



**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 **08 SET. 2023**

Prot. N° *110400*

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 Sculaccia

Scuola nido = Castello Incantato (Comune di Baiso)

Scuola infanzia = Scaluccia (Comune di Baiso)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 107377 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 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
La referente Area Nutrizione
(dott.ssa Alessandra Palomba)



La dietista
dott.ssa Chiara Luppi



CIRFOOD

C.S BAISO SCUOLA NIDO "CASTELLO INCANTATO" COMUNE DI BAISO A.S. 2023-2024
Menù Autunno-Inverno data inizio 04-09-2023 (2° settimana) - Menù Primavera-Estate data inizio 11-03-2024 (1° settimana)



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Pastina in brodo vegetale Petto di pollo* con verdure Purée di patate Pan de RE Frutta di stagione M: Frutta fresca di stagione Variante stagionale: Petto di pollo al limone Patate al forno	Risotto alla zucca Carpette trifolate Pan de RE Frutta di stagione M: Yogurt alla frutta Variante stagionale: Risotto con zucchine	Crema di verdura e legumi con orzo Hamburger di salmone Contorno crudo - Contorno cotto Pan de RE Frutta di stagione M: Pane ricotta e cacao Variante stagionale:	Gnocchi di patate all'emiliana Formaggio Caciotta Fagiolini* lessati Pan de RE Frutta di stagione M: The delevato e biscotti Variante stagionale: Pasta pomodoro e basilico Formaggio Mozzarella Pomodori (in stagione) / contorno crudo di stagione e cotto	Pasta olio e parmigiano reggiano DOP Cotoletta di pesce* al forno Insalata con fagioli cannellini- contorno lessato Pan de RE Frutta di stagione M: Frutta fresca di stagione Variante stagionale: Insalata mista e caci - Verdura cotta
Seconda settimana				
Pasta in salsa di verdure Erbazzone* Contorno di stagione (crudo e cotto) Pan de RE Frutta di stagione M: Frutta di stagione Variante stagionale: Risotto alla parmigiana	Pastina in brodo vegetale Filetto di pesce* gratinato Patate al forno Pan de RE Frutta di stagione M: Yogurt alla frutta Variante stagionale: Pasta ricotta e melanzane Pomodori (in stagione) / Cappelletti - Verdura cotta	Crema di piselli* con riso Cotoletta di pollo* al forno Carote a fette Pan de RE Frutta di stagione M: Succo e cracker Variante stagionale: Passato di fagioli cannellini con pastina	Insalata mista Pizze margherita Pan de RE Frutta di stagione M: Latte con cacao e biscotti Variante stagionale:	Antipasto di verdure cotte Raviolini *di ricotta e spinaci olio EVO e parmigiano Barretta di cioccolato Pan de RE Frutta di stagione M: Frutta fresca Variante stagionale: Antipasto di carote crude e bastoncini Dolce: Cappelletti Gelato
Terza settimana				
Pasta al pomodoro Hamburger di Quinoa rossa e lenticchie Verdura cruda e cotta mista Pan de RE Frutta di stagione M: Frutta di stagione Variante stagionale:	Minestrone di verdura con pastina Bistacca alla svizzera Insalata verde - Verdura cotta Pan de RE Frutta di stagione M: Yogurt alla frutta Variante stagionale: Pomodori (in stagione) / Insalata - Verdura cotta	Risotto ai porri Crocchette di patate Spinaci* gratinati con parmigiano Pan de RE Frutta di stagione M: Frutta di stagione Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Frittata al formaggio Carote a julienne - Verdura cotta	Pastina in brodo vegetale Cosce di pollo al forno Patate al forno Pan de RE Frutta di stagione M: Torta e the delevato Variante stagionale:	Pasta con zucchine (bianca) Bastoncini di pesce* al forno Cavolo cappuccio - Verdura cotta Pan de RE Frutta di stagione M: Latte con cacao e biscotti Variante stagionale: Risotto ai porri Pomodori (in stagione) - Verdura cotta
Quarta settimana				
Pasta alla pizzaiola (pomodoro e origano) Frittata al formaggio Verdura gratinata con pane e aromi Pan de RE Frutta di stagione M: Frutta fresca Variante stagionale: Pasta pomodoro e basilico Crocchette di patate Verdura gratinata con parmigiano	Pasta in salsa rosa Erbazzone * Carote crude - contorno lessato Pan de RE Frutta di stagione M: Succo e tarallini Variante stagionale: Da maggio: Pasta fredda con verdure	Crema di piselli* con riso Bocconcini di pollo al limone Insalata - Verdura cotta Pan de RE Frutta di stagione M: Yogurt Variante stagionale: Bocconcini di pollo alla salsa	Tris di verdure cotte Lasagne al ragu Torta Pan de RE - Frutta di stagione M: Frutta fresca Variante stagionale: Gnocchi di patate all'emiliana Formaggio Parmigiano Verdura cruda e cotta mista Dolce: Cappelletti Gelato	Pastina in brodo vegetale Polpettine di pesce* al forno Patate al forno Pan de RE Frutta di stagione M: Yogurt Variante stagionale: Pesto di pesce* al pane profumato Insalata mista - verdura cotta

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



CIRFOOD

C.S BAISO SCUOLA MATERNA COMUNE DI BAISO A.S. 2023-2024

Menù Autunno-Inverno data inizio 15-09-2023 (3° settimana) - Menù Primavera-Estate data inizio 11-03-2024 (1° settimana)

venerdì		giovedì		mercoledì		martedì		venerdì	
venerdì		giovedì		mercoledì		martedì		venerdì	
Pasta olio e parmigiano reggiano DOP Cotoletta di pesce* al forno Insalata con fagioli cannellini Pan de RE Fruita di stagione M: <i>Fruita fresca di stagione</i> Variante stagionale: Insalata mista e ceci		Gnocchi di patate all'emiliana Formaggio Caciotta Fagiolini* lessati Pan de RE Fruita di stagione M: <i>The deteinato e biscotti</i> Variante stagionale: Pasta pomodoro e basilico Pomodori (in stagione) / contorno crudo di stagione		Crema di verdura e legumi con orzo Hamburger di suino Contorno crudo Pan de RE Fruita di stagione M: <i>Pane ricotta e cacao</i> Variante stagionale: Pasta pomodoro e basilico		Risotto alla zucca Polpettine vegetariane con sugo Carote trifolate Pan de RE Fruita di stagione M: <i>Yogurt alla frutta</i> Variante stagionale: Risotto con zuccare		Pasta in brodo vegetale Filetto di pesce* gratinato Patate al forno Pan de RE Fruita di stagione M: <i>Yogurt alla frutta</i> Variante stagionale: Pasta ricotta e melanzane Pomodori (in stagione) / Cappuccio	
Seconda settimana									
Pasta in salsa di verdure Erbazzone* Contorno di stagione Pan de RE Fruita di stagione M: <i>Fruita di stagione</i> Variante stagionale: Risotto alla parmigiana		Insalata mista Pasta margherita Pan de RE Fruita di stagione M: <i>Latte con cacao e biscotti</i> Variante stagionale: Pasta pomodoro e basilico		Crema di piselli* con riso Cotoletta di pollo* al forno Carote a filetto Pan de RE Fruita di stagione M: <i>Succo e cracker</i> Variante stagionale: Passato di fagioli cannellini con pasta		Pasta in brodo vegetale Filetto di pesce* gratinato Patate al forno Pan de RE Fruita di stagione M: <i>Yogurt alla frutta</i> Variante stagionale: Pasta ricotta e melanzane Pomodori (in stagione) / Cappuccio		Antipasto di verdure cotte Raviolini *di ricotta e spinaci olio EVO e parmigiano Barretta di cioccolato Pan de RE Fruita di stagione M: <i>Fruita fresca</i> Variante stagionale: Antipasto di carote crude a bastoncino Dolce: Cappelletti Gelato	
Terza settimana									
Pasta al pomodoro Hamburger di Quinoa rossa e lenticchie Verdura cruda mista Pan de RE Fruita di stagione M: <i>Fruita di stagione</i> Variante stagionale:		Pastina in brodo vegetale Cosce di pollo al forno Patate al forno Pan de RE Fruita di stagione M: <i>Torta e the deteinato</i> Variante stagionale: Pasta pomodoro e basilico		Risotto ai porri Crocchette di patate Spinaci* gratinati con parmigiano Pan de RE Fruita di stagione M: <i>Fruita di stagione</i> Variante stagionale: Pasta al pomodoro e basilico Frittata al formaggio Carote a julienne		Minestrone di verdura con pasta Bistecca alla svizzera Insalata verde Pan de RE Fruita di stagione M: <i>Yogurt alla frutta</i> Variante stagionale: Pomodori (in stagione)		Pasta con zucchine (bianca) Bastoncini di pesce* al forno Cavolo cappuccio Pan de RE Fruita di stagione M: <i>Latte con cacao e biscotti</i> Variante stagionale: Risotto ai porri Pomodori (in stagione)	
Quarta settimana									
Pasta alla pizzaiola (pomodoro e origano) Frittata al formaggio Verdura gratinata con pane e aromi Pan de RE Fruita di stagione M: <i>Fruita fresca</i> Variante stagionale: Pasta pomodoro e basilico Crocchette di patate Verdura gratinata con parmigiano		Tris di verdure cotte Lasagne al ragù Torta Pan de RE - Fruita di stagione M: <i>Fruita fresca</i> Variante stagionale: Gnocchi di patate all'emiliana Formaggio Parmigiano Verdura cruda mista Dolce: Cappelletti Gelato		Crema di piselli* con riso Bocconcini di pollo al limone Insalata Pan de RE Fruita di stagione M: <i>Yogurt</i> Variante stagionale: Bocconcini di pollo alla salsa		Pasta in salsa rosa Erbazzone * Carote crude Pan de RE Fruita di stagione M: <i>Succo e tarallini</i> Variante stagionale: Da maggio: Pasta fredda con verdure		Pastina in brodo vegetale Polpettine di pesce* al forno Patate al forno Pan de RE Fruita di stagione M: <i>Yogurt</i> Variante stagionale: Filetto di pesce* al pane profumato Insalata mista	

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cercali contenenti glutine 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 allergeni 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 pasti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate.

A.S. 2023-2024