



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia
IRCCS Istituto in tecnologie avanzate e modelli assistenziali in oncologia



Dipartimento di Sanità Pubblica
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Reggio Emilia

Prot. N° 98990
DEL 22/07/2024

Spett.le CIR food- Cooperativa Italiana di Ristorazione

All'attenzione di: Dietista Chiara Mulè

Via Statale 16/D

42013 Casalgrande

Oggetto: parere di conformità **menù invernale ed estivo** ristorazione collettiva scolastica centro produzione pasti Bismantova

Asilo Nido = Peep (Comune di Castelnovo né Monti)

Scuola Infanzia = Pieve (Comune di Castelnovo né Monti)

Scuola Infanzia = Felina (Comune di Castelnovo né Monti)

Primaria = Pieve (Comune di Castelnovo né Monti)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 95384 del 12 luglio 2024 di pari oggetto, si è effettuata una valutazione nutrizionale dei menù trasmessi, prendendo come riferimento scientifico e tecnico le Linee Strategiche per la Ristorazione Scolastica in Emilia Romagna (aprile 2009), le Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica (giugno 2010) e la Delibera della Giunta Regionale n. 418/2012 "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo" che individuano nell'alimentazione equilibrata un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute e conferiscono alla scuola un importante ruolo educativo. Le caratteristiche e la composizione del menù in oggetto risultano conformi agli standard adottati dalle linee guida sopra elencate, pertanto

si esprime parere favorevole alla sua adozione

per presa visione
Il referente Area Nutrizione
(dott.ssa Alessandra Palomba)



La dietista
dott.ssa Claudia Della Giustina

Cucina: C.C. BISMANTOVA MENU' NIDO "PEEP" DI CASTELNOVO NE' MONTI

Menù Autunno Inverno data inizio 02-09-2024 (2° settimana)



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p>Risotto alla milanese Crocchette di verdura e legumi Insalata Pan de Re - Frutta Merenda: Biscotti e Latte con cacao</p>	<p>Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pollo* al forno Broccoli all'olio Pan de Re - Frutta Merenda: Frutta e Cracker</p>	<p>Prima settimana Pasta al ragù Formaggio Caciotta (1/2 razione) Carote crude Pan de Re - Frutta Merenda: Pan de Re e Marmellata</p>	<p>Crema di piselli* con riso Lombo di suino agli aromi Purea di patate Galette - Frutta Merenda: Yogurt alla frutta *** GIORNATA GLUTEN FREE ***</p>	<p>Gnocchi di patate al pomodoro Hamburger di pesce* al forno Fagiolini lessati* Pan de Re - Frutta Merenda: Frutta fresca</p>
Seconda settimana				
<p>Pasta con spinaci* Sformato di verdure Carote a julienne Pan de Re - Frutta Merenda: Latte cacao e biscotti</p>	<p>Minestra di ceci con pastina Bocconcini di tacchino* agli agrumi Fagiolini all'olio Pan de Re - Frutta Merenda: Focaccia all'olio</p>	<p>Insalata mista Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Pan de Re - Frutta Merenda: Frutta di stagione</p>	<p>Risotto con la zucca crocchette vegetariane (con legumi) Contorno crudo Pan de Re - Frutta Merenda: Yogurt</p>	<p>Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pesce* al forno Patate al forno Pan de Re - Frutta Merenda: Frutta di stagione</p>
Terza settimana				
<p>Pasta pomodoro e ricotta Formaggio Caciotta Carote crude Pan de Re - Frutta Merenda: Frutta fresca</p>	<p>Passato di verdura e legumi con orzo Scaloppina di pollo* alla savia Spinaci* alla parmigiana Pan de Re - Frutta Merenda: Focaccia all'olio</p>	<p>Raviolini di patate* in salsa emiliana Insalata mista Pan de Re - Barretta di cioccolato Merenda: Yogurt</p>	<p>Crema di legumi e verdura con pastina Crocchette di verdura e legumi Verdura cruda di stagione Pan de Re - Frutta Merenda: Pan de Re ricotta e cacao</p>	<p>Pasta all'olio Bocconcini di pesce* al forno Macedonia di verdura* Pan de Re - Frutta Merenda: Frutta di stagione</p>
Quarta settimana				
<p>Pasta pomodoro e piselli Erbazzone Insalata mista Pan de Re - Frutta Merenda: Frutta di stagione</p>	<p>Minestra di legumi e verdura con riso Bocconcini di pollo alle verdure Patate al forno Pan de Re - Frutta Merenda: Torta</p>	<p>Pasta alla zucca Uova sode Fagiolini lessati Pan de Re - Frutta Merenda: Yogurt alla frutta</p>	<p>Lasagne Antipasto di verdura Pan de Re - Frutta Merenda: Latte cacao e biscotti</p>	<p>Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pesce* al forno Contorno Crudo Pan de Re - Frutta Merenda: Frutta di stagione</p>

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e der., crostacei, uova e der., pesce, arachidi, soia, latte e der., incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, antidiuretici solforosi e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilità e/o allergia. ***** NB Come concordato con il Servizio Igiene Nutrizione (SIAN) in sede di commissione; è possibile richiedere l'alternativa solitamente al primo asciutto con Pasta all'olio o al secondo piatto a base di carne con formaggio, o prosciutto. *****
Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa / Limanda, Fettucine di Totano
***** NOTA BENE: PER IL MESE DI LUGLIO LE MERENDE POMERIDIANE POTREBBERO SUBIRE ALCUNE MODIFICHE *****

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

A.S. 2024-2025





Cucina: C.C. BISMANTOVA MENU' INFANZIA "PEEP" – INFANZIA "FELINA" DI CASTELNOVO NE' MONTI

Menù Autunno Inverno data inizio 02-09-2024 (2° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Risotto alla milanese Crocchette di verdura e legumi Insalata Pan de Re - Frutta <i>Merenda: Biscotti e Latte con cacao</i>	Pasta in brodo vegetale Cotoletta di pollo* al forno Broccoli all'olio Pan de Re - Frutta <i>Merenda: Frutta e Cracker</i>	Prima settimana Pasta al ragù Formaggio Caciotta (1/2 razione) Carote crude Pan de Re - Frutta <i>Merenda: Pan de Re e marmellata</i>	Crema di piselli* con riso Lombo di suino agli aromi Purea di patate Gallette - Frutta <i>Merenda: Yogurt alla frutta</i> *** GIORNATA GLUTEN FREE ***	Gnocchi di patate al pomodoro Hamburger di pesce* al forno Fagiolini lessati* Pan de Re - Frutta <i>Merenda: Frutta fresca</i>
Seconda settimana				
Pasta con spinaci* Sformato di verdure Carote a julienne Pan de Re - Frutta <i>Merenda: Latte cacao e biscotti</i>	Minestra di ceci con pasta Boccoccini di tacchino* agli agrumi Fagiolini all'olio Pan de Re - Frutta <i>Merenda: Focaccia all'olio</i>	Insalata mista Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Pan de Re - Frutta <i>Merenda: Frutta di stagione</i>	Risotto con la zucca crocchette vegetariane (con legumi) Contorno crudo Pan de Re - Frutta <i>Merenda: Yogurt</i>	Pasta in brodo vegetale Cotoletta di pesce* al forno Patate al forno Pan de Re - Frutta <i>Merenda: Frutta di stagione</i>
Terza settimana				
Pasta pomodoro e ricotta Formaggio Caciotta Carote crude Pan de Re - Frutta <i>Merenda: Frutta fresca</i>	Passato di verdura e legumi con orzo Scopolpina di pollo* alla salsa Spinaci* alla parmigiana Pan de Re - Frutta <i>Merenda: Focaccia all'olio</i>	Raviolini di patata* in salsa emiliana Insalata mista Pan de Re - Barretta di cioccolato <i>Merenda: Yogurt</i>	Crema di legumi e verdura con pasta Crocchette di verdure e legumi Verdura cruda di stagione Pan de Re - Frutta <i>Merenda: Pan de Re ricotta e cacao</i>	Pasta all'olio Bastoncini di pesce* al forno Macedonia di verdura* Pan de Re - Frutta <i>Merenda: Frutta di stagione</i>
Quarta settimana				
Pasta pomodoro e piselli Erbazzone Insalata mista Pan de Re - Frutta <i>Merenda: Frutta di stagione</i>	Minestra di legumi e verdura con riso Boccoccini di pollo alle verdure Patate al forno Pan de Re - Frutta <i>Merenda: Torta</i>	Pasta alla zucca Uova sode Fagiolini lessati Pan de Re - Frutta <i>Merenda: Yogurt alla frutta</i>	Lasagne Antipasto di verdura Pan de Re - Frutta <i>Merenda: Latte cacao e biscotti</i>	Pasta in brodo vegetale Cotoletta di pesce* al forno Contorno Crudo Pan de Re - Frutta <i>Merenda: Frutta di stagione</i>



Informiamo che i pasti prodotti possono contenere: come ingredienti o in tracce: uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e der., crostacei, uova e der., pesce, arachidi, soia, latte e der., 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 con 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.

***** NB Come concordato con il Servizio Igiene Nutrizione (SIAM) in sede di commissione; è possibile richiedere l'alternativa solamente al primo asciutto con Pasta all'olio e al secondo piatto a base di carne con formaggio o prosciutto *****

Le tipologie di pesce utilizzate sono i seguenti: Filetti di Martuozzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda, Filettuccio di Totano

***** NOTA BENE: PER IL MESE DI LUGLIO LE MERENDE POMERIDIANE POTREBBERO SUBIRE ALCUNE MODIFICHE *****

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

A.S. 2024-2025

18/07/24



CIRFOOD

Cucina: C.C. BISMANTOVA MENU' PRIMARIA PIEVE DI CASTELNOVO NE' MONTI

Menù Autunno Inverno data inizio 16-09-2024 (4° settimana)

venerdì		giovedì		mercoledì		martedì		venerdì	
Prima settimana Riso alla milanese Crocchette di verdura e legumi Insalata Pan de Re - Frutta		Pasta in brodo vegetale Cotoletta di pollo* al forno Broccoli all'olio Pan de Re - Frutta		Pasta al ragu' Formaggio Caciotta (1/2 razione) Carote crude Pan de Re - Frutta		Crema di piselli* con riso Lombo di suino agli aromi Purea di patate Gallette - Frutta *** GIORNATA GLUTEN FREE ***		Gnocchi di patate al pomodoro Hamburger di pesce* al forno Fagiolini lessati* Pan de Re - Frutta	
Seconda settimana									
Pasta con spinaci* Sformato di verdure Carote a julienne Pan de Re - Frutta		Minestra di ceci con pasta Boccoccini di tacchino* agli agrumi Fagiolini all'olio Pan de Re - Frutta		Insalata mista Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Pan de Re - Frutta		Riso con la zucca crocchette vegetariane (con legumi) Contorno crudo Pan de Re - Frutta		Pasta in brodo vegetale Cotoletta di pesce* al forno Patate al forno Pan de Re - Frutta	
Terza settimana									
Pasta pomodoro e ricotta Formaggio Caciotta Carote crude Pan de Re - Frutta		Passato di verdura e legumi con orzo Scaloppina di pollo* alla salvia Spinaci* alla parmigiana Pan de Re - Frutta		Raviolini di patate* in salsa emiliana Insalata mista Pan de Re - Barretta di cioccolato		Crema di legumi e verdura con pasta Crocchette di verdure e legumi Verdura cruda di stagione Pan de Re - Frutta		Pasta all'olio Baccoccini di pesce* al forno Macedonia di verdura* Pan de Re - Frutta	
Quarta settimana									
Pasta pomodoro e piselli Erbazzone Insalata mista Pan de Re - Frutta		Minestra di legumi e verdura con riso Boccoccini di pollo alle verdure Patate al forno Pan de Re - Frutta		Pasta alla zucca Uova sode Fagiolini lessati Pan de Re - Frutta		Lasagne Antipasto di verdura Pan de Re - Frutta		Pasta in brodo vegetale Cotoletta di pesce* al forno Contorno Crudo Pan de Re - Frutta	

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e der., crostacei, uova e der., pesce, arachidi, soia, latte e der.). Includo lattosio, frutta a guscio, sesamo, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con 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.

NB Come concordato con il Servizio Igiene Nutrizione (SIAN) in sede di commissione; è possibile richiedere l'alternativa solamente al primo asciutto con Pasta all'olio e al secondo piatto a base di carne con formaggio o prosciutto **

Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda, Fettucine di Totano

****NOTA BENE: PER IL MESE DI LUGLIO LE MERENDE POMERIDIANE POTREBBERO SUBIRE ALCUNE MODIFICHE ****

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

A.S. 2024-2025

Cucina: C.C. BISMANTOVA MENU' SCUOLA NIDO "PEEP" SEZIONE LATTANTI DI CASTELNOVO NE' MONTI CIRFOOD

Menù Autunno Inverno data inizio 02-09-2024 (2° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Brodo vegetale con tapioca/semolino/pastina micron Legumi /Carne bianca omogeneizzata Verdura cotta omogeneizzata Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Biscotti primi mesi e latte di proseguimento	Passato di verdura e legumi con tapioca/semolino/pastina micron Carne bianca omogeneizzata Verdura cotta omogeneizzata Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Frutta omogeneizzata	Brodo vegetale con tapioca/semolino/pastina micron Legumi/pesce omogeneizzato Prosciutto cotto omogeneizzato Verdura cotta omogeneizzata Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Frutta omogeneizzata	Passato di verdura e legumi con tapioca/semolino/pastina micron Prosciutto cotto omogeneizzato Purea di patate Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Latte di proseguimento e biscotti primi mesi	Brodo vegetale con tapioca/semolino/pastina micron Pesce omogeneizzato/Carne bianca omogeneizzata Verdura cotta omogeneizzata Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Frutta omogeneizzata
Seconda settimana				
Passato di verdura e legumi con tapioca/semolino/pastina micron Pesce omogeneizzato/Carne bianca omogeneizzata Verdura cotta omogeneizzata Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Latte di proseguimento e biscotti primi mesi	Brodo vegetale con tapioca/semolino/pastina micron Pesce omogeneizzato/Legumi Verdura cotta omogeneizzata Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Frutta omogeneizzata	Passato di verdura e legumi con tapioca/semolino/pastina micron Prosciutto cotto omogeneizzato Verdura cotta omogeneizzata Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Frutta omogeneizzata	Brodo vegetale con tapioca/semolino/pastina micron Legumi/Carne bianca omogeneizzata Verdura cotta omogeneizzata Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Latte di proseguimento e biscotti primi mesi	Passato di verdura e legumi con tapioca/semolino/pastina micron Pesce omogeneizzato/Carne bianca omogeneizzata Verdura cotta omogeneizzata Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Frutta omogeneizzata
Terza settimana				
Brodo vegetale con tapioca/semolino/pastina micron Legumi/pesce omogeneizzato Verdura cotta omogeneizzata Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Frutta omogeneizzata	Passato di verdura e legumi con tapioca/semolino/pastina micron Carne bianca omogeneizzata Verdura cotta omogeneizzata Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Biscotti primi mesi e latte di proseguimento	Brodo vegetale con tapioca/semolino/pastina micron Legumi/Carne di vitellone omogeneizzata Verdura cotta omogeneizzata Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Frutta omogeneizzata	Passato di verdura e legumi con tapioca/semolino/pastina micron Carne bianca omogeneizzata Verdura cotta omogeneizzata Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Biscotti primi mesi e latte di proseguimento	Brodo vegetale con tapioca/semolino/pastina micron Pesce omogeneizzato / Legumi Verdura cotta omogeneizzata Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Frutta omogeneizzata
Quarta settimana				
Passato di verdura con tapioca/semolino/pastina micron Legumi/pesce omogeneizzato Verdura cotta omogeneizzata Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Frutta omogeneizzata	Brodo vegetale con tapioca/semolino/pastina micron Legumi/Carne di vitellone omogeneizzata Verdura cotta omogeneizzata Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Biscotti primi mesi con cannella	Passato di verdura e legumi con tapioca/semolino/pastina micron Legumi/pesce omogeneizzato Verdura cotta omogeneizzata Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Frutta omogeneizzata	Brodo vegetale con tapioca/semolino/pastina micron Carne bianca omogeneizzata Verdura cotta omogeneizzata Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Biscotti primi mesi e latte di proseguimento	Passato di verdura e legumi con tapioca/semolino/pastina micron Legumi/Pesce omogeneizzato Verdura cotta omogeneizzata Pane Frutta omogeneizzata Merenda: Frutta omogeneizzata



Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e der., crostacei, uova e der., 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 con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilità o allergia.

NOTA: COME DA LINEE GUIDA E INDICAZIONI OMS TUTTE LE PREPARAZIONI SARANNO SENZA SALE E SENZA ZUCCHERO. Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda, Filetti di Tolano.

**** NOTA BENE: PER IL MESE DI LUGLIO LE MERENDE POMERIDIANE POTREBBERO SUBIRE ALCUNE MODIFICHE ****

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

A.S. 2024-2025