

## IL MENU'

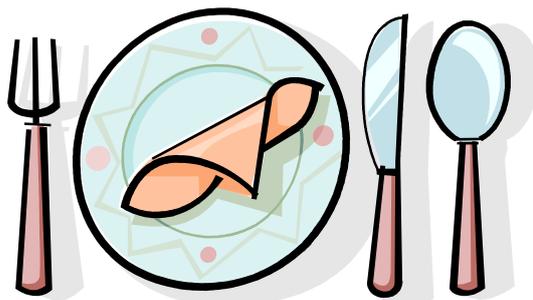
Il menù della scuola è stato preparato in collaborazione con l'AUSL di Scandiano e rielaborato per i tempi di preparazione dei cibi all'interno della nostra cucina. Annualmente il menù viene visionato e approvato dal competente Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'AUSL di Reggio 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'
<b>1</b>	<b>Pasta e patate</b> (1,9)  <b>Arrosto di Pollo</b>  <b>Pomodori</b>  <b>Macedonia di frutta+ crekers o pane (1)</b>	<b>Pasta Primavera</b> (piselli, carote, pomodoro)  (1)  <b>Prosciutto Cotto</b>  <b>Insalata</b>  <b>Yogurt+Cereali</b> (1,7)	<b>Spaghetti al pomodoro e Tonno</b>  (1,4,7,9)  <b>Erbazzone</b> (1,7)  <b>Carote a julienne</b>  <b>Gelato</b> (7)	<b>Brodo vegetale con pastina</b>  (1,7,9)  <b>Frittata di zucchine</b> (7,3)  <b>Verdure fresche a pezzi</b>  <b>Pane+marmellata</b> (1)	<b>Risotto allo zafferano</b>  (7)  <b>Hallibut gratinato</b>  (1,3,4)  <b>Fagiolini</b>  <b>Frutta Fresca</b>

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

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

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

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

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