



MENU' PER LE SCUOLE PRIMARIE

dei Comuni dell'Unione Bassa Reggiana
anno scolastico 2026/2027

	>> I SETTIMANA	>> II SETTIMANA	» III SETTIMANA	» IV SETTIMANA
	21/09/2026 - 25/09/2026 19/10/2026 - 23/10/2026 16/11/2026 - 20/11/2026 14/12/2026 - 18/12/2026 11/01/2027 - 15/01/2027 08/02/2027 - 12/02/2027 08/03/2027 - 12/03/2027 05/04/2027 - 09/04/2027 03/05/2027 - 07/05/2027 31/05/2027 - 04/06/2027	28/09/2026 - 02/10/2026 26/10/2026 - 30/10/2026 23/11/2026 - 27/11/2026 21/12/2026 - 25/12/2026 18/01/2027 - 22/01/2027 15/02/2027 - 19/02/2027 15/03/2027 - 19/03/2027 12/04/2027 - 16/04/2027 10/05/2027 - 14/05/2027	05/10/2026 - 09/10/2026 02/11/2026 - 06/11/2026 30/11/2026 - 04/12/2026 28/12/2026 - 01/01/2027 25/01/2027 - 29/01/2027 22/02/2027 - 26/02/2027 22/03/2027 - 26/03/2027 19/04/2027 - 23/04/2027 17/05/2027 - 21/05/2027	12/10/2026 - 16/10/2026 09/11/2026 - 13/11/2026 07/12/2026 - 11/12/2026 04/01/2027 - 08/01/2027 01/02/2027 - 05/02/2027 01/03/2027 - 05/03/2027 29/03/2027 - 02/04/2027 26/04/2027 - 30/04/2027 24/05/2027 - 28/05/2027
>> LUNEDI'	fusilli integrali al ragù di vitellone farinata di ceci insalata mista (no radicchio) pane BIO e frutta di stagione var. stagionale (dal 15/03/2027) pomodori (in stagione)/insalata	raviolini di ricotta e spinaci* all'olio E.V.O. e Parmigiano Reggiano Parmigiano Reggiano (1/2 pz) insalata verde pane BIO e frutta di stagione var. stagionale mozzarella (1/2 porzione) zucchine al forno gratinate	stelline in brodo vegetale* frittata al formaggio piselli* all'olio E.V.O. pane BIO e frutta di stagione var. stagionale crema di piselli* con pastina uovo sodo in guscio carote gratinate	crema di zucca con riso torta salata con spinaci e bietole* carote a filetto pane BIO e frutta di stagione var. stagionale stelline in brodo vegetale* pomodori (in stagione)/insalata
>> MARTEDI'	passato di verdure e legumi* con riso arrosto di tacchino carote julienne gallette di mais e frutta di stagione Chiacchiere (09/02/2027) 	crema di fagioli cannellini con crostini saltimbocca alla romana broccoli e carote all'olio E.V.O. pane BIO e frutta di stagione var. stagionale pomodori (in stagione)/carote a filetto	riso alla barbabietola filetto di limanda* gratinato insalata verde e mais pane BIO e frutta di stagione var. stagionale riso agli asparagi*	MENU' SPECIALI
>> MERCOLEDI'	sedanini alla mediterranea frittata alle verdure insalata verde pane tipo baguette e frutta di stagione var. stagionale sedanini al pomodoro e piselli*	fusilli integrali al pomodoro polpette di ricotta e spinaci* finocchi crudi a filetto pane tipo baguette e frutta di stagione var. stagionale polpette di zucchine insalata verde e mais	crema di carote* con cous cous cotoletta di pollo al forno patate* arrosto pane tipo baguette e frutta di stagione	spaghetti integrali al sugo di pesce* burger di verdure e legumi* con aromi spinaci al parmigiano pane tipo baguette e frutta di stagione var. stagionale fusilli integrali al sugo di pesce* carote julienne
>> GIOVEDI'	pinzimonio invernale: carote 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 patate e zucca al forno pane BIO e frutta di stagione var. stagionale polpettine di vitellone patate* arrosto	carote julienne lasagne* alla bolognese mozzarella (1\2 pz) pane BIO e frutta di stagione var. stagionale caprese con mozzarella (1/2 pz) pomodori (in stagione)/insalata	passato di verdure* e lenticchie con orzo sovraccosce di pollo al forno purè di patate* pane BIO e frutta di stagione var. stagionale patate* arrosto
>> VENERDI'	pastina in brodo vegetale* filetto di platessa* gratinato patate prezzemolate pane BIO e banana var. stagionale pennette al pesto genovese fagiolini* all'olio	riso allo zafferano polpette di pesce* al pomodoro carote a filetto pane BIO e banana var. stagionale riso alla parmigiana filetto di pesce* alla pizzaiola Pasta Libera Terra alla parmigiana (19/03/2027)	sedanini all'olio e Parmigiano Reggiano crocchette di ceci finocchi crudi a filetto pane BIO e banana var. stagionale spaghetti integrali pomodoro e basilico carote julienne	pasta cacio e pepe burger di pesce* insalata verde pane BIO e banana var. stagionale insalata verde e mais

MENU' DAL 16/09/2026 AL 19/09/2026

- MARTEDI':** pasta all'olio e Parmigiano, erbazzone*, carote julienne, pan de re e frutta di stagione
- MERCOLEDI':** pasta al pomodoro, burger di verdure e legumi* con aromi, insalata verde e mais, pan de re e frutta di stagione
- GIOVEDI':** passato di verdure e legumi* con orzo, sovraccosce di pollo al forno, patate al forno*, pan de re e frutta di stagione
- VENERDI':** riso alla parmigiana, crocchette di pesce*, insalata verde, pan de re e frutta di stagione

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD

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' SPECIALI

13/10/2026

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

10/11/2026

tagliatelle al ragù, tortino con farina SEGRETA, cavolo cappuccio e mais, torta di mele

MARTEDÌ' 2° SETTIMANA | 22/12/2026

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

02/02/2027

pasta all'ALBERO BIANCO e stracchino, polpette di vitellone, patate al forno, torta all'arancia

02/03/2027

gnocchi di patate al pomodoro, bocconcini di pollo DORATI e yogurt, insalata verde e finocchi a julienne, torta al cioccolato SORPRENDENTE

MARTEDÌ' 3° SETTIMANA | 23/03/2027

farfalle ai formaggi, tortino di patate e prosciutto, fagiolini e carote gratinati, colomba

27/04/2027

pasta al pesto di basilico con BASTONCINI VERDI e patate, arrosto di suino agli aromi, insalata verde, coppa fragoletta

25/05/2027

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.



Due giorni 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.