



MENU AUTUNNO INVERNO

1ª SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 01/10/2018 al 05/10/2018 dal 29/10/2018 al 02/11/2018 dal 26/11/2018 al 30/11/2018 dal 24/12/2018 al 28/12/2018 dal 21/01/2019 al 25/01/2019	Spaghetti BIO al pesce * Frittata porri e zucca BIO Finocchi Pan de Re Frutta fresca di stagione	Riso con piselli BIO Polpette vegetariane Carote julienne Pane arabo Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con riso BIO Fettina di pollo a ferri Cappuccio e verza BIO Galette di mais Frutta fresca di stagione	<i>Giornata gluten - free</i> Penne integrali al pomodoro BIO Hamburger vegetale al forno Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione	Conchigliette BIO in brodo vegetale Bastoncini di pesce * al forno Fagiolini BIO Pan de Re Frutta fresca di stagione

2ª SETTIMANA

dal 08/10/2018 al 12/10/2018 dal 05/11/2018 al 09/11/2018 dal 03/12/2018 al 07/12/2018 dal 28/01/2019 al 01/02/2019	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	Passato di legumi BIO con crostini Cotoletta di tacchino alla milanese Carote julienne Pane ai cereali Frutta fresca di stagione	Tortiglietti BIO vegetariani o broccoli Crocchette di pesce * Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione	Risoni BIO in brodo vegetale Spezzatino di vitellone con piselli BIO Pan de Re Frutta fresca di stagione	Risotto BIO alla parmigiana Fishburger * con salsa al pomodoro BIO Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione
--	---	---	---	---	---

3ª SETTIMANA

dal 17/09/2018 al 21/09/2018 dal 15/10/2018 al 19/10/2018 dal 12/11/2018 al 16/11/2018 dal 10/12/2018 al 14/12/2018 dal 07/01/2019 al 11/01/2019 dal 04/02/2019 al 08/02/2019	Minestra di patate e piselli con stelline BIO 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	Minestra di verza BIO con crostini 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 24/09/2018 al 28/09/2018 dal 22/10/2018 al 26/10/2018 dal 19/11/2018 al 23/11/2018 dal 17/12/2018 al 21/12/2018 dal 14/01/2019 al 18/01/2019 dal 11/02/2019 al 15/02/2019	Stelline BIO in brodo vegetale Pollo arrosto Patate arrosto Pan de Re Frutta fresca di stagione	Risotto BIO campagnolo Cupolette di verdura Carote julienne Pane integrali Frutta fresca di stagione	Insalata mista Pizza margherita Torta casalinga Pan de Re 1/2 porzione Frutta fresca di stagione	Sedanini BIO all'olio extravergine e parmigiano reggiano DOP Filetto di pesce * alla pizzaiola Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione	Minestra di cannellini al rosmarino con risoni BIO 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**



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 Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia
IRCCS Istituto in tecnologia avanzata e modelli assistenziali in oncologia



CIRFOOD