

COMUNE DI SORBOLO - INFANZIA "BRUNA AGAZZI" - ANNO SCOLASTICO 2023-2024



MENU AUTUNNO INVERNO

1ª SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 23/10/2023 al 27/10/2023 dal 20/11/2023 al 24/11/2023 dal 18/12/2023 al 22/12/2023 dal 15/01/2023 al 19/01/2024 dal 12/02/2024 al 16/02/2024	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
	Pasta BIO ai broccoli	Passato di verdure con pastina BIO	Pasta al ragù di carote e zucchine BIO	Pasta al pomodoro BIO	Riso BIO alla parmigiana
	Bocconcini di pollo BIO al forno	Pizza margherita* BIO	Hamburger di legumi BIO	Filetto di merluzzo* al forno	Frittata al forno BIO
	Fagiolini* all'olio	Insalata mista (insalata, carote) BIO	Carote a filetto BIO	Insalata verde e cappuccio BIO	Finocchi gratinati BIO
	Pane integrale		Pane integrale	Pane all'olio	Pane pugliese
M: frutta fresca di stagione	M: frutta fresca di stagione	M: frutta fresca di stagione	M: frutta fresca di stagione	M: frutta fresca di stagione	

2ª SETTIMANA

dal 30/10/2023 al 03/11/2023 dal 27/11/2023 al 01/12/2023 dal 25/12/2023 al 29/12/2023 dal 22/01/2023 al 26/01/2024 dal 19/02/2024 al 23/02/2024	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
	Pastina BIO in brodo vegetale	Pasta BIO all'olio e parmigiano reggiano DOP	Piatto unico: Lasagne al ragù*	Crema di zucca con pasta BIO	Riso agli spinaci * BIO
	Crocchette di carote BIO e piselli*	Bastoncini di platessa* al forno		Arrosti di suino al forno	Sformato di ricotta e carote BIO
	Insalata lattuga BIO Pane integrale	Fagiolini* all'olio Pane all'olio	Spinaci* saltati all'olio Pane integrale	Insalata mista (carote, finocchi, radicchio) BIO Pane all'olio	Zucchine lessate BIO Pane pugliese
	M: frutta fresca di stagione	M: frutta fresca di stagione	M: frutta fresca di stagione	M: frutta fresca di stagione	M: frutta fresca di stagione

3ª SETTIMANA

dal 06/11/2023 al 10/11/2023 dal 04/12/2023 al 08/12/2023 dal 01/01/2024 al 05/01/2024 dal 29/01/2024 al 02/02/2024 dal 26/02/2024 al 01/03/2024	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
	Pasta BIO all'emiliana	Passato di verdure con cous cous BIO	Gnocchi di patate al pomodoro BIO	Crema di verdure con pastina BIO	Riso BIO alla parmigiana
	Erbazzone*	Hamburger di bovino BIO	Polpette di merluzzo* al forno	Pizza margherita* BIO	Burger di ceci BIO
	Insalata lattuga BIO	Insalata mista (insalata, carote) BIO	Cavolfiore all'olio BIO	Insalata mista (carote, finocchio, sedano) BIO	Carote trifolate BIO
	Pane integrale	Pane all'olio	Pane integrale	Pane integrale	Pane pugliese
M: frutta fresca di stagione	M: frutta fresca di stagione	M: frutta fresca di stagione	M: frutta fresca di stagione	M: frutta fresca di stagione	

4ª SETTIMANA

dal 13/11/2023 al 17/11/2023 dal 11/12/2023 al 15/12/2023 dal 08/01/2024 al 12/01/2024 dal 05/02/2024 al 09/02/2024 dal 04/03/2024 al 08/03/2024	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione	Merenda del mattino : frutta fresca di stagione
	Piatto unico: Tortelloni di ricotta e spinaci* all'olio e parmigiano DOP	Passato di verdure con orzo BIO	Pasta BIO al pomodoro e ricotta	Crema di carote con pastina BIO	Riso alla zucca BIO
	Pinzimonio (carote, finocchio, sedano) BIO	Spezzatino di tacchino BIO al forno	Crocchette di carote BIO e piselli*	Bocconcini di pollo BIO agli agrumi	Filetto di merluzzo* gratinato
	Pane integrale	Purè di patate BIO	Insalata verde e cappuccio BIO	Zucchine lessate BIO	Carote e finocchi crudi BIO
	M: frutta fresca di stagione	M: frutta fresca di stagione	M: frutta fresca di stagione	M: frutta fresca di stagione	M: frutta fresca di stagione



PRODOTTI BIOLOGICI

Pasta, gnocchi di patate, farina "0", "00", riso, orzo, farro, cous cous, gallette, base pizza, ceci, lenticchie e fagioli secchi, olio extravergine d'oliva nei condimenti, passata e polpa di pomodoro e pelati, hamburger di bovino, latte pastorizzato e UHT, yogurt, uova a guscio, uovo pastorizzato, burro, formaggi freschi, purea, confettura e succhi di frutta, verdura e frutta fresca, zucchero e carni avicunicole



PRODOTTI DOP E IGP

IGP: bresaola della Valtellina, pesche nettarine dell'Emilia Romagna, pere dell'Emilia Romagna **DOP:** prosciutto crudo di Parma, parmigiano reggiano, squacquerone di Romagna



PRODOTTI A LOTTA INTEGRATA

Spinaci, bietole, fagiolini e piselli surgelati

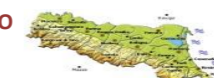


PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUOSOLIDALE

Zucchero **BIO**, cacao in polvere

PRODOTTI ITTICI

Le tipologie di prodotti ittici utilizzati sono esclusivamente di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27, certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile MSC



PRODOTTI REGIONALI

Pasta ripiena, farine bianche **BIO**, fette biscottate, grissini, prosciutto cotto, caciotta, burro **BIO**, confetture **BIO**, frutta e verdura fresca **BIO** in prevalenza, verdura surgelata SQNPI (spinaci, bietole, fagiolini, piselli), erbe aromatiche, aceto balsamico, aceto di vino, erbazzone, erbazzone e pizza senza glutine, succhi di frutta **BIO**, biscotti frollini, polpa e passata di pomodoro **BIO**, pane. Il pane e le erbe aromatiche provengono da fornitori che promuovono l'integrazione sociale dei cittadini disabili e svantaggiati.

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

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte 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 mediante 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.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma

