

# COMUNE DI BAGNOLO IN PIANO - SCUOLA PRIMARIA COMPARONI - ANNO SCOLASTICO 2018-2019



## MENU PRIMAVERA ESTATE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>1ª SETTIMANA</b>	Penne all'olio extravergine d'oliva <b>BIO</b> e parmigiano reggiano <b>DOP</b> Frittata con cipolla e spinaci * <b>BIO</b> Carote julienne e olive Pan de Re Frutta fresca di stagione	Risotto <b>BIO</b> alla milanese Prosciutto cotto Prosciutto crudo <b>DOP</b> (mesi di maggio e giugno) Finocchi - pomodori Pane integrale Frutta fresca di stagione	Crema di piselli <b>BIO</b> Bocconcini di pollo alle pere Carote e zucchine julienne Pan de Re Frutta fresca di stagione	Fusilli integrali <b>BIO</b> al pomodoro fresco e basilico Hamburger vegetale Insalata verde e rossa Pan de Re Frutta fresca di stagione	Stelline <b>BIO</b> in brodo vegetale Bastoncini di pesce * al forno Macedonia di verdura Pan de Re Frutta fresca di stagione
<b>2ª SETTIMANA</b>	Raviolini di ricotta e spinaci * <b>BIO</b> al burro e salvia Parmigiano reggiano <b>DOP</b> o Asiago <b>DOP</b> o Provolone Valpadano <b>DOP</b> Insalata e mais Pan de Re Frutta fresca di stagione	Minestra di fagioli con ditaloni <b>BIO</b> Cotoletta di tacchino alla milanese Carote julienne Pane ai cereali Frutta fresca di stagione	Pipe <b>BIO</b> al pesto Erbazzone reggiano * Pomodori - cappuccio <b>BIO</b> Pan de Re Frutta fresca di stagione	Farfalline <b>BIO</b> in brodo vegetale Polpettine di vitellone con piselli <b>BIO</b> (piatto comprensivo di contorno) Pan de Re Frutta fresca di stagione	Riso <b>BIO</b> agli asparagi Fishburger * con salsa al pomodoro <b>BIO</b> Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione
<b>3ª SETTIMANA</b>	Crema di carote con cous cous <b>BIO</b> Polpette di ricotta e spinaci <b>BIO</b> Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione	Pinzimonio di verdure Tagliatelle all'uovo con ragù di vitellone <b>BIO</b> Gelato Pane toscano Frutta fresca di stagione	Noccioline al pomodoro e basilico <b>BIO</b> Uvo sodo <b>BIO</b> Fagiolini lessati <b>BIO</b> Pan de Re Frutta fresca di stagione	Minestra di legumi e verdure con orzo <b>BIO</b> Arrosto di tacchino alle verdure Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione	Riso <b>BIO</b> alla parmigiana Anelli di totano * dorati Insalata di mare* (mesi di maggio e giugno) Finocchi - pomodori Pan de Re Frutta fresca di stagione
<b>4ª SETTIMANA</b>	Mezze penne <b>BIO</b> alla piazzaiola Mezze penne <b>BIO</b> mozzarella e origano PF (mesi di maggio e giugno) Cupolette di carote Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione	Riso <b>BIO</b> in brodo vegetale Cosce di pollo al forno Insalata - pomodori Gallette di mais Frutta fresca di stagione	Minestra di ceci con conchigliette <b>BIO</b> Bistecca alla svizzera di vitellone <b>BIO</b> Purè Pan de Re Frutta fresca di stagione	Sedanini <b>BIO</b> aglio e olio Filetto di pesce * gratinato Carote julienne Pan de Re Frutta fresca di stagione	Insalatone misto con frutta secca Pizza margherita Gelato - budino Pan de Re 1/2 porzione 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 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 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