



MENU PER LE CLASSI A MODULO

dei comuni dell'unione bassa reggiana

anno scolastico 2021/2022

»» I SETTIMANA

30/08/2021 – 05/09/2021
 27/09/2021 – 03/10/2021
 25/10/2021 – 31/10/2021
 22/11/2021 – 28/11/2021
 20/12/2021 – 26/12/2021
 17/01/2022 – 23/01/2022
 14/02/2022 – 20/02/2022
 14/03/2022 – 20/03/2022
 11/04/2022 – 17/04/2022
 09/05/2022 – 15/05/2022

»» II SETTIMANA

06/09/2021 – 12/09/2021
 04/10/2021 – 10/10/2021
 01/11/2021 – 07/11/2021
 29/11/2021 – 05/12/2021
 27/12/2021 – 02/01/2022
 24/01/2022 – 30/01/2022
 21/02/2022 – 27/02/2022
 21/03/2022 – 27/03/2022
 18/04/2022 – 24/04/2022
 16/05/2022 – 22/05/2022

»» III SETTIMANA

13/09/2021 – 19/09/2021
 11/10/2021 – 17/10/2021
 08/11/2021 – 14/11/2021
 06/12/2021 – 12/12/2021
 03/01/2022 – 09/01/2022
 31/01/2022 – 06/02/2022
 28/02/2022 – 06/03/2022
 28/03/2022 – 03/04/2022
 25/04/2022 – 01/05/2022
 23/05/2022 – 29/05/2022

»» IV SETTIMANA

20/09/2021 – 26/09/2021
 18/10/2021 – 24/10/2021
 15/11/2021 – 21/11/2021
 13/12/2021 – 19/12/2021
 10/01/2022 – 16/01/2022
 07/02/2022 – 13/02/2022
 07/03/2022 – 13/03/2022
 04/04/2022 – 10/04/2022
 02/05/2022 – 08/05/2022
 30/05/2022 – 05/06/2022

»» MARTEDÌ

riso alla parmigiana
 gallette di mais
 frutta di stagione



mezze maniche al ragù
 vegetale*
 pane con farina bio
 frutta di stagione

erbazzone*
 pane con farina bio
 frutta di stagione

sedanini al pomodoro
 pane con farina bio
 frutta di stagione

»» MERCOLEDÌ

sedanini al pomodoro
 pane con farina bio
 frutta di stagione

fusilli all'isolana
 pane con farina bio
 frutta di stagione

erbazzone*
 pane con farina bio
 frutta di stagione

raviolini di ricotta e
 spinaci* olio e parmigiano
 pane con farina bio
 frutta di stagione

»» GIOVEDÌ

pizza margherita
 pane con farina bio
 banana equo

fusilli olio e parmigiano
 pane con farina bio
 banana equo

lasagne* alla bolognese
 pane con farina bio
 banana equo

penne ai formaggi
 pane con farina bio
 banana equo

L'asterisco (*) indica che il prodotto è surgelato.

Il seguente menu è riservato esclusivamente alle **classi a modulo** e viene proposto per un **massimo di due giorni** alla settimana (da calendario scolastico) ed è composto da un primo piatto caldo, una porzione di pane e una porzione di frutta fresca.

COMPOSIZIONE DIETA LEGGERA IN BIANCO

Il genitore può richiedere la dieta leggera nel caso in cui il bambino o la bambina presenti lievi indisposizioni (per un massimo di tre giorni consecutivi).

Il menu sarà il seguente: pasta in bianco (olio evo), pane, mela

INFORMAZIONI

Il menu* è articolato su quattro settimane ed è stato validato dal SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) dell'AUSL e la sua composizione rispetta i LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) e le "LINEE STRATEGICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN EMILIA ROMAGNA".

È prevista la possibilità di richiedere diete specifiche per motivi sanitari (con certificato medico specialistico) o per motivi etico/religiosi (con autocertificazione).

A causa dell'emergenza COVID19, il menu è temporaneo e potrebbe subire variazioni in base alle normative anti-contagio.

- ● *Si informano le famiglie che gli alimenti somministrati possono contenere uno o più allergeni come ingrediente o in tracce: cereali contenenti glutine e derivati, crostacei, uova e derivati, pesce, arachidi, soia, latte e derivati (incluso lattosio), frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e molluschi.*