



MENU PRIMAVERA-ESTATE

1ª SETTIMANA				LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
dal	21/09/2026	al	25/09/2026	Pasta al ragù di carote e zucchine BIO	Pizza margherita* BIO	Riso ai peperoni	Pasta BIO all'olio e parmigiano reggiano DOP	Pasta al pomodoro BIO	
dal	08/03/2027	al	12/03/2027	Frittata al forno BIO	Prosciutto cotto/crudo DOP (pf) 1/2 razione	Fagioli in umidoBIO	Cotoletta di pollo BIO al forno	Filetto di merluzzo* gratinato	
dal	05/04/2027	al	09/04/2027	Carote a filetto BIO	Insalata mista (insalata, carote) BIO	Finocchi BIO	Fagiolini* all'olio	Insalata verde /pomodori BIO	
dal	03/05/2027	al	07/05/2027	Pane pugliese		Pane	Pane integrale	Pane	
dal	31/05/2027	al	04/06/2027	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	
2ª SETTIMANA				LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
dal	28/09/2026	al	02/10/2026	Pasta alla mediterranea BIO	Piatto unico: Lasagne al ragù*	Passato di verdure con farro BIO (a maggio e settembre: riso freddo alle verdure)	Riso ai porri BIO	Pasta alle melanzane BIO	
dal	15/03/2027	al	19/03/2027	Lenticchie in umido BIO		Arrosto di suino al forno	Filetto di platessa gratinato*	Sformato di ricotta e carote BIO	
dal	12/04/2027	al	16/04/2027	Carote a filetto BIO		Insalata mista/pomodori BIO	Insalata verde e carote BIO	Zucchine gratinate BIO	
dal	10/05/2027	al	14/05/2027	Pane		Pane	Pane integrale	Galette	Pane pugliese
				Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	
3ª SETTIMANA				LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
dal	05/10/2026	al	09/10/2026	Gnocchi di patate al pomodoro BIO	Riso BIO alla parmigiana	Passato di verdure e legumi con cous cous BIO (a maggio e settembre: pasta BIO fredda alla caprese)	Pizza margherita* BIO	Pasta al pesto di basilico BIO	
dal	22/03/2027	al	26/03/2027	Tortino di ricotta e spinaci (senza foderò)	Polpette di merluzzo al forno*		Hamburger di bovino BIO	Prosciutto cotto/crudo DOP (pf) 1/2 razione	Crocchette di ceci BIO al forno
dal	19/04/2027	al	23/04/2027	Carote a filetto BIO	Insalata lattuga BIO		Insalata verde / pomodori BIO	Insalata mista (insalata, carote) BIO	Carote trifolate BIO
dal	17/05/2027	al	21/05/2027	Pane	Pane		Pane integrale		Pane
				Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	
4ª SETTIMANA				LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
dal	14/09/2026	al	18/09/2026	Pasta alla pizzaiola BIO	Pasta BIO alle zucchine	Crema di carote con pastina BIO	Pasta BIO all'isolana (R)	Riso allo zafferano BIO	
dal	12/10/2026	al	16/10/2026	Cotoletta di platessa/limanda* al forno	Torta salata con spinaci e bietole*	Pollo BIO arrosto	Arrosto di tacchino al forno BIO	Crocchette di carote BIO e piselli*	
dal	29/03/2027	al	02/04/2027	Insalata mista/pomodori BIO	Carote a filetto BIO	Patate al forno BIO	Insalata lattuga BIO	Misticanza di verdure (primavera) BIO	
dal	26/04/2027	al	30/04/2027	Pane pugliese	Pane	Pane	Pane integrale	Pane	
dal	24/05/2027	al	28/05/2027	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	Frutta fresca di stagione BIO	



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.



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

