



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 umido BIO	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	Spinaci* saltati all'olio	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, caciotti, 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

