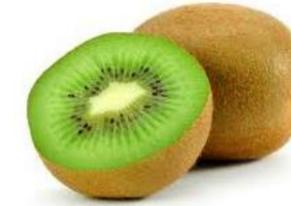
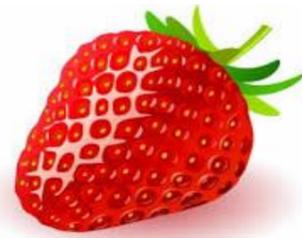


COMUNE DI BAGNOLO IN PIANO - SCUOLA PRIMARIA COMPARONI - ANNO SCOLASTICO 2022 - 2023



MENU' PRIMAVERA ESTATE

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1ª SETTIMANA

dal 13/03/2023 al 17/03/2023 dal 10/04/2023 al 14/04/2023 dal 08/05/2023 al 12/05/2023	Pasta all'olio extravergine d'oliva BIO e parmigiano reggiano DOP Frittata con patate e cipolla Carote julienne e olive Pan de Re Frutta fresca di stagione	Risotto BIO alla milanese Prosciutto cotto Prosciutto crudo DOP e melone (mag-giu) Finocchi - pomodori Pane arabo Frutta fresca di stagione	Crema di ceci BIO Cotoletta di tacchino/pollo alla milanese Carote e zucchine BIO julienne Pan de Re Frutta fresca di stagione	Pasta integrale BIO al pomodoro fresco e basilico Hamburger vegetale Insalata verde e rossa Pan de Re Frutta fresca di stagione	Pastina BIO in budo vegetale/passato di verdure e legumi Bastoncini di pesce * al forno Macedonia di verdura Pan de Re Frutta fresca di stagione
--	---	--	--	--	---

2ª SETTIMANA

dal 20/03/2023 al 24/03/2023 dal 17/04/2023 al 21/04/2023 dal 15/05/2023 al 19/05/2023	Raviolini di ricotta e spinaci * BIO al burro e salvia Parmigiano reggiano DOP (mar) o Asiago DOP (apr) o Provolone Valpadano DOP (mag) Insalata e mais Pan de Re Frutta fresca di stagione	Minestra di fagioli con pasta BIO Pizza margherita Carote julienne Pane ai cereali Frutta fresca di stagione	Pasta BIO al pesto Erbazzone reggiano * Pomodori - cappuccio BIO Pan de Re Frutta fresca di stagione	Pastina BIO in budo vegetale/passato di verdure e legumi Polpettine di vitellone con piselli BIO (piatto comprensivo di contorno) Pan de Re Frutta fresca di stagione	Riso BIO alla parmigiana Fishburger * con salsa al pomodoro BIO Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione
--	---	---	--	--	--

3ª SETTIMANA

dal 27/03/2023 al 30/04/2023 dal 24/04/2023 al 28/04/2023 dal 22/05/2023 al 26/05/2023	Crema di carote con cous cous BIO Polpette di ricotta e spinaci BIO Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione	Pinzimonio di verdure (finocchi e carote) Tagliatelle con ragù BIO Gelato Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e basilico BIO Hamburger di quinoa verdure e legumi Fagiolini lessati BIO Pan de Re Frutta fresca di stagione	Minestra di legumi e verdure con riso BIO Pollo arrosto Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione	Riso BIO agli asparagi Anelli di totano * dorati Insalata di mare* (mesi di maggio e giugno) Finocchi - pomodori Pan de Re Frutta fresca di stagione
--	--	---	---	---	--

4ª SETTIMANA

dal 03/04/2023 al 07/04/2023 dal 01/05/2023 al 05/05/2023 dal 29/05/2023 al 02/06/2023	Pasta BIO alla piazzaiola Pasta BIO mozzarella e origano PF (mesi di maggio e giugno) Frittata con carote Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione	Giornata gluten - free Minestra di ceci con riso BIO Polpette di verdura e legumi al forno Insalata - pomodori Galette di riso Frutta fresca di stagione	Pasta BIO aglio e olio Filetto di pesce * gratinato Carote julienne Pan de Re Frutta fresca di stagione	Pastina BIO in budo vegetale/passato di verdure e legumi Bistecca alla svizzera Purè Pan de Re Frutta fresca di stagione	Insalatone misto con frutta secca Pizza margherita Gelato - budino Pan de Re 1/2 porzione 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.
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 lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poichè 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.



PRODOTTI DOP E IGP

DOP : prosciutto crudo di Parma, prosciutto crudo di Modena, taeggio, 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)
Karcadè **BIO** (1 volta al mese), barretta di cioccolato fondente o al latte **BIO**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia
IRCCS Istituto in tecnologie avanzate e modelli assistenziali in oncologia



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.

