

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 13 LUG. 2018

Prot. N° 797321

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 Il Sole

Scuola Infanzia = De Amicis, Ariosto, Fontana, Lo Stregatto (Comune di Rubiera)

Scuola Primaria = Marco Polo, Ariosto e De Amicis (Comune di Rubiera)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 76894 del 06 luglio 2018 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 Fabbri)



La dietista
dott.ssa Claudia Della Giustina



CIRFOOD

Cucina: SELF "IL SOLE" MENU' SCUOLA PRIMARIA "MARCO POLO" COMUNE DI RUBIERA A.S. 2018-2019

Menù Autunno-Inverno data inizio 10-09-2018 (2° settimana) - Menù Primavera-Estate data inizio 18-02-2019 (1° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p>Noccioline in salsa emiliana Polpettine di pesce* al forno Insalata mista Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Penne/Mezze penne d'estate PF Da maggio: Mezze penne d'estate PF</p>	<p>Passato di verdura con orzo Hamburger di pollo* Patate lessate Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Straccetti di pollo* al limone</p>	<p>Tortelloni ricotta e spinaci* burro e salvia Insalatone misto con Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pinzimonio di verdura Tortelloni ricotta e spinaci* burro e salvia (piatto unico) e Dolce</p>	<p>Crema di lenticchie con farfalline Bistecca alla svizzera Carote crude Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Crema di piselli* con farfalline</p>	<p>Risotto con la zucca Cotoletta di pesce* al forno Fagiolini* lessati Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Risotto con zucchini Macedonia di verdura*</p>
Prima settimana				
<p>Pennette al pomodoro Stornato con verdure Finocchi crudi Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Fusilli al pesto di basilico Pomodori/Carote</p>	<p>Crema di porri e fagioli con riso Lombo di sulino agli aromi Purea di patate Galette di maïs Frutta *** GIORNATA GLUTEN FREE ***</p> <p>Variante stagionale: Crema di carote e fagioli con riso Lombo di sulino alle verdure</p>	<p>Insalata mista Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale:</p>	<p>Stracciatella in brodo vegetale Bocconcini di tacchino alla salvia Insalata Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Bocconcini di tacchino alla pizzaiola</p>	<p>Mezze penne olio extravergine e Parmigiano DOP Filetto di pesce* gratinato Misticanza di verdura Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Nocioline al ragù vegetale</p>
Seconda settimana				
<p>Sedani al tonno Erbazzone* Carote a filetto Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Mezze maniche alle melanzane Pomodori/Carote</p>	<p>Crema di legumi misti con crostini Scaloppina di pollo* alla parmigiana Insalata Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Crema di ceci con crostini Scaloppina di pollo* agli aromi</p>	<p>Gnocchetti sardi alla ricotta Hamburger di mare* Fagiolini* Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Gnocchi di patate pomodoro e aromi freschi Misticanza con zucchine crude</p>	<p>Passato di verdura con orzo Spezzatino di vitellone con polenta (comprensivo di contorno) Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Bocconcini di vitellone con patate al forno (comprensivo di contorno)</p>	<p>Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce* al forno Carote e insalata Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Risotto con spinaci* ; Da maggio Insalata di riso PF</p>
Terza settimana				
<p>Fusilli al pomodoro Formaggio Asiago DOP Insalata Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Penne pomodoro e aromi freschi Formaggio Mozzarella</p>	<p>Farfalline in brodo vegetale Cotoletta di pollo* al forno Purea di patate Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Carote e zucchine crude a Julienne</p>	<p>Risotto con piselli* Frittata al forno con verdure Contorno crudo misto Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Risotto alla parmigiana Contorno di ceci e insalata</p>	<p>Pinzimonio invernale (sedano, carote, finocchi) Lasagne alla bolognese ** piatto unico ** Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pinzimonio estivo (pomodori, carote, peperoni, sedano)</p>	<p>Crema di patate con tempesta Filetto di pesce* gratinato Carote a Julienne Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Crema di zucchini con tempesta Patate agli aromi</p>
Quarta settimana				

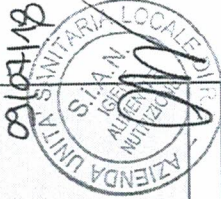
Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e der., pesce, arachidi, soia, latte e der., incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le 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. Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda

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

Ufficio Prodotto Qualità e Sicurezza - Area Emilia Ovest

Chiara M...

A.S. 2018-2019



Cucina: SELF "IL SOLE" SCUOLE PRIMARIE "ARIOSTO" – "DE AMICIS" BRUCHI E FARFALLE COMUNE DI RUBIERA

CIRFOOD

Menù Autunno-Inverno data inizio 10-09-2018 (2° settimana) - Menù Primavera-Estate data inizio 18-02-2019 (1° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p>Nocchione in salsa emiliana Polpettine di pesce* al forno Insalata mista Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Penne/olio extravergine e Parmigiano; Da maggio: Mezze penne d'estate PF</p>	<p>Passato di verdura con orzo Hamburger di pollo* Patate lessate Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Straccetti di pollo* al limone</p>	<p>Prima settimana Tortelloni ricotta e spinaci* burro e salvia Insalata mista con Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pinzimonio di verdura Tortelloni ricotta e spinaci* burro e salvia (piatto unico) e Dolce</p>	<p>Crema di lenticchie con farfalline Bistecca alla svizzera Carote crude Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Crema di piselli* con farfalline</p>	<p>Risotto con la zucca Cotoletta di pesce* al forno Fagiolini* lessati Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Risotto con zucchine Macedonia di verdura*</p>
Seconda settimana				
<p>Pennette al pomodoro Sformato con verdure Finocchi crudi Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Fusilli al pesto di basilico Pomodori/carote</p>	<p>Crema di porri e fagioli con riso Lombo di salmo agli aromi Purea di patate Galette di mais Frutta *** GIORNATA GLUTEN FREE ***</p> <p>Variante stagionale: Crema di carote e fagioli con riso Lombo di salmo alle verdure</p>	<p>Insalata mista Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale:</p>	<p>Straciatella in brodo vegetale Bocconcini di tacchino alla salvia Insalata Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Bocconcini di tacchino alla pizzaiola</p>	<p>Mezze penne olio extravergine e Parmigiano DOP Filetto di pesce* gratinato Misticanza di verdura Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Nocchione al ragu' vegetale</p>
Terza settimana				
<p>Sedolini al tonno Erbazzone* Carote a filetto Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Mezze maniche alle melanzane Pomodori/Carote</p>	<p>Crema di legumi misti con crostini Scaloppina di pollo* alla parmigiana Insalata Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Crema di ceci con crostini Scaloppina di pollo* agli aromi</p>	<p>Gnocchetti sardi alla ricotta Hamburger di mare* Fagiolini* Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Gnocchi di patate pomodoro e aromi freschi Misticanza con zucchine crude</p>	<p>Passato di verdura con orzo Spezzatino di vitellone con polenta (comprensivo di contorno) Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Bocconcini di vitellone con patata al forno (comprensivo di contorno)</p>	<p>Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce* al forno Carote e insalata Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Risotto con spinaci* ; Da maggio Insalata di riso PF</p>
Quarta settimana				
<p>Fusilli al pomodoro Formaggio Asiago DOP Insalata Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Penne pomodoro e aromi freschi Formaggio Mozzarella</p>	<p>Farfalline in brodo vegetale Cotoletta di pollo* al forno Purea di patate Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Carote e zucchine crude a julienne</p>	<p>Risotto con piselli* Frittata al forno con verdure Contorno crudo misto Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Risotto alla parmigiana Contorno di ceci e insalata</p>	<p>Pinzimonio invernale (sedano, carote, finocchi) Lasagne alla bolognese ** Piatto unico ** Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pinzimonio estivo (pomodori, carote, peperoni, sedano)</p>	<p>Crema di patate con tempesta Filetto di pesce* gratinato Carote a julienne Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Crema di zucchine con tempesta Patate agli aromi</p>



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, 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. Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluccio, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda

Ufficio Prodotto Qualità e Sicurezza – Area Emilia Ovest

A.S. 2018-2019

Chiara Miele

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

