



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° 109041

Spett.le CIR food- Cooperativa Italiana di Ristorazione

All'attenzione di: Dietista Federica Bimbi

Via Guicciardi

42122, Reggio Emilia

Oggetto: parere di conformità **menù EMERGENZA COVID** ristorazione collettiva scolastica centro produzione pasti Rubino

Scuola Primaria = Collodi (Comune di Sant'Ilario d'Enza)

Scuola Primaria = Calvino (Comune di Sant'Ilario d'Enza)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 108157 del 21 settembre 2020 di pari oggetto, considerata l'incertezza organizzativa della didattica scolastica a seguito dell'emergenza Covid, vista la vostra dichiarazione su uso promiscuo delle aule come eventuale spazio di refezione, assenza di montacarichi e possibile rischio infortunistico per gli addetti alla somministrazione, considerato il limite temporale del 31 dicembre per la sperimentazione del menù proposto valutati i 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,

si esprime parere favorevole, con limite temporale al 31 dicembre 2020.

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



La dietista
dott.ssa Chiara Pellacani

Chiara Pellacani



**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°

Spett.le CIR food- Cooperativa Italiana di Ristorazione

All'attenzione di: Dietista Federica Bimbi

Via Guicciardi

42122, Reggio Emilia

Oggetto: parere di conformità **menù EMERGENZA COVID** ristorazione collettiva scolastica centro produzione pasti Rubino

Scuola Primaria = Collodi (Comune di Sant'Ilario d'Enza)

Scuola Primaria = Calvino (Comune di Sant'Ilario d'Enza)

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 108157 del 21 settembre 2020 di pari oggetto, considerata l'incertezza organizzativa della didattica scolastica a seguito dell'emergenza Covid, vista la vostra dichiarazione su uso promiscuo delle aule come eventuale spazio di refezione, assenza di montacarichi e possibile rischio infortunistico per gli addetti alla somministrazione, considerato il limite temporale del 31 dicembre per la sperimentazione del menù proposto valutati i 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 salutarie 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,

si esprime parere favorevole, con limite temporale al 31 dicembre 2020.

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



La dietista
dott.ssa Chiara Pellacani

Chiara Pellacani

**Documento firmato digitalmente e archiviato nel rispetto della normativa vigente.
Il presente documento e' una copia elettronica del documento originale
depositato presso gli archivi dell'A.U.S.L. di Reggio Emilia.**

2C-E6-3E-94-EC-AF-CC-B6-25-FA-66-B6-28-20-21-2F-6C-C2-29-BD

CADES 1 di 1 del 22/09/2020 16:31:32

Soggetto: ALESSANDRA FABBRI

S.N. Certificato: 7A08 07A8 A873 D57E 055B 9220 2D5A F898

Validità certificato dal 15/10/2019 11:44:21 al 15/10/2025 11:44:21

Rilasciato da Actalis EU Qualified Certificates CA G1, Actalis S.p.A., IT

Cucina: SELF "IL RUBINO" MENU' EMERGENZA CORONAVIRUS SCUOLE PRIMARIE DI SANT'ILARIO D'ENZA
 Menù dal 23-09-2020 (4° settimana) al 31-12-2020



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Riso alle verdure e legumi Svizzera di Vitellone Carote crude Pane Toscano - Frutta	Finocchi al naturale Raviolini di patate* al sugo emiliano Pan de Re - Frutta	Polenta Spezzatino di tacchino alle verdure Verdura lessata Pan de re - Frutta	Gnocchi di patate al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Cappuccio Pan de Re - Frutta	Mezze penne olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Cotoletta di pesce al forno* Piselli* e Carote Pan de Re - Frutta
Seconda settimana				
Spaghetti integrali BIO all'ortolana (legumi e verdure) Erbazzone* Finocchi crudi Pan de Re - Frutta	Pasta alla pizzaioia Bocconchini di pollo* all'aceto balsamico Carote Pan de Re - Frutta	Risotto con la zucca Hamburger di legumi e verdura Cappuccio Pan de Re - Frutta	Pasta alle zuccchine Cotoletta di suino al forno Patate arrosto Pan de Re - Frutta	Casarecce al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Carote crude Pan de Re - Frutta
Terza settimana				
Pasta con piselli Svizzera di vitellone Purea di patate Pan de Re - Frutta	Fusilli ai broccoli* Frittata al forno con verdure Finocchi al naturale Pan de Re - Frutta	*** GIORNATA SPECIALE ***	Riso ai porri Fesa di tacchino agli agrumi Cappuccio Pan de Re - Frutta	Noccioline al pomodoro Bastoncini di pesce* al forno Carote Pan de Re - Frutta
Quarta settimana				
Pasta ai ceci e pomodoro Bis di Formaggi (Formaggio Asiago e Parmigiano Reggiano DOP) Cappuccio Pan de Re - Frutta	Finocchi al naturale Pasta al forno (sedan) con ragù di vitellone Pan de Re - Frutta	Pipe rigate alla pizzaioia Tortino di ricotta e spinaci* (senza fodero) Carote crude Pan de re - Frutta	Pasta alla zucca Scaloppina di pollo* al limone Verdura lessata Pan de Re - Frutta	Risotto zafferano Filetto di pesce* gratinato Cappuccio 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. 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.
Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda, Fettuccine di Totano.

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