



**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

**01 AGO. 2024** Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Reggio Emilia **103857**

Prot. N° **103857**

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 Sole Luna

**Asilo Nido = Cremaschi (Comune di Casalgrande)**

**Scuola Infanzia = Comunale Farri, Statale Polo 06 Orizzonti, Statale ex Nido via  
Garibaldi (Comune di Casalgrande)**

**Scuola Primaria = Casalgrande, Sant'Antonino, Salvaterra (Comune di Casalgrande)**

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 100689 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: Self "SOLE E LUNA" MENU' SCUOLA NIDO CREMASCHI 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: pane e cioccolatina</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)            Misticianza 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: Mousse di frutta</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            Erbazzone*            Insalata mista/contorno cotto            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>            Pastina 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*            Patate arrosto            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 verdure 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 cavolo cappuccio viola con orzo            Scaloppina di tacchino agli aromi            Contorno misto (crudo e cotto) - Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Torta e the deteinato</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Crema di carota 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            Parea di Patate - Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Yogurt alla frutta</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            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: Mousse di frutta</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            Contorno misto (crudo e cotto)            Pan de Re  <i>Merenda pomeriggio: Latte e biscotti</i></p> <p><b>Variante stagionale:</b>            Pasta olio extrav.e Parmigiano DOP</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>            Bacconcini di pollo al forno - Patate e Fagiolini*</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Crema di piselli con riso            Caciottina fresca            Carote a julienne / Verdura cotta - Gallette -  <i>Merenda: Frutta</i>  <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 alla frutta</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: Mousse di frutta</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            Erbazzone            Carote crude/contorno cotto            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            Polpetta 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            Bacconcini di tacchino alla salvia            Contorno crudo e cotto di stagione- Pan de RE            M: latte, cacao e biscotti</p> <p><b>Variante stagionale</b>            Pomodori in stagione</p>	<p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i>            Risotto alla milanese            Bastoncini di pesce            Fagiolini all'olio            Pan de RE            M: frutta fresca di stagione</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: Self "SOLE E LUNA" MENU' SCUOLE PRIMARIE CASALGRANDE- S.ANTONINO - SALVATERRA

Menù Autunno-Inverno data inizio 16-09-2024 (4° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 10-03-2025 (4° settimana)



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Prima settimana</b>				
Pasta al pomodoro Sformato di mozzarella e verdura Insalata Pan de Re Frutta di stagione  <b>Variante stagionale:</b> Pasta alla pizzaiola (pomodoro e origano)	Passato di verdura e legumi con riso Straccetti di pollo alla pizzaiola Verdura cruda Pan de Re Frutta di stagione  <b>Variante stagionale:</b> Straccetti di pollo agli agrumi Pomodori (in stagione)/carote in insalata	Pasta al ragù Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Misticanza di verdura Pan de Re Frutta di stagione  <b>Variante stagionale:</b> Insalata mista con scaglie di Parmigiano DOP (1/2 RAZ)	<b>** GIORNATA PANINO **</b> Panino con Hamburger di Quinoa Rossa, lenticchie, verdura servito con Patate al forno e salsa rossa Insalata Yogurt  <b>Variante stagionale:</b>	Crema di verdure e legumi con pastina Cotoletta di pesce* al forno Macedonia di verdura* Pan de Re Frutta di stagione  <b>Variante stagionale:</b> Crema di piselli* con pastina Carote crude
<b>Seconda settimana</b>				
Pasta pomodoro e piselli Erbazione* Insalata mista Pan de Re Frutta di stagione  <b>Variante stagionale:</b> Pasta al ragù di pesce* Insalata mista con pomodori (in stagione) /carote	Crema zucca con riso Polpettine vegetariane con legumi Fagiolini trifolati Pan de Re Frutta di stagione  <b>Variante stagionale:</b> Minestrina di verdura e legumi con riso	Antipasto di verdura cruda Tortelloni* di ricotta e spinaci in salsa emiliana - Piatto Unico Dolce Pan de Re Frutta di stagione <b>Variante stagionale:</b> Antipasto di verdura cruda Tortelloni ricotta e spinaci* burro e salvia - Piatto unico - Dolce Gelato	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pollo al forno Insalata Pan de Re Frutta di stagione  <b>Variante stagionale:</b> Pomodori (in stagione) /carote in insalata	Pasta alla ricotta Fish Burger* Bastoncini di pesce al forno (solo per S. antonino e Salvaterra) Patate arrosto Pan de Re Frutta di stagione  <b>Variante stagionale:</b> Pasta al pomodoro e piselli Contorno crudo
<b>Terza settimana</b>				
Risotto con verdure e legumi Frittata con verdure Contorno crudo misto Pan de Re Frutta di stagione  <b>Variante stagionale:</b> Risotto barbabietola e stracchino Salade con uova sode (comprensivo di contorno)	Crema di cavolo cappuccio viola con orzo Scaloppina di tacchino agli aromi Verdura cotta Pan de Re Frutta di stagione  <b>Variante stagionale:</b> Crema di carote e ceci con orzo Straccetti di tacchino alla paprika Insalata mista	Insalata mista con formaggio 1/2 razione Pizza Margherita Pan de Re Frutta di stagione  <b>Variante stagionale:</b>	Passato di verdura e legumi con pastina Bistecca di Vitellone alla svizzera Pura di patate Pan de Re - Frutta di stagione  <b>Variante stagionale:</b> Zucchine crude e carote a julienne Da maggio: Prosciutto crudo e melone (no contorno)	Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Bastoncini di pesce* al forno Cavolo cappuccio e carote Pan de Re Frutta di stagione  <b>Variante stagionale:</b> Pasta al pesto di basilico Insalata mista
<b>Quarta settimana</b>				
Pasta all'amatriciana Crocchette di legumi e verdura Contorno crudo Pan de Re Frutta di stagione  <b>Variante stagionale:</b> Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP	Pastina in brodo vegetale Straccetti di pollo alle verdure Patate lesse Pan de Re Frutta di stagione  <b>Variante stagionale:</b> Pollo arrosto Patate e Fagiolini*	Crema di piselli con riso Caciottina fresca Carote a julienne Gallette - Frutta  <b>***GIORNATA GLUTEN FREE**</b> <b>Variante stagionale:</b> Crema di fagioli cannellini con riso Insalata caprese PF (comprensivo di contorno)	Antipasto di verdura cruda Lasagne <b>*** Piatto Unico ***</b> Pan de Re Frutta di stagione  <b>Variante stagionale:</b>	Pasta alla zucca Filetto di pesce* gratinato Finocchi e insalata Pan de Re Frutta di stagione  <b>Variante stagionale:</b> Pasta al pesto di zucchine Pomodori (in stagione) /insalata mista
<b>Quinta settimana</b>				
Pasta al pomodoro Erbazione Carote crude Pan de RE Frutta di stagione  <b>Variante stagionale</b> Pasta alla mediterranea	Pastina in brodo vegetale Polpettine di carne al sugo Piselli all'olio Pan de RE Frutta di stagione  <b>Variante stagionale</b> Crema di legumi e verdura con pastina Hamburger di carne Patate arrosto	Antipasto di verdura cruda PU: pizza margherita Pan de RE Dolce  <b>Variante stagionale</b> Dolce: gelato	Passato di verdura e legumi con orzo Bocconcini di tacchino alla salvia Contorno crudo di stagione Pan de RE - frutta di stagione  <b>Variante stagionale</b> Pomodori in stagione	Risotto alla milanese Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Pan de RE - frutta di stagione  <b>Variante stagionale</b> Risotto alla parmigiana

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  
 A.S. 2024-2025