



# MENU PER LE SCUOLE PRIMARIE

dei comuni dell'unione bassa reggiana

*anno scolastico 2021/2022*

EMERGENZA COVID19

**» 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

**» LUNEDÌ**

carote a filetto  
 fusilli integrali al ragù di carne bovina  
 1\2 porzione di asiago  
 pane al mais e frutta di stagione

*var. stagionale*  
 1\2 caciotta

raviolini di ricotta spinaci\* olio e parmigiano  
 1/2 porzione di parmigiano reggiano  
 broccoli e cavolfiori\* all'olio  
 pane al mais e frutta di stagione

*var. stagionale*  
 fagiolini all'olio\*

tortiglioni al pesto di pomodorini secchi  
 frittata con porri  
 finocchi  
 pane al mais e frutta di stagione

*var. stagionale*  
 sedani all'olio evo e parmigiano reggiano, frittata ai formaggi, spinaci all'olio\*

sedanini all'olio evo e parmigiano reggiano  
 erbazzone\*  
 finocchi crudi  
 pane al mais e frutta di stagione

*var. stagionale*  
 pomodori (in stagione)\insalata

**» MARTEDÌ**

crema di fagioli cannellini con crostini senza glutine  
 fettina di tacchino agli aromi  
 carote e piselli  
 frutta e gallette di mais

*var. stagionale*  
 crema di patate e carote\* con riso, arrosto di tacchino, fagiolini all'olio\*



mezze maniche al ragù vegetale\*  
 scaloppina pollo al limone  
 carote a filetto  
 pane con farina bio e frutta di stagione

*var. stagionale*  
 pomodori (in stagione)\insalata

risotto alla zucca\*  
 polpettine di pesce\*  
 insalata  
 pane con farina bio e frutta di stagione

*var. stagionale*  
 risotto alla lattuga, pomodori (in stagione)\ insalata

**MENU SPECIALE****» MERCOLEDÌ**

sedanini al pomodoro  
 triangoli di frittata  
 insalata  
 pane tipo baguette e frutta di stagione

*var. stagionale*  
 tortiglioni al pesto di pomodorini secchi/zucchine al forno\*

fusilli integrali all'isolana  
 polpette di verdura con piselli\*  
 finocchi crudi  
 pane tipo baguette e frutta di stagione

*var. stagionale*  
 insalata e mais

crema di carote\* con cous cous  
 cosce di pollo al forno  
 patate arrosto\*  
 pane tipo baguette e frutta di stagione

*var. stagionale*  
 passato di verdure\* e legumi con risoni

penne alla crema di formaggi  
 filetto di merluzzo alla pizzaiola\*  
 insalata e mais  
 pane tipo baguette e frutta di stagione

*var. stagionale*  
 pennette con crema di asparagi\*

**» GIOVEDÌ**

pizza margherita  
 1\2 porzione di prosciutto cotto  
 bis di finocchi a filetto e a bastoncino  
 pane con farina bio e banana equo

*var. stagionale*  
 insalata

passato di verdura e legumi\* con orzo  
 svizzera di vitellone  
 purea di patate  
 pane con farina bio e banana equo

*var. stagionale*  
 polpettine di vitellone e piselli\* al pomodoro

carote a bastoncino  
 lasagne\* alla bolognese  
 1\2 porzione di asiago o caciotta  
 pane con farina bio e banana equo

crema di ceci con ditalini  
 scaloppina di pollo alla salvia  
 insalata mista con radicchio rosso  
 pane con farina bio e banana equo

*var. stagionale*  
 bocconcini al curry

**» VENERDÌ**

penne al pesto di broccoli\* e mandorle  
 cotoletta di limanda\*  
 cavolo cappuccio viola\ bianco  
 pan de re e frutta di stagione

*var. stagionale*  
 pennette al pesto genovese, pomodori (in stagione)\ insalata

riso alla parmigiana  
 bastoncini di halibut\*  
 insalata e mais  
 pan de re e frutta di stagione

*var. stagionale*  
 riso alle zucchine\*, carote a filetto

pennette integrali ricotta e pomodoro  
 hamburger di lenticchie e quinoa\*  
 insalata e mais  
 pan de re e frutta di stagione

*var. stagionale*  
 penne integrali pomodori e basilico

fusilli integrali al pomodoro  
 halibut in crosta di mais\*  
 fagiolini all'olio\*  
 pan de re e frutta di stagione

*var. stagionale*  
 carote a filetto

## 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).*

**LUNEDÌ:** riso in bianco (olio evo), filetto di pesce in bianco (al vapore/forno), carote e patate, pane, mela

**MARTEDÌ:** pasta in bianco (olio evo), prosciutto cotto carote e patate, pane, mela

**MERCOLEDÌ:** riso in bianco (olio evo), parmigiano reggiano DOP, carote e patate, pane, mela

**GIOVEDÌ:** pasta in bianco (olio evo), petto di pollo ai ferri, carote e patate, pane, mela

**VENERDÌ:** riso in bianco (olio evo), filetto di pesce in bianco (al vapore/forno), carote e patate, pane, mela

## MENU SPECIALE

### ALLA CORTE DEL PO

*mercoledì della 4ª settimana di ottobre, novembre e dicembre*  
gnocco al forno, coppa e mortadella, carote a bastoncino, budino

### PRANZO IN BAITA

*mercoledì della 4ª settimana di gennaio e febbraio*  
antipasto di verdure\*, polenta con ragù, pane bio, torta alle mele

### SPECIALE CARNEVALE

*martedì 1 marzo 2022*  
chiacchiere

### PIOVONO PANINI!

*mercoledì della 4ª settimana di marzo, aprile e maggio*  
panino con hamburger, foglia d'insalata, patate arrosto\*, ketchup, gelato vaniglia\cioccolato\*

## 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.*