



**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 09/02/2021

Prot. N° 14825

Spett.le CIR food- Cooperativa Italiana di Ristorazione

All'attenzione di: Dietista Maria Chiara Liuzzi

Via Guicciardi

42124 Reggio Emilia

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

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

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

Con riferimento alla Vs richiesta, nostro protocollo n° 17170 del 8 febbraio 2021 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 menù proposto fino al 4 giugno 2021 e 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.

per presa visione
Il Direttore f.f.
dott.ssa Daniela De Vita

La dietista
dott.ssa Chiara Luppi





Cucina: SELF "IL RUBINO" MENU' EMERGENZA CORONAVIRUS PRIMARIE "COLLODI E CALVINO" COMUNE DI SANT'ILARIO D'ENZA

Menù Primavera-Estate data inizio 15-03-2021 (1°settimana)



lunedì	martedì	mercoledì	venerdì
Prima settimana			
Pasta con le zucchini Prosciutto crudo DOP (melone da maggio) Insalata Pan de Re - Frutta	Verdura cruda Raviolini di ricotta e spinaci*burro e salvia Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Pan de Re - Frutta	Crema di fagioli cannellini con riso Cosce di pollo alla cacciabara Patate arrosto Galette di maïs - Frutta	Mezze penne pomodoro e basilico Bastoncini di pesce al forno* Macedonia di verdure* e legumi Pan de Re - Frutta
Seconda settimana			
Casarecce alle melanzane Erbazzone* Verdura cruda di stagione Pan de Re - Frutta	Passato di verdura e legumi con pastina Bocconcini di pollo* al curry Carote a filetto Pan de Re - Frutta	Risotto con spinaci e insalata di riso (da maggio) Sfornato di verdure Verdura cruda di stagione Pan de Re - Frutta	Penne piccole BIO al pesto di zucchini e mandorle Filetto di pesce* gratinato Verdura cruda di stagione Pan de Re - Frutta
Terza settimana			
Risotto con verdure Svizzera di vitellone Patate arrosto Pan de Re - Frutta	Pennette al salmone Frittata al forno con verdure Verdura mista con legumi Pan de Re - Frutta	Crema di verdure e legumi con pastina Fesa di tacchino alla parmigiana Insalata mista Pan de Re - Frutta	Mezze penne olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Bastoncini di pesce* al forno Zucchine crude a filetto Pan de Re - Frutta
Quarta settimana			
Pasta con le zucchini Crocchette di patate e formaggio Macedonia di verdure e legumi Pan de Re - Frutta	Verdure crude Sedani al ragù di vitellone Gelato Pan de Re - Frutta	Pipe rigate alla pizzaiola da maggio Mezze penne d'estate Tortino di ricotta e spinaci* (senza fodero) Verdura lessata Pan de re - Frutta	Risotto agli asparagi* Insalatone di tonno Verdura cruda 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, 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

A.S. 2020-2021