

IV SETTIMANA

autunno/inverno

2021: 20/24 sett., 18/22 ott.,
15/19 nov., 13/17 dic.
2022: 10/14 gen., 7/11 feb., 7/11 mar.

primavera/estate

2022: 4/8 apr., 2/6 mag.,
30 mag./3 giu

lunedì

pranzo

stelline bio in brodo vegetale
polpette di vitellone bio
con piselli*
pane integrale
frutta di stagione

pranzo

riso bio zucchine e gamberetti*
hamburger di legumi
pomodori
pane integrale
frutta di stagione

martedì

pranzo

riso al cappuccio viola
erbazzone reggiano *
insalata
pane bio
frutta di stagione

pranzo

noccioline all'olio EVO e Parmigiano
Reggiano
erbazzone reggiano *
insalata
pane bio
frutta di stagione

mercoledì

pranzo

pizza margherita
petto di tacchino 1/2 razione
carote crude
pane bio
frutta di stagione

pranzo

stelline bio in brodo vegetale
lombo di suino agli aromi
insalata
pane bio
banana bio equosolidale

giovedì

pranzo

minestra di verdura* e legumi
con orzo bio
cotoletta di pesce al forno*
spinaci* alla parmigiana
pane bio
frutta di stagione

pranzo

minestra di verdura* con legumi
con corallini bio
polpette di pesce al forno*
bietole* alla parmigiana*
pane bio
frutta di stagione

venerdì

Prodotti BIOLOGICI:

pane, pasta, riso, passata di pomodoro e pelati,
olio, uova, carne (vitellone, pollo, tacchino, suino),
mousse e succo di frutta, yogurt, burro, marmellata/
confettura, legumi, cereali e farine

Prodotti EQUO SOLIDALI:

banana, cioccolato fondente

Prodotti DOP/IGP e TIPICI:

Parmigiano Reggiano 24 mesi, Asiago, pecorino
prosciutto crudo di Parma 18 mesi,
speck, coppa e bresaola,
arance, pere, mele, pesche e meloni, radicchio
erbazzone e cappelletti reggiani

Varietà di PESCE utilizzate:

(anche da acquicoltura sostenibile)
merluzzo, palombo, platessa/limanda

Pane senza sale: una volta alla settimana.

Frutta rossa: due volte al mese nel menù estivo

(maggiori informazioni nella pagina "scuole"
del sito del Comune, alla voce "mense scolastiche")

GIORNATE SPECIALI:

menù a tema (una volta al mese)

I piatti contrassegnati da *

sono preparati con materie prime congelate e/o surgelate

La frutta prevista per il pranzo viene distribuita
ai bambini come merenda di inizio mattina

La cucina fornisce **diete speciali** per:

INTOLLERANZE ALIMENTARI

è necessario presentare domanda con allegato
un certificato medico.

I certificati di intolleranza saranno
vagliati dall'ASL e la dieta sarà predisposta
indicativamente entro 10 giorni dalla consegna.

MOTIVAZIONI ETICO/RELIGIOSE

è necessario presentare richiesta autocertificata su modulo
presente a scuola.

N.B. sono previste **ALTERNATIVE** al menù
SOLO per **INDISPOSIZIONI TEMPORANEE**
(pasta in bianco, prosciutto cotto o formaggio).

autunno/inverno

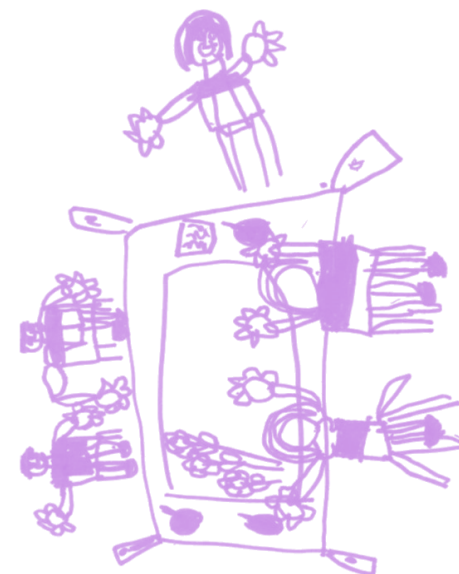
dal 13-09-2021 (3° settimana)
all' 11-03-2022

primavera/estate

dal 14-03-2022 (1° settimana)/
al 04-06-2022

Le date effettive di inizio
e fine della mensa
verranno fissate dalle scuole.

Cucina:
Self l'Una



MENÙ

primarie tempo pieno

Cantona, San Francesco

Correggio

a.s. 2021/22



Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Igiene Alimenti
e Nutrizione



I SETTIMANA

II SETTIMANA

III SETTIMANA

autunno/inverno

2021: 27 sett./1ott., 25/29 ott.,
22/26 nov.,20/23 dic.,
2022: 17/21 genn., 14/18 febb.

primavera/estate

2022: 14/18 mar., 11/15 apr.,
9/13 mag.

autunno/inverno

2021: 4/8 ott., 1/5 nov., 29 nov./3 dic.,
2022: 24/28 genn., 21/25 feb.

primavera/estate

2022: 21/25 mar., 18/22 apr.,
16/20 mag.

autunno/inverno

2021: 17/17 sett., 11/15 ott.,
8/2 nov., 6/10 dic.
2022: 31 gen/4 feb., 28 feb. /4 mar.

primavera/estate

2022: 28 mar/1 apr., 25/28 apr.,
23/27 mag.

lunedì

pranzo

raviolini ricotta e spinaci
al burro e Parmigiano*
Parmigiano Reggiano 1/2 razione
cappuccio/verza
pane bio integrale
frutta di stagione

pranzo

penne bio al pomodoro e basilico bio
crocchette di verdura*
quinoa e lenticchie
insalata mista
pane bio integrale
frutta di stagione

pranzo

sedanini alla pizzaiola bio
erbazzone*
carote a filetto
pane bio integrale
frutta di stagione

pranzo

fusilli pomodoro e basilico bio
erbazzone*
carote a filetto
pane bio integrale
frutta di stagione

pranzo

penne bio al tonno
frittata con zucca
fagiolini lessati*
pane bio integrale
frutta di stagione

pranzo

riso bio alle carote
frittata con spinaci
fagiolini lessati*
pane bio integrale
frutta di stagione

martedì

pranzo



giornata gluten-free

vellutata di ceci con riso bio
pollo bio al limone
insalata
gallette di mais
frutta di stagione

pranzo



giornata gluten-free

crema di piselli* con riso bio
pollo bio arrosto
pomodori
pane bio
frutta di stagione

pranzo

crema di cannellini al rosmarino
con riso bio
cotoletta di tacchino bio
patate arrosto*
pane bio
frutta di stagione

pranzo

crema di legumi con conchigliette
bio
cotoletta di tacchino bio
patate arrosto*
pane bio
frutta di stagione

pranzo

lasagne
(con passata e carne bio)
pinzimonio
pane bio
frutta di stagione

pranzo

pinzimonio
tagliatelle al ragù
pane bio
gelato

mercoledì

pranzo

minestrina di verza
con conchigliette bio
bistecca alla svizzera bio
purea di patate
pane bio
budino

pranzo

minestrone alla genovese*
con riso
bistecca alla svizzera bio
pomodori
pane bio
budino

pranzo

fusilli con ragù bio
Parmigiano Reggiano 1/2 razione
finocchi crudi
pane bio
yogurt bio

pranzo

fusilli con ragù bio
crocchette di verdura
pomodori
pane bio
yogurt bio

pranzo

crema di legumi e riso bio
arrosto di tacchino bio alle verdure
finocchi crudi
pane bio
banana bio equosolidale

pranzo

pizza margherita
prosciutto cotto 1/2 razione
pomodori
pane bio
banana bio equosolidale

giovedì

pranzo

noccioline bio alle seppie*
bastoncini di pesce al forno*
piselli* con pomodoro bio
pane bio
frutta di stagione

pranzo

farfalle bio alla pizzaiola
bastoncini di pesce* al forno
carote
pane bio
frutta di stagione

pranzo

riso bio in brodo vegetale
filetto di pesce gratinato*
insalata
pane bio
frutta di stagione

pranzo

pipe bio al pesto
hamburger di pesce*
insalata
pane bio
frutta di stagione

pranzo

minestrina di carote con corallini bio
hamburger di pesce*
carote al vapore*
pane bio
frutta di stagione

pranzo

pasta e fagioli (corallini)
cotoletta di pesce al forno*
carote a filetto
pane bio
frutta di stagione

venerdì