

IL MENU'

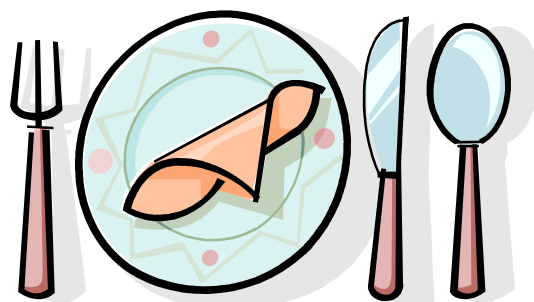
Il menù della scuola è stato preparato in collaborazione con l'AUSL di Scandiano e rielaborato per i tempi di preparazione dei cibi all'interno della nostra cucina. Annualmente il menù viene visionato e approvato dal competente Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'AUSL di Reggio Emilia. La scuola dispone di un menu invernale ed un menu estivo che è stato aggiornato nel mese di luglio 2024. La data prossima di scadenza, sarà giugno 2026.

Il menù è articolato su quattro settimane ed è unico per tutti i bambini, verrà variato in caso di allergie alimentari certificate, in rispetto orientamento religioso o in caso di indisposizione certificata dal medico del bambino.

I pasti sono somministrati dalle insegnanti con l'aiuto delle cuoche.

Le cuoche ed il personale ausiliario seguono corsi di aggiornamento annuali predisposti dall'AUSL in collaborazione con la FISM.

Aggiungi un piatto
a tavola.....!



MENU ESTIVO+ TABELLA ALLERGENI

ANNO SCOLASTICI 2024-2025 E 2025-2026

1.Cereali	6.Semi di soia	11.Semi di sesamo
2.Crostacei	7.Latte e derivati	12.Diossido di zolfo e solfiti
3.Uova	8.Frutta a guscio	13.Lupino
4.Pesci	9.Sedano	14.Molluschi
5.Arachidi	10.Senape	

Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Pasta e patate (1,9) Arrosto di Pollo Pomodori Macedonia di frutta+ crekers o pane (1)	Pasta Primavera (piselli, carote, pomodoro) (1) Prosciutto Cotto Insalata Yogurt+Cereali (1,7)	Spaghetti al pomodoro e Tonno (1,4,7,9) Erbazzone (1,7) Carote a julienne Gelato (7)	Brodo vegetale con pastina (1,7,9) Frittata di zucchine (7,3) Verdure fresche a pezzi Pane+marmellata (1)	Risotto allo zafferano (7) Hallibut gratinato (1,3,4) Fagiolini Frutta Fresca

Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2	<p>Pasta all'olio evo con Parmigiano Reggiano (1,7)</p> <p>Sformato di Spinaci (3,7)</p> <p>Carote a julienne</p> <p>Frutta Fresca + crekers o pane (1)</p>	<p>Minestrina in brodo di carne (1,3,9)</p> <p>Polpette di Zucchine (3,7)</p> <p>Pomodori</p> <p>yogurt+Cereali (1,7)</p>	<p>Pizza (1,7)</p> <p>Verdure fresche a pezzi</p> <p>Frutta Fresca</p>	<p>Passato di Verdure con pastina (1,9)</p> <p>Arrosto di vitello (9)</p> <p>Patate al forno</p> <p>Latte e biscotti (1, 7)</p>	<p>Risotto di piselli (7)</p> <p>Crocchette di merluzzo (1,3,4)</p> <p>pomodori</p> <p>pane e marmellata (1)</p>
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3	<p>Insalata di farro con verdure (1)</p> <p>Frittata di zucchine (3,7)</p> <p>Insalata</p>	<p>Passato di legumi con orzo (1,9)</p> <p>Straccetti di pollo arrosto</p> <p>Patate lesse</p>	<p>Gramigna al ragù (1,9)</p> <p>Ricotta di mucca fresca(7)</p> <p>Pomodori</p>	<p>Grattini all'uovo in brodo di carne di manzo e gallina (1,3,9)</p> <p>Crocchette di lenticchie (1 ,3)</p> <p>Carote a julienne</p>	<p>Risotto al pomodoro (1,7)</p> <p>Bastoncini di pesce (1,4)</p> <p>cappuccio</p>

	Frutta mista	Latte+biscotti(1,7)	Crostata di frutta	Yogurt + Cereali(1,7)	Frutta fresca Cracker (1)
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4	Pasta al pesto (1,5,7) Crocchette di Patate (1,3,7) Piselli Frutta mista	Pasta e fagioli (1,9) Hamburger di pollo (1,3,7) Verza Yogurt + Cereali (1,7)	Grattini all'uovo in brodo di carne di manzo e gallina (1,9,3) Crocchette di zucchine (1,3,7) Insalata Gelato (7)	Pasta integrale alle verdure (1,9,7) Polpette di Cavallo (3) Pomodori Focaccia (1)	Riso freddo con verdure Hallibut alla pizzaiola (1,4) Spinaci gratinati (1) Frutta fresca

AL MATTINO VERRA' SERVITO UNA MERENDA A BASE DI FRUTTA e/o VERDURA DI STAGIONE

NB: il menu estivo è in vigore nei mesi di settembre e ottobre, maggio e giugno

MENU INVERNALE+ TABELLA ALLERGENI

ANNO SCOLASTICI 2024-2025 E 2025-2026

1 Cereali	6 Semi di soia	11 Semi di sesamo
2 Crostacei	7 Latte e derivati	12 Diossido di zolfo e solfiti
3 Uova	8 Frutta a guscio	13 Lupino
4 Pesci	9 Sedano	14 Molluschi
5 Arachidi	10 Senape	

Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Pasta agli spinaci+besciamella (1,7)	Passata di verdure con pasta (1,7)	Spaghetti pomodoro e tonno (1,9,4)	Grattini all'uovo in brodo di carne di manzo e gallina (1,9,3)	Risotto ai piselli (1,7)
	Sformato di Verdure(3,7)	Hamburger di Cavallo	Erbazzone o polpette di zucchini(1,3,7)	Crocchette di patate(1,3,7)	4 Filetto di Halibut alla pizzaiola(1)
	Insalata	Zucchine al forno(7)	Carote a julienne	Cappuccio	Fagiolini
	Torta(1,3,7)	Yogurt+Cereali(1,7)	Frutta Fresca	Latte-biscotti (1,3,7)	Frutta fresca

Settimana	LUNEDI	MARTEDI'	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2	Pasta all'olio EVO (1,7) Frittata al forno con cipolla e spinaci (1,3,7) Insalata Frutta fresca	Vellutata di zucca (7,9) Pizza (1,7) Yogurt+Cereali (1,7)	Pasta pasticciata (1,7,9) Parmigiano Reggiano (7) Verdure fresche a pezzi Frutta fresca	Passato di legumi (7,9) Arrosto di vitello (9) Patate al forno Latte-biscotti (1,3,7)	Risotto al pomodoro (1,7) Crocchette di merluzzo (1,3,4) Finocchi Focaccia+the (1,7)
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3	Pasta ai broccoli (1,7) Frittata con verdure (3,7) Insalata	Vellutata di legumi con orzo (1,9) Cotolette di pollo al forno Purè di patate (7)	Polenta pasticciata (1,7,9) Verdure fresche a pezzi Pane e Cioccolata (1)	Grattini all'uovo in brodo di carne di manzo e gallina (1,3,9) Crocchette di lenticchie (1,3,7) Carote a julienne	Risotto alla Parmigiana (1,7) Hallibut gratinato (1,3,4) Fagiolini

	Frutta fresca	Yogurt+Cereali (1,7)		Latte- biscotti(1,3,7)	Frutta fresca
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4	Pasta e Fagioli in brodo Frittelle di zucchine al forno (1,3,7) insalata Creakers+ spremuta di arance (1)	Pasta al Pesto (1,5,8) Crocchette di Patate (1,3,7) Finocchi Latte-biscotti (1,3,7)	Lasagne con ragu' di carne (1,7,9) Verdure fresche a pezzi Yogurt+Cereali (1,7)	Pastina di semola in brodo vegetale (1,9) Polpette della nonna con carne di pollo o tacchino (1,3,7) piselli Frutta fresca	Risotto di zucca (1,7) Crocchette di merluzzo (1,3,4) Verdure lessate tricolore (carote, patate e piselli) Focaccia+ the (1,7)

AL MATTINO VERRA' SERVITO UNA MERENDA A BASE DI FRUTTA e/o VERDURA DI STAGIONE

NB: il menu invernale sarà in vigore a partire dal mese di novembre fino ad aprile