



MENU' AUTUNNO INVERNO

1ª SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 25/09/2023 al 29/09/2023 dal 23/10/2023 al 27/10/2023 dal 20/11/2023 al 24/11/2023 dal 18/12/2023 al 22/12/2023 dal 15/01/2024 al 19/01/2024 dal 12/02/2024 al 16/02/2024	Pasta BIO al pesce* (sugo rosso) Frittata porri e zucca BIO Finocchi Pan de Re Frutta fresca di stagione	Pasta BIO cacio e parmigiano reggiano DOP Erbazzone* Carote julienne Pane arabo Frutta fresca di stagione	Giornata gluten - free Crema di legumi con riso BIO Arrosto di suino al timo e limone Cappuccio e verza BIO Galette di mais Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro BIO Crocchette patate e formaggio Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con legumi e orzo BIO Bastoncini di pesce * al forno Fagiolini BIO Pan de Re Frutta fresca di stagione

2ª SETTIMANA

dal 04/09/2023 al 08/09/2023 dal 02/10/2023 al 06/10/2023 dal 30/10/2023 al 03/11/2023 dal 27/11/2023 al 01/12/2023 dal 25/12/2023 al 29/12/2023 dal 22/01/2024 al 26/01/2024 dal 19/02/2024 al 23/02/2024	Raviolini * di ricotta e spinaci al burro e salvia BIO 1/2 Parmigiano reggiano DOP (set-ott-feb), Pecorino DOP (nov), Asiago DOP (dic), Grana Padano DOP (gen) Finocchi Pan de Re Frutta fresca di stagione	Passato di legumi con pasta BIO Cotoletta di pollo/tacchino alla milanese Carote julienne Pane ai cereali Frutta fresca di stagione	Pasta BIO ai broccoli Crocchette di pesce * Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione	Pastina BIO in brodo vegetale/Passato di verdura e legumi Spezzatino di vitellone con piselli BIO (piatto comprensivo di contorno) Pan de Re Frutta fresca di stagione	Risotto BIO alla parmigiana Fishburger * con salsa al pomodoro BIO Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione
--	--	--	---	---	---

3ª SETTIMANA

dal 11/09/2023 al 15/09/2023 dal 09/10/2023 al 13/10/2023 dal 06/11/2023 al 10/11/2023 dal 04/12/2023 al 08/12/2023 dal 01/01/2024 al 05/01/2024 dal 29/01/2024 al 02/02/2024 dal 26/02/2024 al 01/03/2024	Minestra di patate e piselli con pastina BIO Crocchette di verdura al forno Finocchi crudi Pan de Re Frutta fresca di stagione	Pinzimonio di verdure (finocchi e carote) Lasagne BIO PIATTO UNICO Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro BIO Cotoletta di pesce * al forno Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione	Minestra di verza BIO con crostini Polpette di verdura e legumi al pomodoro Spinaci * BIO gratinati Pan de Re Frutta fresca di stagione	Risotto Bio agli agrumi Erbazzone * Carote julienne Pan de Re Frutta fresca di stagione
--	---	---	---	---	--

4ª SETTIMANA

dal 18/09/2023 al 22/09/2023 dal 16/10/2023 al 20/10/2023 dal 13/11/2023 al 17/11/2023 dal 11/12/2023 al 15/12/2023 dal 08/01/2024 al 12/01/2024 dal 05/02/2024 al 09/02/2024 dal 04/03/2024 al 08/03/2024	Risotto BIO campagnolo Frittata con zucchine Carote julienne Pan de Re Frutta fresca di stagione	Pastina BIO in brodo vegetale/Passato di verdure e legumi Pollo arrosto Patate arrosto Pane pugliese Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Caciotta 1/2 porzione Insalata mista Pan de Re Frutta fresca di stagione	Pasta BIO all'olio extravergine e parmigiano reggiano DOP Filetto di pesce * gratinato Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione	Minestra di cannellini al rosmarino con pastina BIO Bistecca alla svizzera di vitellone BIO Carote lessate Pan de Re Frutta fresca di stagione
--	---	---	---	---	--



PRODOTTI BIOLOGICI

Pasta, riso anche integrale, cereali e legumi secchi, olio extravergine d'oliva, passata e polpa di pomodoro e pelati, carne bovina, farina "0", "00" e di mais, semolino, latte fresco pastorizzato e UHT (bevanda), yogurt bianco, uova con guscio, burro, ricotta mozzarella, gallette di riso, purea di frutta (pesca/mela, solo mela), omogeneizzati di carne.
Verdure: cappuccio, verza, spinaci, fagiolini, cavolfiore, bietole, zucca fresca, zucchine fresche, melanzane.
Frutta : prugne, albicocche, pesche.

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte incluso latosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poichè le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante 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 surgelata



PRODOTTI DOP E IGP

DOP : prosciutto crudo di Parma, prosciutto crudo di Modena, taleggio, parmigiano reggiano, provolone Valpadano, asiago, grana Padano, gorgonzola, pecorino romano, pecorino toscano, fontina Valdostana. Mele Val di Non, Valtellina e dell'Alto Adige.
IGP : bresaola della Valtellina, speck Alto Adige, coppa di Parma, salame Felino, mortadella di Bologna, cotichino e zampone di Modena, aceto balsamico di Modena. Pesche nettarine dell' E.R. e Verona, pere dell' E.R. e Mantovane, melone Mantovano, ciliegie di Vignola, radicchio di Chioggia, rosso di Treviso, variegato di Castelfranco e di Verona, scalogno di Romagna, cipolla rossa di Tropea, asparago di Altedo.



PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUOSOLIDALE

Banana (1 volta al mese)
Carcadè **BIO** (1 volta al mese), barretta di cioccolato fondente o al latte **BIO**



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



PRODOTTI TIPICI REGIONALI E.R. (PAT)

Caciotta, robiola, ricotta, vaccina, pecorino dell'Appennino reggiano, pasta ripiena all'uovo, gnocchi di patate, erbazzone reggiano, salame, spalla di San Secondo, ciccioni, spongata, intrigoni, castagnaccio, biscione reggiano, pasta rasa, passatelli.

