

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, 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)
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.

