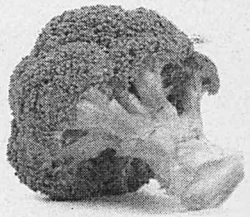
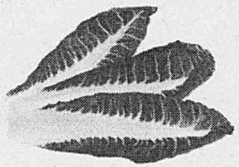
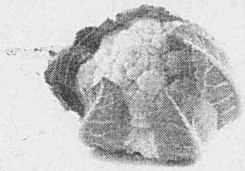
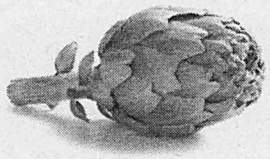
COMUNE DI SORBOLO MEZZANI - SCUOLA PRIMARIA "ORESTE BONI" - ANNO SCOLASTICO 2021-2022

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI NUTRIZIONE
AZIENDA U.S.L. DI PARMA

19 OTT. 2021

MENU' AUTUNNO INVERNO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA dal 25/10/2021 al 29/10/2021 dal 22/11/2021 al 26/11/2021 dal 20/12/2021 al 24/12/2021 dal 17/01/2022 al 21/01/2022 dal 14/02/2022 al 18/02/2022	Pasta al ragù di carote e zucchine **BIO** Frittata alle verdure **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** all'olio e parmigiano reggiano **DOP** 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	Crema di zucchine con riso **BIO** Insalatone (insalata, carote, radicchio) con ceci pf **BIO** Gallette di mais **BIO** Frutta fresca di stagione
2ª SETTIMANA dal 01/11/2021 al 05/11/2021 dal 29/11/2021 al 03/12/2021 dal 27/12/2021 al 31/12/2022 dal 24/01/2022 al 28/01/2022 dal 21/02/2022 al 25/02/2022	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 08/11/2021 al 12/11/2021 dal 06/12/2021 al 10/12/2021 dal 03/01/2022 al 07/01/2022 dal 31/01/2022 al 04/02/2022 dal 28/02/2022 al 04/03/2022	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 Spadellato di ceci al rosmarino **BIO** Carote trifolate **BIO** Pane pugliese Frutta fresca di stagione
4ª SETTIMANA dal 15/11/2021 al 19/11/2021 dal 13/12/2021 al 17/12/2021 dal 10/01/2022 al 14/01/2022 dal 07/02/2022 al 11/02/2022 dal 07/03/2022 al 11/03/2022	Piatto unico: Tortelloni di ricotta e spinaci* all'olio e parmigiano **DOP** 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 EQUOSOLIDALE

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). Poiche le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di indonea 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

CIRFOOD