

# COMUNE DI SORBOLO MEZZANI - SCUOLA PRIMARIA "UNICEF" - ANNO SCOLASTICO 2023-2024



## MENU' AUTUNNO INVERNO

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

### 1ª SETTIMANA

dal 23/10/2023 al 27/10/2023  
dal 20/11/2023 al 24/11/2023  
dal 18/12/2023 al 22/12/2023  
dal 15/01/2024 al 19/01/2024  
dal 12/02/2024 al 16/02/2024

Pasta al ragù di carote e zucchine **BIO**  
Frittata al forno **BIO**  
Carote a filetto **BIO**  
Pane integrale  
Frutta fresca di stagione

Pizza margherita\* **BIO**  
Prosciutto cotto (pf) 1/2 razione  
Insalata mista (insalata, carote) **BIO**  
Frutta fresca di stagione

Pasta **BIO** ai broccoli  
Bocconcini di pollo **BIO** al forno  
Fagiolini\* all'olio  
Pane integrale  
Frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro **BIO**  
Filetto di merluzzo\* al forno  
Insalata verde e cappuccio **BIO**  
Pane all'olio  
Frutta fresca di stagione

Riso **BIO** alla parmigiana  
Polpette di fagioli cannellini **BIO** al forno  
Insalata mista (insalata, carote) **BIO**  
Galette di mais **BIO**  
Frutta fresca di stagione

### 2ª SETTIMANA

dal 30/10/2023 al 03/11/2023  
dal 27/11/2023 al 01/12/2023  
dal 25/12/2023 al 29/12/2023  
dal 22/01/2024 al 26/01/2024  
dal 19/02/2024 al 23/02/2024

Pasta in salsa rosa **BIO**  
Lenticchie in umido **BIO**  
Insalata Lattuga **BIO**  
Pane integrale  
Frutta fresca di stagione

Pasta **BIO** all'olio e parmigiano reggiano **DOP**  
Bastoncini di platessa\* al forno  
Fagiolini\* all'olio  
Pane  
Frutta fresca di stagione

Piatto unico: Lasagne al ragù\*  
Spinaci\* saltati all'olio  
Pane integrale  
Frutta fresca di stagione

Crema di zucca con pasta **BIO**  
Arrosto di suino al forno  
Insalata mista (carote, finocchi, radicchio) **BIO**  
Pane  
Frutta fresca di stagione

Riso agli spinaci \* **BIO**  
Sformato di ricotta e carote **BIO**  
Zucchine lessate **BIO**  
Pane Pugliese  
Frutta fresca di stagione

### 3ª SETTIMANA

dal 06/11/2023 al 10/11/2023  
dal 04/12/2023 al 08/12/2023  
dal 01/01/2024 al 05/01/2024  
dal 29/01/2024 al 02/02/2024  
dal 26/02/2024 al 01/03/2024

Pasta **BIO** all'emiliana  
Erbazzone\*  
Insalata lattuga **BIO**  
Pane integrale  
Frutta fresca di stagione

Passato di verdure con cous cous **BIO**  
Hamburger di bovino **BIO**  
Insalata mista (insalata, carote) **BIO**  
Pane  
Frutta fresca di stagione

Gnocchi di patate al pomodoro **BIO**  
Polpette di merluzzo\* al forno  
Cavolfiore all'olio **BIO**  
Pane integrale  
Frutta fresca di stagione

Pizza margherita\* **BIO**  
Prosciutto cotto (pf) 1/2 razione  
Insalata mista (carote, finocchio, sedano) **BIO**  
Frutta fresca di stagione

Riso **BIO** alla parmigiana  
Burger di ceci **BIO**  
Carote trifolate **BIO**  
Pane pugliese  
Frutta fresca di stagione

### 4ª SETTIMANA

dal 13/11/2023 al 17/11/2023  
dal 11/12/2023 al 15/12/2023  
dal 08/01/2024 al 12/01/2024  
dal 05/02/2024 al 09/02/2024  
dal 04/03/2024 al 08/03/2024

Pasta **BIO** all'olio e parmigiano reggiano  
Lenticchie in umido **BIO**  
Pinzimonio (carote, finocchio, sedano) **BIO**  
Pane integrale  
Frutta fresca di stagione

Passato di verdure con orzo **BIO**  
Arrosto di tacchino **BIO** al forno  
Purè di patate **BIO**  
Pane  
Frutta fresca di stagione

Pasta **BIO** al pomodoro e ricotta  
Crocchette di carote **BIO** e piselli\*  
Insalata verde e cappuccio **BIO**  
Pane integrale  
Frutta fresca di stagione

Crema di carote con pastina **BIO**  
Cotoletta di pollo **BIO** al forno  
Fagiolini\* all'olio  
Pane  
Frutta fresca di stagione

Riso alla zucca **BIO**  
Filetto di merluzzo\* gratinato  
Carote e finocchi crudi **BIO**  
Pane pugliese  
Frutta fresca di stagione



#### PRODOTTI BIOLOGICI

Pasta, gnocchi di patate, farina "0", "00", riso, orzo, farro, cous cous, gallette, base pizza, ceci, lenticchie e fagioli secchi, olio extravergine d'oliva nei condimenti, passata e polpa di pomodoro e pelati, hamburger di bovino, latte pastorizzato e UHT, yogurt, uova a guscio, uovo pastorizzato, burro, formaggi freschi, purea, confettura e succhi di frutta, verdura e frutta fresca, zucchero e carni avicunicole



#### PRODOTTI DOP E IGP

**IGP:** bresaola della Valtellina, pesche nettarine dell'Emilia Romagna, pere dell'Emilia Romagna **DOP:** prosciutto crudo di Parma, parmigiano reggiano, squacquerone di Romagna



#### PRODOTTI A LOTTA INTEGRATA

Spinaci, bietole, fagiolini e piselli surgelati



#### PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUISOLIDALE

Zucchero **BIO**, cacao in polvere

#### PRODOTTI ITTICI

Le tipologie di prodotti ittici utilizzati sono esclusivamente di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27, certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile MSC



#### PRODOTTI REGIONALI

Pasta ripiena, farine bianche **BIO**, fette biscottate, grissini, prosciutto cotto, caciotta, burro **BIO**, confetture **BIO**, frutta e verdura fresca **BIO** in prevalenza, verdura surgelata SQNPI (spinaci, bietole, fagiolini, piselli), erbe aromatiche, aceto balsamico, aceto di vino, erbazzone, erbazzone e pizza senza glutine, succhi di frutta **BIO**, biscotti frollini, polpa e passata di pomodoro **BIO**, pane. Il pane e le erbe aromatiche provengono da fornitori che promuovono l'integrazione sociale dei cittadini disabili e svantaggiati.

**Nota del menù:** La frutta fresca verrà anticipata come merenda di metà mattina

I piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate. 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). 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.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma

