



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA**  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia  
IRCCS Istituto in tecnologie avanzate e modelli assistenziali in oncologia



Dipartimento di Sanità Pubblica

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Reggio Emilia **01 AGO. 2024**

Prot. N° *103873*

Spett.le CIR food- Cooperativa Italiana di Ristorazione

All'attenzione di: Dietista Chiara Mulè

Via Statale 16/D

42013 Casalgrande

Oggetto: parere di conformità **menù invernale ed estivo** ristorazione collettiva scolastica centro produzione pasti Villalunga

**Asilo Nido = Rodari di Villalunga (Comune di Casalgrande)**

**Scuola Infanzia = Statale I Colori di Villalunga (Comune di Casalgrande)**

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 100688 del 25 luglio 2024 di pari oggetto, si è effettuata una valutazione nutrizionale dei menù trasmessi, prendendo come riferimento scientifico e tecnico le Linee Strategiche per la Ristorazione Scolastica in Emilia Romagna (aprile 2009), le Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica (giugno 2010) e la Delibera della Giunta Regionale n. 418/2012 "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo" che individuano nell'alimentazione equilibrata un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute e conferiscono alla scuola un importante ruolo educativo. Le caratteristiche e la composizione del menù in oggetto risultano conformi agli standard adottati dalle linee guida sopra elencate, pertanto

si esprime parere favorevole alla sua adozione

per presa visione  
Il referente Area Nutrizione  
(dott.ssa Alessandra Palomba)



La dietista  
dott.ssa Claudia Della Giustina

**Cucina CS VILLALUNGA MENU' SCUOLA NIDO "RODARI" DI VILLALUNGA COMUNE DI CASALGRANDE**  
**Menù Autunno-Inverno data inizio 02-09-2024 (2° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 10-03-2025 (4° settimana)**

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Prima settimana</b>				
<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pasta al pomodoro            Sformato di mozzarella e verdura            Insalata / Verdura cotta            Pan de Re  <i>Merenda: Biscotti e Latte con cacao</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Pasta alla pizzaiola  <i>Merenda: Yogurt alla frutta</i></p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Passato di verdura e legumi con riso            Straccetti di pollo alla pizzaiola            Verdura cruda / Verdura cotta            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Torta e the deteinato</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Straccetti di pollo agli agrumi            Pomodori (In stagione) / Verdura cotta  <i>Merenda: Pane e marmellata</i></p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pasta al ragù            Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione)            Misticanza di verdura / Verdura cotta            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Insalata mista con scaglie di Parmigiano DOP (1/2 razione) – Verdura cotta</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pasta al pomodoro            Hamburger di Quinoa rossa, lenticchie e verdura            Patate al forno / Insalata            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Yogurt alla frutta</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Crema di verdure e legumi con pastina            Cotoletta di pesce* al forno            Macedonia di verdura            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Frutta di stagione</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Crema di piselli* con pastina            Carote crude / Verdura cotta</p>
<b>Seconda settimana</b>				
<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pasta pomodoro e piselli            Erbazione*            Insalata mista            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Yogurt alla frutta</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Pasta al ragù di pesce*            Insalata mista con pomodori (in stagione) /carote</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Crema di zucca con riso            Polpettine vegetariane (con legumi)            Fagiolini trifolati            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Focaccia all'olio</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Minestra di verdura e legumi con riso</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Tortelloni* di ricotta e spinaci*            In salsa emiliana - Piatto unico – Dolce            Contorno crudo misto / Contorno cotto            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Antipasto di verdura cruda            Tortelloni* ricotta e spinaci* burro e salvia            Piatto unico - Dolce Gelato</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pasta in brodo vegetale            Cotoletta di pollo al forno            Insalata – Verdura cotta            Pan de Re  <i>Merenda: Latte cacao e biscotti</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Pomodori (In stagione) /carote in insalata – Verdura cotta            Merenda: Pane con mousse di ricotta e cacao</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pasta alla ricotta            Fish Burger*            Carote e Patate            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Frutta di stagione</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Pasta pomodoro e piselli            Contorno crudo e cotto</p>
<b>Terza settimana</b>				
<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Risotto con verdura e legumi            Frittata con verdure            Contorno misto (crudo e cotto)            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Latte e biscotti</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Risotto barbabietola e stracchino            Salade con uova sode (comprensivo di contorno) – contorno cotto</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Crema di cavolo cappuccio            viola con orzo            Scaloppina di tacchino agli aromi            Fagiolini* all'olio            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Torta e the deteinato</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Crema di carote e ceci con orzo            Straccetti di tacchino al limone            Insalata mista – Verdura cotta            M: Gelato</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pastina in brodo vegetale            Pizza Margherita            Verdura cruda con Formaggio            1/2 razione            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Crema di verdura</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Passato di verdura e legumi con pastina            Bistecca di Vitellone alla svizzera            Purea di Patate - Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Yogurt alla frutta</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Crema di ceci con pastina            Zucchine crude e carote / Verdura cotta            Da maggio: Prosciutto e melone (no contorno)</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP            Bastoncini di pesce* al forno            Cavolo cappuccio e carote /Verdura cotta            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: frutta di stagione</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Pasta al pesto di basilico            Insalata mista / Verdura cotta</p>
<b>Quarta settimana</b>				
<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pasta all'amatriciana            Crocchette di legumi e verdura            Spinaci alla parmigiana/            Contorno crudo            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Latte e biscotti</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Pasta olio extrav.e Parmigiano DOP            Contorno crudo e cotto –</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pastina in brodo vegetale            Straccetti di pollo alle verdure            Patate lesse – Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Cracker e succo</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Bocconcini di pollo al forno – Patate e Fagiolini*</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Crema di legumi misti con riso            Caciottina fresca            Carote a julienne / Verdura cotta – Gallette  <i>Merenda: Frutta</i></p> <p><b>*** GIORNATA GLUTEN FREE ***</b></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Crema di fagioli cannellini con riso            Insalata caprese PF – Verdura cotta</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Antipasto di verdura cruda e cotta            Lasagne            *** Piatto Unico ***            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b></p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pasta alla zucca            Filetto di pesce* gratinato            Finocchi e insalata / Verdura cotta – Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: frutta di stagione</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Pasta al pesto di zucchine            Pomodori (in stagione) / Insalata mista– Verdura cotta</p>
<b>Quinta settimana</b>				
<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pasta al pomodoro e aromi            Erbazione            Carote crude            Pan de RE  <i>M: yogurt alla frutta</i></p> <p><b>Variante stagionale</b>            Pasta alla mediterranea</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pastina in brodo vegetale            Polpette di carne al sugo            Piselli all'olio - Pan de RE  <i>M: pane e marmellata</i></p> <p><b>Variante stagionale</b>            Crema di legumi e verdura con pastina            Hamburger di carne            Patate arrosto</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Antipasto di verdura cruda            PU: pizza margherita            Pan de RE            Dolce  <i>M: frutta fresca di stagione</i></p> <p><b>Variante stagionale</b>            Dolce: gelato</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Passato di verdura e legumi con orzo            Bocconcini di tacchino alla salvia            Contorno crudo di stagione            Pan de RE  <i>M: latte, cacao e biscotti</i></p> <p><b>Variante stagionale</b>            Pomodori in stagione</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Risotto allo zafferano            Bastoncini di pesce            Fagiolini all'olio            Pan de RE  <i>M: frutta fresca di stagione</i></p> <p><b>Variante stagionale</b>            Risotto alla parmigiana</p>

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.



**Cucina: CS VILLALUNGA MENU' SCUOLA INFANZIA "I COLORI" DI VILLALUNGA COMUNE DI CASALGRANDE**

Menù Autunno-Inverno data inizio 02-09-2024 (2° settimana) - Menù Primavera-Estate data inizio 10-03-2025 (4° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Prima settimana</b>				
<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pasta al pomodoro            Sformato di mozzarella e verdura            Insalata            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Biscotti e Latte e cacao</i></p> <p><b>Varlante stagionale:</b>            Pasta alla pizzaiola  <i>Merenda: Yogurt alla frutta</i></p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Passato di verdura e legumi con riso            Straccetti di pollo alla pizzaiola            Verdura cruda - Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Pane e cioccolatina</i></p> <p><b>Varlante stagionale:</b>            Straccetti di pollo agli agrumi            Pomodori (in stagione) /carote in insalata  <i>Merenda: Pane e marmellata</i></p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pasta al ragù            Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione)            Misticanza di verdura -- Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p><b>Varlante stagionale:</b>            Insalata mista con scaglie di Parmigiano DOP (1/2 razione)</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>  <b>**** GIORNATA PANINO ****</b>            Panino con hamburger di Quinoa rossa, lenticchie e verdura servito con Patate al forno e salsa rossa - Insalata  <i>Merenda pomeriggio: Yogurt alla frutta</i></p> <p><b>Varlante stagionale:</b></p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Crema verdure e legumi con pasta            Cotoletta di pesce* al forno            Macedonia di verdura            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Frutta di stagione</i></p> <p><b>Varlante stagionale:</b>            Crema di pesce* con pasta            Carote crude</p>
<b>Seconda settimana</b>				
<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pasta pomodoro e piselli            Erbazzone*            Insalata mista            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Yogurt alla frutta</i></p> <p><b>Varlante stagionale:</b>            Pasta al ragù di pesce*            Insalata mista con pomodori (in stagione) /carote</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Crema di zucca con riso            Polpettine vegeteriane con legumi            Fagiolini trifolati            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Focaccia all'olio</i></p> <p><b>Varlante stagionale:</b>            Minestrina di verdura e legumi con riso</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Antipasto di verdura cruda            Tortelloni* ricotta e spinaci in salsa emiliana piatto unico - Dolce            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p><b>Varlante stagionale:</b>            Antipasto di verdura cruda            Tortelloni* ricotta e spinaci*            burro e salvia            Piatto unico - Dolce Gelato</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pastina in brodo vegetale            Cotoletta di pollo al forno            Insalata            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Latte cacao e biscotti</i></p> <p><b>Varlante stagionale:</b>            Pomodori (in stagione) /carote in insalata            Merenda: Pane con mousse di ricotta e cacao</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pasta alla ricotta            Fish Burger*            Carote e Patate            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Frutta di stagione</i></p> <p><b>Varlante stagionale:</b>            Pasta pomodoro e piselli            Contorno crudo</p>
<b>Terza settimana</b>				
<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Risotto con verdure e legumi            Frittata con verdure            Contorno crudo misto di stagione            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Latte e biscotti</i></p> <p><b>Varlante stagionale:</b>            Risotto barbabietola e stracchino            Salade con uova sode (comprensivo di contorno)</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Crema cavolo cappuccio viola orzo            Scaloppina di tacchino agli aromi            Verdura cotta - Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: The detelnato e torta</i></p> <p><b>Varlante stagionale:</b>            Crema di carote e ceci con orzo            Straccetti di tacchino alla paprika            Insalata mista            Merenda: gelato</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Insalata mista con formaggio 1/2 razione            Pizza Margherita            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p><b>Varlante stagionale:</b></p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Passato di verdura e legumi con pasta            Bistecca di Vitellone alla svizzera            Purea di Patate - Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Yogurt alla frutta</i></p> <p><b>Varlante stagionale:</b>            Zucchine crude e carote a julienne            Da maggio: Prosciutto e melone (no contorno)</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP            Bastoncini di pesce* al forno            Cavolo cappuccio e carote            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Frutta di stagione</i></p> <p><b>Varlante stagionale:</b>            Pasta al pesto di basilico            Insalata mista</p>
<b>Quarta settimana</b>				
<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pasta all'amatriciana            Crocchette di legumi e verdura            Spinaci* alla parmigiana -- Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Latte e biscotti</i></p> <p><b>Varlante stagionale:</b>            Pasta olio extrav.e Parmigiano DOP            Contorno crudo</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pastina in brodo vegetale            Straccetti di pollo alle verdure            Patate lesse - Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Cracker e succo</i></p> <p><b>Varlante stagionale:</b>            Pollo arrosto -- Patate e Fagiolini*</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Crema di legumi misti con riso            Caciottina fresca -Carote a julienne - Gallette  <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i></p> <p><b>*** GIORNATA GLUTEN FREE ***</b></p> <p><b>Varlante stagionale:</b>            Crema di fagioli cannellini con riso            Insalata caprese PF (comprensivo di contorno)</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Antipasto di verdura cruda            Lasagne  <b>*** Piatto Unico ***</b>            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i></p> <p><b>Varlante stagionale:</b></p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pasta alla zucca            Filetto di pesce* gratinato            Finocchi e insalata -- Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Frutta di stagione</i></p> <p><b>Varlante stagionale:</b>            Pasta al pesto di zucchine            Pomodori (in stagione) / insalata mista</p>
<b>Quinta settimana</b>				
<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pasta al pomodoro e aromi            Erbazzone            Carote crude            Pan de RE  <i>M: yogurt alla frutta</i></p> <p><b>Varlante stagionale</b>            Pasta alla mediterranea</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Pastina in brodo vegetale            Polpettine di carne al sugo            Piselli all'olio - Pan de RE  <i>M: pane e marmellata</i></p> <p><b>Varlante stagionale</b>            Crema di legumi e verdura con pasta            Hamburger di carne            Patate arrosto</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Antipasto di verdura cruda            PU: pizza margherita            Pan de RE            Dolce  <i>M: frutta fresca di stagione</i></p> <p><b>Varlante stagionale</b>            Dolce: gelato</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Passato di verdura e legumi con orzo            Boccconcini di tacchino alla salvia            Contorno crudo di stagione            Pan de RE  <i>M: latte, cacao e biscotti</i></p> <p><b>Varlante stagionale</b>            Pomodori in stagione</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Risotto allo zafferano            Bastoncini di pesce            Fagiolini all'olio            Pan de RE  <i>M: frutta fresca di stagione</i></p> <p><b>Varlante stagionale</b>            Risotto alla parmigiana</p>

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.). Includo 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

A.S. 2024-2025