



MENU AUTUNNO INVERNO

1ª SETTIMANA

dal 01/09/2020 al 04/09/2020
dal 28/09/2020 al 02/10/2020
dal 26/10/2020 al 30/10/2020
dal 23/11/2020 al 27/11/2020
dal 21/12/2020 al 25/01/2021
dal 18/01/2021 al 22/01/2021 dal
15/02/2021 al 19/02/2021

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

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Riso 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 biscotti*

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 al pomodoro **BIO**
Filetto di pesce * gratinato
Macedonia di verdura
Pan de Re
M: banana equosolidale

2ª SETTIMANA

dal 07/09/2020 al 11/09/2020
dal 05/10/2020 al 09/10/2020
dal 02/11/2020 al 06/11/2020
dal 30/11/2020 al 04/12/2020
dal 28/12/2020 al 01/01/2021
dal 25/01/2021 al 29/01/2021 dal
22/02/2021 al 26/02/2021

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

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Pasta e fagioli **BIO**
Bistecca alla svizzera di vitellone **BIO**
Insalata
Pane ai cereali
*M: bocconcini di pane con ricotta **BIO** e cacao*

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Crema di vedure con orzo **BIO**
Scarpazzone
Carote julienne
Pan de Re
*M: latte **BIO** e cornflakes*

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Passato di verdure con stelline **BIO**
Bocconcini di pollo al latte
Tris di verdure con legumi **BIO**
Pan de Re
M: pane e confettura

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 e cracker

3ª SETTIMANA

dal 14/09/2020 al 18/09/2020
dal 12/10/2020 al 16/10/2020
dal 09/11/2020 al 13/11/2020
dal 07/12/2020 al 11/12/2020
dal 04/01/2021 al 08/01/2021
dal 01/02/2021 al 05/02/2021
dal 01/03/2021 al 05/03/2021

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: bocconcini di pane con ricotta **BIO** e cacao*

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
Minestra di verdure con conchigliette **BIO**
Pizza alle verdure
Insalata mista
Pane toscano
*M: pane con olio extravergine d'oliva **BIO***

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 e taralli

4ª SETTIMANA

dal 21/09/2020 al 25/09/2020
dal 19/10/2020 al 23/10/2020
dal 16/11/2020 al 22/11/2020
dal 14/12/2020 al 18/12/2020
dal 11/01/2021 al 15/01/2021
dal 08/02/2021 al 12/02/2021
dal 08/03/2021 al 12/03/2021

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 e risoni **BIO**
Arrostito di tacchino 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: succo di frutta e biscotti

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 e cracker



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). 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.
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, intrigioni, castagnaccio, biscione reggiano, pasta raso, passatelli.



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

