

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2018/2022

LO "SCAFFALE DELLE DERRATE" (attivo dal 22 gennaio 2018)

Aumentano i prodotti biologici

Tutti i tipi di pasta, anche integrale, BIO
Riso, anche integrale BIO
Legumi e cereali in granella secchi BIO
Olio extravergine di oliva BIO
Passata, polpa di pomodoro e pelati BIO
Carne bovina BIO
Farina "0", "00" e di mais BIO
Semolino BIO
Latte fresco pastorizzato e UHT BIO (uso bevanda)
Yogurt bianco BIO
Uova con guscio BIO
Burro BIO
Ricotta BIO
Mozzarella BIO
Galette di riso BIO (come merenda e/o per celiaci)
Purea di frutta BIO (pesca/mela, solo mela)
Omogeneizzati di carne BIO
Verdure BIO (cappuccio, verza, spinaci, fagiolini, cavolfiore, bietole, zucca fresca, zucchine fresche, melanzane)
Frutta BIO (prugne, albicocche, pesche quando non IGP)



Inoltre...

* secondo il menù, e in occasione delle "giornate speciali": inserimento di PAT (prodotti agroalimentari tradizionali) come Pecorino dell'Appennino Reggiano, Tortelli verdi e di patate, pasta rasa, tagliatelle verdi all'emiliana...

* 1 torta al mese fresca a merenda (per nido, infanzia e primaria)

* minestrone e verdure cotte: sempre da verdure fresche

* utilizzo di prodotti a filiera corta

* alimenti non consentiti: budino confezionato, frutta sciroppata, tonno in conserva, patate congelate o surgelate, purè di patate in polvere

* dall'anno scol. 2018/19: Web App "Menu Chiaro"

* utilizzo di detergenti a ridotto impatto ambientale per la pulizia dei locali

Prodotti DOP e IGP

Prosciutto crudo di Modena > 18 mesi DOP
Salumi IGP: Bresaola della Valtellina, Speck Alto Adige, Coppa di PR, Salame Felino, Mortadella di Bologna (menù giornate speciali)
Cotechino e Zampone di MO, Aceto Balsamico di MO (menù giornate speciali) – prodotti IGP
Formaggi DOP: Taleggio, Provolone Valpadano, Grana Padano, Gorgonzola, Pecorino Romano, Pecorino Toscano, Fontina (menù giornate speciali); Asiago DOP; Parmigiano Reggiano > 24 mesi
Ortofrutta (secondo stagionalità e reperibilità)
Pesche IGP: nettarine, di Verona
Pere IGP: dell'Emilia Romagna, Mantovana
Mele DOP e IGP: della Val di Non, della Valtellina, dell'Alto Adige
Melone mantovano IGP
Ciliegia di Vignola IGP (menù giornate speciali)
Radicchio IGP: di Chioggia, rosso di Treviso, variegato di Castelfranco, di Verona
Scalogni di Romagna IGP
Cipolla rossa di Tropea IGP
Asparago IGP di Altedo (menù giornate speciali)



Prodotti del commercio equo e solidale

Banana (1 volta al mese)

Carcadè BIO e COMES (1 volta al mese)

Cioccolato fondente o al latte BIO e COMES



NUOVO MENU PRIMAVERA DAL:

19/02/2018 PER LA SCUOLA PRIMARIA

19/03/2018 PER NIDO E SCUOLA INFANZIA

* **Giornate Speciali a tema (ogni anno scolastico: 8 per la scuola primaria, 9 per la scuola dell'infanzia)**

* **21 Marzo: giornata di Libera Terra**

* **Progetti di educazione alimentare rivolti a bambini, famiglie, personale scolastico a tema "LA PALESTRA DEL CIBO"**



ufficioscuola@comune.bagnolo.re.it
www.comune.bagnolo.re.it



LA RISTORAZIONE SCOLASTICA a Bagnolo in Piano

aa. ss. 2017/18 – 2021/22

- *Asilo Nido* -
- *Scuola dell'Infanzia Statale* -
- *Scuola Primaria* -