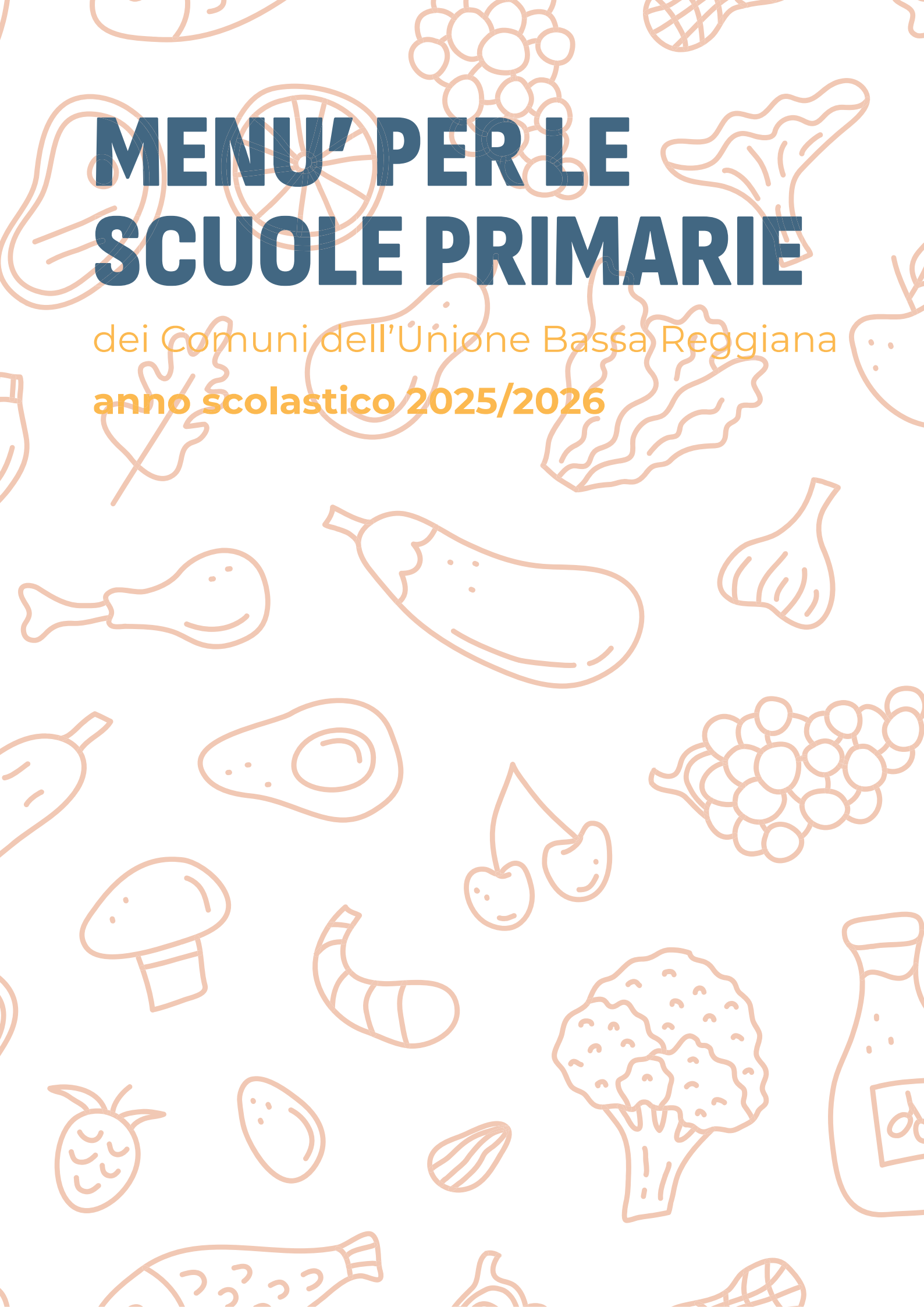


MENU' PER LE SCUOLE PRIMARIE

dei Comuni dell'Unione Bassa Reggiana
anno scolastico 2025/2026



>> I SETTIMANA

22/09/2025 – 26/09/2025
 20/10/2025 – 24/10/2025
 17/11/2025 – 21/11/2025
 15/12/2025 – 19/12/2025
 12/01/2026 – 16/01/2026
 09/02/2026 – 13/02/2026
 09/03/2026 – 13/03/2026
 06/04/2026 – 10/04/2026
 04/05/2026 – 08/05/2026
 01/06/2026 – 05/06/2026

>> II SETTIMANA

29/09/2025 – 03/10/2025
 27/10/2025 – 31/10/2025
 24/11/2025 – 28/11/2025
 22/12/2025 – 26/12/2025
 19/01/2026 – 23/01/2026
 16/02/2026 – 20/02/2026
 16/03/2026 – 20/03/2026
 13/04/2026 – 17/04/2026
 11/05/2026 – 15/05/2026

» III SETTIMANA

06/10/2025 – 10/10/2025
 03/11/2025 – 07/11/2025
 01/12/2025 – 05/12/2025
 29/12/2025 – 02/01/2026
 26/01/2026 – 30/01/2026
 23/02/2026 – 27/02/2026
 23/03/2026 – 27/03/2026
 20/04/2026 – 24/04/2026
 18/05/2026 – 22/05/2026

» IV SETTIMANA

15/09/2025 – 19/09/2025
 13/10/2025 – 17/10/2025
 10/11/2025 – 14/11/2025
 08/12/2025 – 12/12/2025
 05/01/2026 – 09/01/2026
 02/02/2026 – 06/02/2026
 02/03/2026 – 06/03/2026
 30/03/2026 – 03/04/2026
 27/04/2026 – 01/05/2026
 25/05/2026 – 29/05/2026

MENU' DAL 16/09/2025 AL 19/09/2025**MARTEDÌ:** pasta all'olio e Parmigiano, erbazzone*, carote julienne, pan de re e frutta di stagione**MERCOLEDÌ:** pasta al pomodoro, burger di verdure e legumi* con aromi, insalata verde e mais, pan de re e frutta di stagione**GIOVEDÌ:** passato di verdure e legumi* con orzo, sovraccosce di pollo al forno, patate al forno*, pan de re e frutta di stagione**VENERDÌ:** riso alla parmigiana, crocchette di pesce*, insalata verde, pan de re e frutta di stagione**>> LUNEDÌ'**

fusilli integrali al ragù di vitellone
 Parmigiano Reggiano (1/2 pz)
 insalata mista (no radicchio)
 pane de re e frutta di stagione
var. stagionale (dal 09/03/2026)
 mozzarella (1/2 pz)

raviolini di ricotta e spinaci*
 all'olio e.v.o e Parmigiano Reggiano
 Parmigiano Reggiano (1/2 pz)
 insalata verde e mais
 pane de re e frutta di stagione
var. stagionale
 fagiolini* all'olio e.v.o

minestra di verdure e legumi*
 con conchigliette
 frittata al formaggio
 piselli all'olio e.v.o
 pane de re e frutta di stagione
var. stagionale
 stelline in brodo vegetale*
 uovo sodo in guscio

crema di verza con riso
 erbazzone*
 carote a filetto
 pane de re e frutta di stagione
var. stagionale
 pastina in brodo vegetale*
 pomodori (in stagione)/insalata

>> MARTEDÌ'

passato di verdure e legumi*
 con riso
 arrosto di tacchino
 carote julienne
 gallette di mais e frutta
 di stagione



crema di ceci con crostini
 scaloppina di pollo all'arancia
 carote a filetto
 pane bio e frutta di stagione
var. stagionale
 scaloppina di pollo agli aromi
 pomodori (in stagione)/insalata
 chiacchiere (17/03/2026)

riso alla zucca
 cotoletta di limanda*
 insalata verde e mais
 pane bio e frutta di stagione
var. stagionale
 riso agli asparagi

MENU' SPECIALE**>> MERCOLEDÌ'**

sedanini pomodoro e piselli
 triangoli di frittata
 insalata verde
 pane tipo baguette e frutta di
 stagione
var. stagionale
 sedanini alla mediterranea
 zucchine al forno gratinate

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

crema di carote* con cous cous
 saltimbocca alla romana
 patate arrosto*
 pane tipo baguette e frutta di
 stagione

spaghetti integrali al sugo di pesce*
 burger di verdure e legumi* con
 aromi
 insalata verde e mais
 pane tipo baguette e frutta
 di stagione
var. stagionale
 fusilli integrali al sugo di
 pesce*
 insalata mista (no radicchio)

>> GIOVEDÌ'

pinzimonio invernale:
 pizza e finocchi
 pizza margherita
 prosciutto cotto (1/2 pz)
 pane bio e frutta di stagione
var. stagionale
 pinzimonio estivo: cetrioli,
 pomodori e carote

passato di verdure e legumi*
 con pastina
 svizzera di vitellone
 purè di patate*
 pane bio e frutta di stagione
var. stagionale
 polpettine di vitellone
 piselli* al pomodoro

carote julienne
 lasagne* alla bolognese
 mozzarella (1/2 pz)
 pane bio e frutta di stagione
var. stagionale
 caprese con mozzarella (1/2 pz)
 pomodori

passato di verdure e legumi*
 con orzo
 sovraccosce di pollo al forno
 patate* e zucca al forno
 pane bio e frutta di stagione
var. stagionale
 patate arrosto*
 scaloppina di pollo alla salvia
 (11/12/2025)

>> VENERDÌ'

pastina in brodo vegetale*
 halibut* in crosta di mais
 fagiolini* all'olio e.v.o
 pan de re e banana
var. stagionale
 pennette al pesto alla genovese,
 insalata e ceci

riso allo zafferano
 bastoncini di Halibut*
 broccoli e carote* all'olio e.v.o
 pan de re e banana
var. stagionale
 bis di riso bianco e verde*
 carote e zucchine a julienne
 pasta Libera Terra alla parmigiana
 (20/03/2026)

sedanini all'olio e parmigiano
 crocchette di legumi e verdura*
 finocchi crudi a filetto
 pan de re e banana
var. stagionale
 spaghetti integrali pomodoro
 e basilico
 carote julienne

pasta cacio e pepe
 crocchette di pesce*
 insalata verde
 pan de re e banana
var. stagionale
 insalata verde e mais

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più 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). 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

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

14/10/2025 | BENVENUTO A SCUOLA

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

11/11/2025 | GIORNATA DELLA PAURA

risotto fantasma, scaloppina tremarella, verza stregata, torta "paura cioccolatosa"

09/12/2025 | FESTA DI NATALE

cappelletti in brodo vegetale, pollo arrosto, patate al forno, pandoro

03/02/2026 | GIORNATA DELLA GIOIA

pasta del sole felice, cotoletta del buon umore, finocchi allegri a bastoncino, torta sorriso di mele

03/03/2026 | GIORNATA DELLA RABBIA

penne vulcano, polpette furiose, patate e carote infuocati, torta "cuore di rabbia" al cacao

31/03/2026 | FESTA DI PASQUA

farfalle con verdure di primavera, arrosto di suino alle mele, carote julienne, colomba

28/04/2026 | GIORNATA DELLA SPERANZA

pasta al pesto di zucchine, bocconcini di pollo con patate, piselli e carote, coppa fragoletta

26/05/2026 | ARRIVEDERCI

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

L'insalata e il basilico utilizzati nel menù provengono dalla **Cooperativa Sociale il Bettolino**, cooperativa presente dal 1989 sul nostro territorio che si impegna a riconoscere la persona come una risorsa da scoprire, creando le condizioni sociali e individuali per inserire il lavoratore nel mercato del lavoro, favorendone il recupero della dignità sociale ed un pieno inserimento nella società.



Il giorno prima della **Giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie (21 marzo)** verrà servita pasta prodotta dalla **Cooperativa Libera Terra**, cooperativa impegnata da anni nel dare nuovo valore a territori feriti dalla presenza mafiosa, partendo dal recupero sociale e produttivo dei beni liberati dalla criminalità.

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.



* Il presente menu è proposto nelle scuole primarie dei comuni di Boretto, Brescello, Gualtieri, Guastalla, Paviglio, Reggiolo.