



MENU' AUTUNNO INVERNO

1ª SETTIMANA

dal 01/09/2022 al 02/09/2022
dal 26/09/2022 al 30/09/2022
dal 24/10/2022 al 28/10/2022
dal 21/11/2022 al 25/11/2022
dal 19/12/2022 al 23/12/2022
dal 16/01/2023 al 20/01/2023
dal 13/02/2022 al 17/02/2023

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Cous cous **BIO** in brodo vegetale
Cotoletta di suino al forno
Fagiolini **BIO** lessati
Pan de Re
M: succo di frutta e cracker/taralli

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Riso **BIO** con zucchine **BIO**
Crocchette di legumi **BIO** al forno
Pinzimonio
Pan integrale
*M: yogurt **BIO** intero*

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Crema di verdure con crostini
Pizza margherita
Insalata mista
Pan de Re
*M: latte **BIO** e cacao con fette biscottate*

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Minestra di verza con conchigliette **BIO**
Coscette di pollo alla cacciatora
Insalata verde
Pan de Re
*M: pane con cioccolato fondente **BIO** equosolidale*

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Fusilli **BIO** al pomodoro
Filetto di pesce * gratinato
Macedonia di verdura
Pan de Re
M: banana equosolidale

2ª SETTIMANA

dal 05/09/2022 al 09/09/2022
dal 03/10/2022 al 07/10/2022
dal 31/10/2022 al 04/11/2022
dal 28/11/2022 al 02/12/2022
dal 26/12/2022 al 30/12/2022
dal 23/01/2023 al 27/01/2023
dal 20/02/2023 al 24/02/2023

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Spaghetti integrali **BIO** al sugo vegetariano
Parmigiano reggiano **DOP** (ott), Asiago **DOP** (nov-feb),
Provolone Valpadano **DOP** (dic), Grana Padano **DOP**
Cappucco **BIO** o carote
Pan de Re
M: yogurt alla frutta

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Minestra di pasta e fagioli (risoni **BIO**)
Bistecca alla svizzera **BIO**
Insalata
Pane ai cereali
M: frutta fresca di stagione

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Crema di verdure con orzo **BIO**
Scarpazzone (torta ricotta e spinaci)
Carote julienne
Pan de Re
*M: latte **BIO** e cornflakes*

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Passato di verdure con stelline **BIO**
Polpettine di legumi* in umido
Tris di verdure con legumi **BIO**
Pan de Re
*M: bocconcini di pane, ricotta **BIO** e cacao*

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Riso alla zucca **BIO**
Filetto di pesce * alla livornese
Insalata
Pan de Re
M: frutta fresca di stagione

3ª SETTIMANA

dal 12/09/2022 al 16/09/2022
dal 10/10/2022 al 14/10/2022
dal 07/11/2022 al 11/11/2022
dal 05/12/2022 al 09/12/2022
dal 02/01/2023 al 06/01/2023
dal 30/01/2023 al 03/02/2023
dal 27/02/2023 al 03/03/2023

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Pennette **BIO** all'olio extravergine e parmigiano
reggiano **DOP**
Polpette di cavolfiore **BIO**
Finocchi crudi
Pan de Re
*M: yogurt alla frutta **BIO***

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Minestra di verdure con conchigliette **BIO**
Pizza alle verdure
Insalata mista
Pane toscano
M: spremuta e taralli

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Cous cous **BIO** in brodo vegetale
Stufato di tacchino con verdure
Carote julienne
Pan de Re
M: torta casalinga con camomilla

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Pinzimonio invernale
Lasagne **BIO**
Pan de RE
*M: Latte **BIO** e biscotti*

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Riso con piselli **BIO**
Filetto di halibut * al latte
Patate e fagiolini **BIO**
Pan de Re
M: frutta fresca di stagione

4ª SETTIMANA

dal 19/09/2022 al 23/09/2022
dal 17/10/2022 al 21/10/2022
dal 14/11/2022 al 18/11/2022
dal 12/12/2022 al 16/12/2022
dal 09/01/2023 al 13/01/2023
dal 06/02/2023 al 10/02/2023
dal 06/03/2023 al 10/03/2023

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Farfalle ricotta e spinaci * **BIO**
Frittata con zucchine **BIO**
Fagiolini **BIO** lessati
Pan de Re
M: yogurt alla frutta

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Crema di ceci **BIO** e risoni **BIO**
Cupolette di carote al forno
Insalata
Pane arabo
M: pane e confettura

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Riso **BIO** allo zafferano
Patè o tortino di legumi **BIO**
Carote julienne
Pan de Re
M: frutta fresca e fette biscottate

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Polenta o stelline **BIO** in brodo vegetale
Spezzatino di vitellone **BIO**
Piselli **BIO**
Pan de Re
*M: latte **BIO** e cornflakes*

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Sedanini **BIO** al sugo di pesce *
Crocchette di pesce *
Patate al forno
Pan de Re
M: frutta fresca di stagione



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 Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia
IRCCS Istituto in tecnologia avanzata e modelli assistenziali in oncologia

