



MENU AUTUNNO INVERNO

1ª SETTIMANA

| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|--|--|---|--|---|---|
| dal 31/08/2020 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 25/12/2020 dal 18/01/2021 al 22/01/2021 dal 15/02/2021 al 19/02/2021 | Spaghetti BIO al pesce * Frittata porri e zucca BIO Finocchi Pan de Re Frutta fresca di stagione | Noccioline cacio e pepe Erbazzone* Carote julienne Pane arabo Frutta fresca di stagione | Fusilli BIO al pomodoro Fettina di pollo a ferri Cappuccio e verza BIO Galette di mais Frutta fresca di stagione | Giornata gluten - free Penne integrali al pomodoro BIO Crocchette patate e formaggio Carote julienne Pan de Re Frutta fresca di stagione | Conchigliette BIO al ragù vegetale Bastoncini di pesce * al forno Fagiolini BIO Pan de Re Frutta fresca di stagione |

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 | Raviolini * di ricotta e spinaci al burro e salvia BIO Parmigiano reggiano DOP , Pecorino DOP , Asiago DOP , Grana Padano DOP Finocchi Pan de Re Frutta fresca di stagione | Pennette BIO al pomodoro Cotoletta di tacchino alla milanese Carote julienne Pane ai cereali Frutta fresca di stagione | Tortiglietti BIO broccoli e mandorle Crocchette di pesce * Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione | Polenta Spezzatino di vitellone con piselli BIO Pan de Re Frutta fresca di stagione | Risotto BIO alla parmigiana Fishburger * con salsa al pomodoro BIO Carote julienne Pan de Re Frutta fresca di stagione |
|--|---|---|--|---|--|

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 | Risotto BIO alla zucca Crocchette di verdura Finocchi crudi Pan de Re Frutta fresca di stagione | Pinzimonio di verdure Lasagne BIO Pane integrale Frutta fresca di stagione | Farfalle al pomodoro BIO Cotoletta di pesce * al forno Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione | Pennette BIO all'olio e parmigiano DOP Scaloppina di tacchino al limone Spinaci * BIO gratinati Pan de Re Frutta fresca di stagione | Risotto BIO agli agrumi Erbazzone * Carote julienne Pan de Re Frutta fresca di stagione |
|--|--|--|--|--|--|

4ª SETTIMANA

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|
| dal 21/09/2020 al 25/09/2020 dal 19/10/2020 al 23/10/2020 dal 16/11/2020 al 20/11/2020 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 | Pipe BIO alla pizzaiola Pollo arrosto Patate arrosto Pan de Re Frutta fresca di stagione | Risotto BIO campagnolo Hamburger vegetale al forno Carote julienne Pane pugliese Frutta fresca di stagione | Mezze penne BIO al pomodoro Polpette di verdura e legumi al pomodoro Finocchi Pan de Re 1/2 porzione Frutta fresca di stagione Torta margherita | Gnocchetti sardi BIO all'olio extravergine e parmigiano reggiano DOP Filetto di pesce * alla pizzaiola Cappuccio bianco Pan de Re Frutta fresca di stagione | Sedanini BIO alla verza (sugo bianco) Bistecca alla svizzera di vitellone BIO Carote lessate Pan de Re 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). 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 surgelata



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**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia
IRCCS Istituto in tecnologia 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.

