



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

08/08/2023

Prot. N°

98844

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 Casa di Riposo Villa Minozzo

Micro Nido = Comunale Villa Minozzo (Comune di Villa Minozzo)

Scuola Infanzia = Statale Minozzo (Comune di Villa Minozzo)

Scuola Infanzia = Case Bagatti (Comune di Villa Minozzo)

Primaria = Villa Minozzo (Comune di Villa Minozzo)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 97275 del 03 agosto 2023 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.R. Villa Minozzo MENU' INFANZIA CASE BAGATTI - DI VILLA MINOZZO - MINOZZO A.S. 2023-2024
 Menù Autunno Inverno data inizio 04-09-2023 (2° settimana) - Menù Primavera Estate data inizio 11-03-2024 (1° settimana)

| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì |
|---|---|--|---|---|
| <p>Crema di verdura con pastina Straccetti di pollo* agli agrumi Purea di patate Pane- Frutta Merenda: Cracker e frutta</p> <p>Variante stagionale: Secondo: Straccetti di pollo* agli aromi Contorno: Patate al forno</p> | <p>Risotto alla parmigiana Crocchette di patate Verdura cotta Pane- Frutta Merenda: Yogurt</p> <p>Variante stagionale:</p> | <p>Passato di verdura con pastina Erbazione* Miscelanza di verdura Pane- Frutta Merenda: Torta e camomilla</p> <p>Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione) Merenda: Gelato</p> | <p>Insalata mista Lasagne al forno Formaggio 1/2 razione Pane- Frutta Merenda: Latte con cacao e biscotti</p> <p>Variante stagionale:</p> | <p>Pasta con fagioli Bastoncini di pesce* al forno Insalata Pane- Frutta Merenda: Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Pasta al pesto di basilico Contorno: Verdura cruda con legumi</p> |
| Seconda settimana | | | | |
| <p>Crema di piselli* con pastina Bistecca alla svizzera Carote crude Pane- Frutta Merenda: Succo e cracker</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Crema di verdure con pastina Contorno: Insalata mista</p> | <p>Risotto alla zucca Polpette di pesce* al forno Fagiolini* e Patate Pane- Frutta Merenda: Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Risotto con zucchine Contorno: Contorno crudo</p> | <p>Minestra di verza e patate con pastina Cotoletta di pollo al forno Contorno crudo Pane- Frutta Merenda: Yogurt alla frutta</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Minsura di verdura con pastina</p> | <p>Raviolini ricotta e spinaci* al pomodoro Formaggio 1/2 razione Insalata mista Pane- Frutta Merenda: Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Raviolini di ricotta e spinaci* in salsa rosa</p> | <p>Polenta al pomodoro Frittata con verdure Insalata Pane- Frutta Merenda: Yogurt</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Pasta con piselli* Secondo piatto: Frittata con verdure al forno Contorno: Pomodori (in stagione)</p> |
| Terza settimana | | | | |
| <p>Pasta olio e parmigiano Crocchette di verdure Contorno crudo Pane- Frutta Merenda: Frutta</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Pasta al pesto di basilico</p> | <p>Passato di legumi e verdura con riso Lombo di suino alle verdure Insalata Gallette - Frutta Merenda: Yogurt alla frutta</p> <p>*** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Primo piatto: Crema di legumi misti con riso Secondo piatto: Lombo di suino bmo e limone</p> | <p>Gnocchi al semolino Formaggio 1/2 razione Insalata mista Pane- Frutta Merenda: Frutta di stagione</p> <p>Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione) - verdura cotta</p> | <p>Focaccia farcita con verdura gratinata Contorno crudo Dolce Pane Merenda: Latte con cacao e biscotti</p> <p>Variante stagionale: Dolce: Gelato</p> | <p>Pastina in brodo vegetale Bastoncini di pesce* al forno Piselli* in umido Pane- Frutta Merenda: Torta e camomilla</p> <p>Variante stagionale: Contorno: Piselli* al pomodoro e basilico</p> |
| Quarta settimana | | | | |
| <p>Crema di zucca con pastina Erbazione * Contorno di stagione Pane- Frutta Merenda: Cracker e Frutta</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Crema di carote con pastina</p> | <p>Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Insalata mista Pane - Frutta Merenda: Frutta</p> <p>Variante stagionale:</p> | <p>Crema di legumi e verdura con pastina Cotoletta di pollo al forno Insalata Pane- Frutta Merenda: Pane e cioccolatina foderata</p> <p>Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione) e verdura cotta Merenda: Gelato</p> | <p>Pasta al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Spinaci* all'olio Pane- Frutta Merenda: Yogurt</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Gnocchi di patate al pomodoro Contorno: Contorno crudo</p> | <p>Risotto ai porri Frittata al forno con verdura Verdura cruda con fagioli cannellini Pane- Frutta Merenda: Latte con cacao e biscotti</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Risotto primavera Contorno: Verdura cruda con ced Merenda: Pane ricotta e cacao</p> |

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere , come ingredienti o in tracce ,uno o piu' 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). Poichè 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.

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

A.S. 2023-2024



Cucina: C.R. Villa Minozzo MENU' PRIMARIE DI VILLA MINOZZO – MINOZZO A.S. 2023-2024
Menù Autunno Inverno data inizio 11-09-2023 (3° settimana) - Menù Primavera Estate data inizio 11-03-2024 (1° settimana)

| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì |
|---|---|---|---|--|
| <p>Crema di verdura con pasta Straccetti di pollo* agli agrumi Purea di patate Pane- Frutta</p> <p>Variante stagionale: Secondo: Straccetti di pollo* agli aromi Contorno: Patate al forno</p> | <p>Risotto alla parmigiana Crocchette di patate Verdura cotta Pane- Frutta</p> <p>Variante stagionale:</p> | <p>Passato di verdura con pasta Erbazzone* Misticanza di verdura Pane- Frutta</p> <p>Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione)</p> | <p>Insalata mista Lasagne al forno Formaggio 1/2 razione Pane- Frutta</p> <p>Variante stagionale:</p> | <p>Pasta con fagioli Bastoncini di pesce* al forno Insalata Pane- Frutta</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Pasta al pesto di basilico Contorno: Verdura cruda con legumi</p> |
| Seconda settimana | | | | |
| <p>Crema di piselli* con pasta Bistecca alla svizzera Carote crude Pane- Frutta</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Crema di verdure con pasta Contorno: Insalata mista</p> | <p>Risotto alla zucca Polpette di pesce* al forno Fagiolini* e Patate Pane- Frutta</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Risotto con zucchine Contorno: Contorno crudo</p> | <p>Minestra di verza e patate con pasta Cotoletta di pollo al forno Contorno crudo Pane- Frutta</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Minestra di verdura con pasta Contorno: Contorno crudo</p> | <p>Raviolini ricotta e spinaci* al pomodoro Formaggio 1/2 razione Insalata mista Pane- Frutta</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Raviolini* di ricotta e spinaci* In salsa rosa</p> | <p>Polenta al pomodoro Frittata con verdure Insalata Pane- Frutta</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Pasta con piselli* Secondo piatto: Frittata con verdure al forno Contorno: Pomodori (in stagione)</p> |
| Terza settimana | | | | |
| <p>Pasta olio e parmigiano Crocchette di verdure Contorno crudo Pane- Frutta</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Pasta al pesto di basilico</p> | <p>Passato di legumi e verdura con riso Lombo di suino alle verdure Insalata Galette - Frutta</p> <p>*** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Primo piatto: Crema di legumi misti con riso Secondo piatto: Lombo di suino bmo e limone</p> | <p>Gnocchi al semolino Formaggio 1/2 razione Insalata mista Pane- Frutta</p> <p>Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione)</p> | <p>Focaccia farcita con verdura gratinata Contorno crudo Dolce</p> <p>Variante stagionale: Dolce: Gelato</p> | <p>Pasta in brodo vegetale Bastoncini di pesce* al forno Piselli* in umido Pane- Frutta</p> <p>Variante stagionale: Contorno: Piselli* al pomodoro e basilico</p> |
| Quarta settimana | | | | |
| <p>Crema di zucca con pasta Erbazzone * Contorno di stagione Pane- Frutta</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Crema di carote con pasta</p> | <p>Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Insalata mista Frutta</p> <p>Variante stagionale:</p> | <p>Crema di legumi e verdura con pasta Cotoletta di pollo al forno Insalata Pane- Frutta</p> <p>Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione)</p> | <p>Pasta al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Spinaci* all'olio Pane- Frutta</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Gnocchi di patate al pomodoro Contorno: Contorno crudo</p> | <p>Risotto ai porri Frittata al forno con verdura Verdura cruda con fagioli cannellini Pane- Frutta</p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Risotto primavera Contorno: Verdura cruda con ced</p> |

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere , come ingredienti o in tracce, uno o piu' 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.

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

A.S. 2023-2024



Cucina: C.R. Villa Minozzo MENU' MICRO NIDO "ABETE BIANCO" DI VILLA MINOZZO A.S. 2023-2024
Menù Autunno Inverno data inizio 01-09-2023 (1° settimana) - Menù Primavera Estate data inizio 11-03-2024 (1° settimana)

| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì |
|--|---|--|--|---|
| <p>Crema di verdura con pasta Straccetti di pollo* agli agrumi Purea di patate Pane- Frutta <i>Merenda: Cracker e frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Secondo: Straccetti di pollo* agli aromi Contorno: Patate al forno</p> | <p>Risotto alla parmigiana Crocchette di patate Verdura cotta e cruda Pane- Frutta <i>Merenda: Yogurt</i></p> <p>Variante stagionale:</p> | <p>Passato di verdura con pasta Erbazzone* Misticanza di verdura - Contorno cotto Pane- Frutta <i>Merenda: Torta e camomilla</i></p> <p>Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione) - verdura cotta <i>Merenda: Gelato</i></p> | <p>Insalata mista e verdura cotta Lasagne al forno Formaggio 1/2 razione Pane- Frutta <i>Merenda: Latte con cacao e biscotti</i></p> <p>Variante stagionale:</p> | <p>Pasta con fagioli Bastoncini di pesce* al forno Insalata e verdura cotta Pane- Frutta <i>Merenda: Frutta di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Pasta al pesto di basilico Contorno: Verdura cruda con legumi</p> |
| Seconda settimana | | | | |
| <p>Crema di piselli* con pasta Bistecca alla svizzera Carote crude e verdura cotta Pane- Frutta <i>Merenda: Succo e cracker</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Crema di verdure con pasta Contorno: Insalata mista e verdura cotta</p> | <p>Risotto alla zucca Polpette di pesce* al forno Fagiolini* e Patate Pane- Frutta <i>Merenda: Frutta di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Risotto con zuccine Contorno: Contorno crudo - Fagiolini*</p> | <p>Minestra di verza e patate con pasta Cotoletta di pollo al forno Contorno crudo e contorno cotto Pane- Frutta <i>Merenda: Yogurt alla frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Minestra di verdura con pasta Contorno: Verdura cotta</p> | <p>Raviolini ricotta e spinaci* olio e parmigiano Formaggio 1/2 razione Insalata mista e verdura cotta Pane- Frutta <i>Merenda: Frutta di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Ravolini di ricotta e spinaci* in salsa rosa</p> | <p>Polenta al pomodoro Frittata con verdure Insalata - verdura cotta Pane- Frutta <i>Merenda: Yogurt</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Pasta con piselli* Secondo piatto: Frittata con verdure al forno Contorno: Pomodori (in stagione) - verdura cotta</p> |
| Terza settimana | | | | |
| <p>Pasta olio e parmigiano Crocchette di verdure Contorno crudo e contorno cotto Pane- Frutta <i>Merenda: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Pasta al pesto di basilico Secondo piatto: Lombo di suino bmo e limone</p> | <p>Passato di legumi e verdura con riso Lombo di suino alle verdure Insalata e verdura cotta Gallette - Frutta <i>Merenda: Yogurt alla frutta</i></p> <p>*** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Primo piatto: Crema di legumi misti con riso Secondo piatto: Lombo di suino bmo e limone</p> | <p>Gnocchi al semolino Formaggio 1/2 razione Insalata mista e verdura cotta Pane- Frutta <i>Merenda: Frutta di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione) - verdura cotta</p> | <p>Pasta al pomodoro Hamburger di Quinoa Rossa e lenticchie Contorno cotto - crudo Pane - Frutta <i>Merenda: Latte e biscotti</i></p> <p>Variante stagionale:</p> | <p>Pasta in brodo vegetale Bastoncini di pesce* al forno Piselli* in umido Pane- Frutta <i>Merenda: Torta e camomilla</i></p> <p>Variante stagionale: Contorno: Piselli* al pomodoro e basilico</p> |
| Quarta settimana | | | | |
| <p>Crema di zucca con pasta Erbazzone * Contorno di stagione Pane- Frutta <i>Merenda: Cracker e Frutta</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Crema di carote con pasta</p> | <p>Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Insalata mista e contorno cotto Pane- Frutta <i>Merenda: Frutta</i></p> <p>Variante stagionale:</p> | <p>Crema di legumi e verdura con pasta Cotoletta di pollo al forno Insalata e verdura cotta Pane- Frutta <i>Merenda: Pane e cioccolatina fondente</i></p> <p>Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione) - verdura cotta <i>Merenda: Gelato</i></p> | <p>Pasta al pomodoro Polpette di pesce* al forno Spinaci* all'olio Pane- Frutta <i>Merenda: Yogurt</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Gnocchi di patate al pomodoro Contorno: Contorno crudo e contorno cotto</p> | <p>Risotto ai porri Frittata al forno con verdura Verdura cruda e cotta con fagioli cannellini Pane- Frutta <i>Merenda: Latte con cacao e biscotti</i></p> <p>Variante stagionale: Primo piatto: Risotto primavera Contorno: Verdura cruda e cotta con ceci <i>Merenda: Pane ricotta e cacao</i></p> |

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere , come ingredienti o in tracce ,uno o piu' 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). Poichè 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.

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

A.S. 2023-2024