



MENU PER LE SCUOLE PRIMARIE

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

» 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.*