



**MENU' AUTUNNO INVERNO**

**LUNEDÌ**

**MARTEDÌ**

**MERCOLEDÌ**

**GIOVEDÌ**

**VENERDÌ**

**1ª SETTIMANA**

dal 28/08/2023 al 01/09/2023 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	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Cous cous <b>BIO</b> in brodo vegetale Cotoletta di suino al forno Fagiolini <b>BIO</b> lessati Pan de Re  <i>M: succo di frutta e cracker/taralli</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Riso <b>BIO</b> con zucchine <b>BIO</b> Crocchette di legumi <b>BIO</b> al forno Pinzimonio Pane integrale  <i>M: yogurt <b>BIO</b> intero</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Crema di verdure con crostini Pizza margherita Insalata mista Pan de Re  <i>M: latte <b>BIO</b> e cacao con fette biscottate</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Minestra di verza con conchigliette <b>BIO</b> Coscette di pollo alla cacciatora Insalata verde Pan de Re  <i>M: pane con cioccolato fondente <b>BIO</b> equosolidale</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Fusilli <b>BIO</b> al pomodoro Filetto di pesce * gratinato Macedonia di verdura Pan de Re  <i>M: banana equosolidale</i>
--	---	---	---	--	--

**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	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Spaghetti integrali <b>BIO</b> al sugo vegetariano Parmigiano reggiano <b>DOP</b> (ott), Asiago <b>DOP</b> (nov-feb), Provolone Valpadano <b>DOP</b> (dic), Grana Padano <b>DOP</b> (gen) Cappuccio <b>BIO</b> o carote Pan de Re <i>M: yogurt alla frutta</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Minestra di pasta e fagioli (risoni <b>BIO</b> )  Bistecca alla svizzera <b>BIO</b>  Insalata Pane ai cereali <i>M: frutta fresca di stagione</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Crema di verdure con orzo <b>BIO</b>  Scarpazzone (torta ricotta e spinaci)  Carote julienne Pan de Re <i>M: latte <b>BIO</b> e cornflakes</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Passato di verdure con stelline <b>BIO</b>  Polpettine di legumi* in umido  Tris di verdure con legumi <b>BIO</b> Pan de Re <i>M: bocconcini di pane, ricotta <b>BIO</b> e cacao</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Riso alla zucca <b>BIO</b>  Filetto di pesce * alla livornese  Insalata Pan de Re <i>M: frutta fresca di stagione</i>
--	--	---	--	--	---

**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	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Pennette <b>BIO</b> all'olio extravergine e parmigiano reggiano <b>DOP</b> Polpette di cavolfiore <b>BIO</b> Finocchi crudi Pan de Re <i>M: yogurt alla frutta <b>BIO</b></i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Minestra di verdure con conchigliette <b>BIO</b>  Pizza alle verdure Insalata mista Pane toscano <i>M: spremuta e taralli</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Cous cous <b>BIO</b> in brodo vegetale  Stufato di tacchino con verdure Carote julienne Pan de Re <i>M: torta casalinga con camomilla</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Pinzimonio invernale  Lasagne <b>BIO</b>  Pan de RE <i>M: Latte <b>BIO</b> e biscotti</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Riso con piselli <b>BIO</b>  Filetto di halibut * al latte Patate e fagiolini <b>BIO</b> Pan de Re <i>M: frutta fresca di stagione</i>
--	---	--	--	--	---

**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	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Farfalle ricotta e spinaci * <b>BIO</b> Frittata con zucchine <b>BIO</b> Fagiolini <b>BIO</b> lessati Pan de Re <i>M: yogurt alla frutta</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Crema di ceci <b>BIO</b> e risoni <b>BIO</b> Cupolette di carote al forno Insalata Pane arabo <i>M: pane e confettura</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Riso <b>BIO</b> allo zafferano Patè o tortino di legumi <b>BIO</b> Carote julienne Pan de Re <i>M: frutta fresca e fette biscottate</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Polenta o stelline <b>BIO</b> in brodo vegetale Spezzatino di vitellone <b>BIO</b> Piselli <b>BIO</b> Pan de Re <i>M: latte <b>BIO</b> e cornflakes</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Sedanini <b>BIO</b> al sugo di pesce * Crocchette di pesce * Patate al forno Pan de Re <i>M: frutta fresca di stagione</i>
--	--	---	---	---	--



**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). Poiché 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 surgelate



**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, cotechino 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**



**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, ciccioli, spongata, intrigoni, castagnaccio, biscione reggiano, pasta rasa, passatelli.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unita Sanitaria Locale di Reggio Emilia  
IRCCS Istituto in tecnologia avanzata e modelli assistenziali in oncologia

