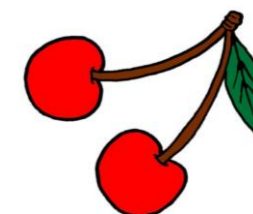
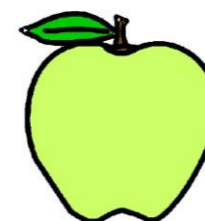
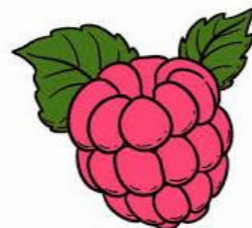


COMUNE DI BAGNOLO IN PIANO - INFANZIA DANDELION - ANNO SCOLASTICO 2018-2019



MENU PRIMAVERA ESTATE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA	Merenda del mattino :frutta fresca di stagione Crema di carote con riso BIO Cotoletta di suino al forno Fagiolini BIO lessati Pane de Re <i>M: succo di frutta e cracker o taralli</i>	Merenda del mattino :frutta fresca di stagione Spaghetti integrali al pomodoro BIO e basilico Filetto di pesce gratinato * Insalata Pane integrale <i>M: karkadè BIO equosolidale e biscotti</i>	Merenda del mattino :frutta fresca di stagione Cous cous BIO in brodo vegetale Pizza margherita Insalata mista Pane de Re <i>M: frutta fresca di stagione</i>	Merenda del mattino :frutta fresca di stagione Minestrone alla genovese con conchigliette BIO Cosce di pollo alla cacciatora Pomodori Pane de Re <i>M: pane e confettura</i>	Merenda del mattino :frutta fresca di stagione Riso BIO alla parmigiana Crocchette di legumi BIO al forno Carote a filetto Pane de Re <i>M: yogurt alla frutta</i>
2ª SETTIMANA	Merenda: frutta fresca di stagione Raviolini di ricotta e spinaci * BIO al burro e salvia Parmigiano reggiano DOP 1/2 porzione Pomodori e olive Pane de Re <i>M: banana equosolidale</i>	Merenda: frutta fresca di stagione Minestra di fagioli con risoni BIO Bistecca alla svizzera di vitellone BIO Insalata Pane ai cereali <i>M: yogurt alla frutta o gelato</i>	Merenda: frutta fresca di stagione Penne BIO con melazane zucchine e pomodoro Erbazzone * Zucchine BIO julienne Pane de Re <i>M: latte BIO cacao e cornflakes</i>	Merenda: frutta fresca di stagione Stelline BIO in brodo vegetale Bocconcini di pollo al limone Patate lessate Pan de RE <i>M: pane cioccolato fondente BIO equosolidale o frutta di stagione</i>	Merenda: frutta fresca di stagione Risotto BIO agli asparagi Hamburger di pesce * al forno Carote e piselli BIO Pan de RE <i>M: frutta fresca di stagione</i>
3ª SETTIMANA	Merenda del mattino :frutta fresca di stagione Pennette all'olio extravergine BIO e parmigiano reggiano DOP Polpette ricotta e spinaci * BIO Fagiolini BIO lessati Pane de Re <i>M: yogurt BIO intero</i>	Merenda del mattino :frutta fresca di stagione Crema di legumi BIO Pizza all verdure Carote crude Pane toscano <i>M: pane ricotta BIO e cacao</i>	Merenda del mattino :frutta fresca di stagione Cous cous BIO in brodo vegetale Hamburger di tacchino Pomodori Pane de Re <i>M: torta casalinga con camomilla</i>	Merenda del mattino :frutta fresca di stagione Insalata mista Pipe BIO pasticciate al forno Parmigiano reggiano DOP 1/2 porzione Pane de Re <i>M: frutta fresca di stagione</i>	Merenda del mattino :frutta fresca di stagione Riso BIO alle erbe fini Cotoletta di limanda/platessa * Verdura cotta con legumi BIO Pane de Re <i>M: frutta fresca di stagione</i>
4ª SETTIMANA	Merenda: frutta fresca di stagione Noccioline BIO al pesto Frittata primavera Fagiolini BIO lessati Pan de RE <i>M: yogurt alla frutta</i>	Merenda: frutta fresca di stagione Minestra di zucchine con conchigliette BIO Arrosti di tacchino al forno Insalata Pane arabo <i>M: pane e confettura</i>	Merenda: frutta fresca di stagione Risotto BIO allo zafferano Patè o tortino di legumi BIO Pomodori Pane de Re <i>M: succo di frutta e cracker</i>	Merenda: frutta fresca di stagione Stelline BIO in brodo vegetale Polpette di vitellone con piselli BIO Pan de RE <i>M: latte BIO e biscotti</i>	Merenda: frutta fresca di stagione Fusilli BIO al sugo di pesce * Fil. Di merluzzo * dorato Patate al forno Pan de RE <i>M: frutta fresca di stagione</i>



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 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 zamponi 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 Castelnuovo di Stabia 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, intrigoni, castagnaccio, biscione reggiano, pasta rasa, passatelli.



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



CIRFOOD