



**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
08 SET. 2023



Reggio Emilia

Prot. N°

110460

Spett.le CIR food- Cooperativa Italiana di Ristorazione

All'attenzione di: Dietista Chiara Mulè

Via Statale, 16/D

42013 Casalgrande (RE)

Oggetto: parere di conformità menù invernale ed estivo di ristorazione collettiva scolastica
Cucina infanzia Muraglione

Scuola Infanzia = Muraglione (Comune di Baiso)

Scuola Primaria = Muraglione (Comune di Baiso)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 107385 del 1 settembre 2023 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 salutarie 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

La referente Area Nutrizione

(dott.ssa Alessandra Palomba)



La dietista

dott.ssa Chiara Luppi



CIRFOOD



C.S. MURAGLIONE SCUOLA MATERNA DI MURAGLIONE A.S. 2023-2024

Menù Autunno-Inverno data inizio 11-09-2023 (3° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 11-03-2024 (1° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Gnocchi di patate all'emiliana Formaggio Caciotta Insalata Pan de RE - Frutta di stagione M: <i>Frutta fresca di stagione</i> Variante stagionale: Pasta pomodoro e basilico Formaggio Mozzarella Pomodori (in stagione) / carote	Pastina in brodo vegetale Petto di pollo* con verdure Purea di patate Pan de RE Frutta di stagione M: <i>Latte con cacao e biscotti</i> Variante stagionale: Petto di pollo* al limone Patate al forno	Risotto alla zucca Polpettine vegetariane (con legumi) con sugo Carote trifolate Pan de RE Frutta di stagione M: <i>Yogurt alla frutta</i> Varianti stagionali: Risotto con zucchine	Crema di verdura e legumi con orzo Cotoletta alla milanese Fagiolini lessati* Pan de RE Frutta di stagione M: <i>Frutta e pane</i> Varianti stagionali:	Pasta olio e parmigiano reggiano Bastoncini di pesce* al forno Contorno crudo Pan de RE Frutta di stagione M: <i>Torta e the detartrato</i> Varianti stagionali: Insalata mista M: <i>Pane e marmellata</i>
Seconda settimana				
Pasta pomodoro e origano Frittata al forno Contorno di stagione Pan de RE - Frutta di stagione M: <i>Yogurt</i> Varianti stagionali: Risotto con spinaci* Frittata al formaggio	Passato di legumi con riso Scaloppina di pollo al limone Carote e fagiolini* Pan de RE - Frutta di stagione M: <i>Succo e cracker</i> Varianti stagionali: Passato di fagioli cannellini con pastina Scaloppina di pollo bino e limone	Pastina in brodo vegetale Polpetta di pesce* al forno Patate arrosto Pan de RE Frutta di stagione M: <i>Frutta e cracker</i> Varianti stagionali: Pasta ricotta e melanzane Contorno crudo di stagione	Antipasto di verdure Pizza margherita Pan de RE Frutta di stagione M: <i>Yogurt alla frutta</i> Varianti stagionali:	Antipasto di verdure cotte Raviolini *di ricotta e spinaci olio e parmigiano Barretta di cioccolato Pan de RE - Frutta M: <i>Frutta fresca di stagione</i> Varianti stagionali: Antipasto di carote crude a bastoncino Raviolini di patate* burro e salsa Dolce: Coppetta Gelato
Terza settimana				
** GIORNATA PANINO** Panino con Hamburger di Quinoa rossa e lenticchie Servito con Patate al forno e salsa rossa Insalata Pan de RE - Frutta di stagione M: <i>Barretta di cioccolato e pane</i> Varianti stagionali: M: Gelato	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pollo al limone Contorno crudo con mais Pan de RE Frutta di stagione M: <i>Latte con cacao e biscotti</i> Varianti stagionali:	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce* al forno Insalata Pan de RE Frutta di stagione M: <i>Frutta fresca di stagione</i> Varianti stagionali: Pomodori (in stagione) / insalata	Crema di fagioli borlotti con cous cous Polpette di vitellone al forno Cavolo Cappuccio Pan de RE - Frutta di stagione M: <i>Yogurt alla frutta</i> Varianti stagionali: Crema di fagioli cannellini con cous cous Pomodori (in stagione) / cappuccio	Risotto ai porri Tortino di patate Carote lessate Pan de RE - Frutta di stagione M: <i>Frutta di stagione</i> Varianti stagionali: Risotto alla parmigiana Crocchette di carote e zucchine Carote a julienne
Quarta settimana				
Pasta al ragù vegetale Erbazzone* Insalata mista Pan de RE - Frutta di stagione M: <i>Yogurt</i> Varianti stagionali: Pasta al pesto di basilico	Tris di verdure cotte Lasagne alle verdure Torta Pan de RE - Frutta di stagione M: <i>Frutta fresca di stagione</i> Varianti stagionali: Gnocchi di patate all'emiliana Formaggio Caciotta Contorno crudo Gelato Coppetta gelato	 Crema di piselli* con riso Arrosto di suino agli aromi Carote a filetto Gallette Frutta di stagione M: <i>Mousse di frutta</i> ** GIORNATA GLUTEN FREE ** Varianti stagionali:	Pasta alla pizzaiola (pomodoro e origano) Crocchette carote e zucchine Verdura alla parmigiana Pan de RE Frutta di stagione M: <i>Yogurt e biscotti</i> Varianti stagionali: Pasta pomodoro e basilico Salade con uova sode e mais - comprensivo di contorno	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pesce* al forno Patate al forno Pan de RE Frutta di stagione M: <i>Succo e cracker</i> Varianti stagionali: Filetto di pesce* al pane profumato Insalata mista

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. 2023-2024

C.S. MURAGLIONE SCUOLA PRIMARIA DI MURAGLIONE A.S. 2023-2024

Menù Autunno-Inverno data inizio 11-09-2023 (3° settimana) - Menù Primavera-Estate data inizio 11-03-2024 (1° settimana)

CIRFOOD

lunedì	martedì	Prima settimana	giovedì	venerdì
Gnocchi di patate all'emiliana Formaggio Caciotta Insalata Pan de RE - Frutta di stagione Varianti stagionali: Pasta pomodoro e basilico Formaggio Mozzarella Pomodori (in stagione) / carote	Pastina in brodo vegetale Petto di pollo* con verdure Purée di patate Pan de RE Frutta di stagione Varianti stagionali: Petto di pollo* al limone Patate al forno		Crema di verdura e legumi con orzo Cotoletta alla milanese Fagiolini lessati* Pan de RE Frutta di stagione Varianti stagionali:	Pasta olio e parmigiano reggiano DOP Bastoncini di pesce* al forno Contorno crudo Pan de RE Frutta di stagione Varianti stagionali: Insalata mista
Seconda settimana				
Pasta pomodoro e origano Frittata al forno Contorno di stagione Pan de RE - Frutta di stagione Varianti stagionali: Risotto con spinaci* Frittata al formaggio	Passato di legumi con riso Scaloppina di pollo al limone Carote e fagiolini * Pan de RE - Frutta di stagione Varianti stagionali: Passato di fagioli cannellini con pasta Scaloppina di pollo timo e limone		Antipasto di verdure Pizza margherita Pan de RE Frutta di stagione Varianti stagionali:	Antipasto di verdure cotte Raviolini * di ricotta e spinaci olio e parmigiano Barretta di cioccolato Pan de RE - Frutta Varianti stagionali: Antipasto di carote crude a bardocchino Raviolini di patate* burro e salvia Dolce: Cappelletti Gelato
Terza settimana				
** GIORNATA PANINO** Panino con Hamburger di Quinoa rossa e lenticchie Servizio con Patate al forno e salsa rossa Insalata Pan de RE - Frutta di stagione Varianti stagionali:	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pollo al limone Contorno crudo con mais Pan de RE Frutta di stagione Varianti stagionali:		Crema di fagioli borlotti con cous cous Polpette di vitellone al forno Cavolo Cappucco Pan de RE - Frutta di stagione Varianti stagionali: Crema di fagioli cannellini con cous cous Pomodori (in stagione) / cappucco	Risotto al porri Tortino di patate Carote lessate Pan de RE - Frutta di stagione Varianti stagionali: Risotto alla parmigiana Crocchette di carote e zucchine Carote a julienne
Quarta settimana				
Pasta al ragù vegetale Erbazzone* Insalata mista Pan de RE - Frutta di stagione Varianti stagionali: Pasta al pesto di basilico	Tris di verdure cotte Lasagne alle verdure Torta Pan de RE - Frutta di stagione Varianti stagionali: Gnocchi di patate all'emiliana Formaggio Caciotta Contorno crudo Gelato Cappelletti gelato		Pasta alla pizzaiola (pomodoro e origano) Crocchette carote e zucchine Verdura alla parmigiana Pan de RE Frutta di stagione Varianti stagionali: Pasta pomodoro e basilico Salade con uova sode e mais - comprensivo di contorno	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pesce* al forno Patate al forno Pan de RE Frutta di stagione Varianti stagionali: Pasta alle zucchine Filetto di pesce* al pane profumato Insalata mista

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e der., pesce, arachidi, soia, latte e der., incluso lattosio, frutta a guscio, sesamo, 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 sensibilità e/o allergia.

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate.

A.S. 2023-2024