



Unione Comuni Modenesi Area Nord

---

**AREA SERVIZI ALLA PERSONA**  
ISTRUZIONE E DIRITTO ALLO STUDIO  
*Servizi per la frequenza scolastica*

## **ALLEGATO 1 - SCHEMA DIETETICO E GRAMMATURE** **( esempi di menù invernali ed estivi di goni centro pasto)**

Capitolato speciale d'appalto per la fornitura delle derrate alimentari per il servizio di ristorazione scolastica per i nidi di infanzia, scuole dell'infanzia e primaria dei comuni di Concordia sulla Secchia (MO), San Felice sul Panaro (MO) e San Prospero (MO).

---

**Sede operativa del Servizio:**

Via Giolitti, 22 - 41037 Mirandola (Mo) Tel. 0535-29791 Fax . 0535-29538

**Sede legale dell'Unione:**

Viale Rimembranze, 19 41036 MEDOLLA (MO) Tel. 0535-53811 Fax 0535-53809 [www.comunimodenesiareanord.it](http://www.comunimodenesiareanord.it)



Unione Comuni Modenesi Area Nord – Servizi per la frequenza scolastica

**MENU' AUTUNNO-INVERNO 2018/19 – SCUOLA PRIMARIA “Gasparini” – CONCORDIA SULLA SECCHIA**

Approvato dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione- AUSL di Modena

in vigore dal 22/10/2018 al 15/03/2019

	1 <sup>a</sup> SETTIMANA 22/10, 19/11, 17/12, 28/01, 25/02	2 <sup>a</sup> SETTIMANA 29/10, 26/11, 07/01, 04/02, 04/03	3 <sup>a</sup> SETTIMANA 05/11, 03/12, 14/01, 11/02, 11/03	4 <sup>a</sup> SETTIMANA 12/11, 10/12, 21/01, 18/02
<b>LUNEDI</b>	PASTA ALL'OLIO E.V.O. ( <i>grano</i> ) PROSCIUTTO CRUDO PARMA FAGIOLINI AL VAPORE	RISOTTO ALLA ZUCCA ( <i>latte, lisozima</i> ) SVIZZERA DI MANZO ( <i>grano, latte, uovo, lisozima</i> ) SPINACI AL VAPORE	BRODO DI POLLO CON PASTINA DI SEMOLA ( <i>grano, sedano</i> ) FRITTATA CON PARMIGIANO ( <i>uova, latte</i> ) PISELLI BIANCHI	PASTA AL POMODORO ( <i>grano, sedano</i> ) BASTOCINI DI PESCE ( <i>pesce, grano</i> ) CAROTE BABY
<b>MARTEDI</b>	FARRO IN BRODO VEGETALE ( <i>sedano</i> ) BOCCONCINI DI POLLO CROCCANTI AL MAIS ( <i>grano</i> ) PURE' DI PATATE ( <i>latte, lisozima</i> )	PASTA AL RAGU' DI MANZO ( <i>grano, sedano</i> ) CRESCENZA O PARMIGIANO REG. ( <i>latte</i> ) FAGIOLINI AL VAPORE	PASTA AL TONNO ( <i>Pesce, grano</i> ) COSCE DI POLLO ARROSTO ( <i>anidride solforosa</i> ) PURE' DI PATATE ( <i>latte, lisozima</i> )	FARFALLE CON CREMA DI PORRO E ZUCCA ( <i>grano</i> ) PROSCIUTTO COTTO ( <i>senza glutine e lattosio</i> ) PATATE ARROSTO ( <i>anidride solforosa</i> )
<b>MERCOLEDI</b>	PASTA INTEGRALE AL POMODORO ( <i>grano, sedano</i> ) HALIBUT PANATO AROMATIZZATO ALLE ERBETTE ( <i>pesce, grano</i> ) BIETOLINE AL VAPORE	PASSATO DI VERDURA ( <i>grano, sedano</i> ) PIZZA ( <i>grano, latte</i> ) INSALATA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO ( <i>latte, lisozima</i> ) PLATESSA GRATINATA ( <i>pesce, grano</i> ) CAROTE COTTE AL VAPORE	PASTA PASTICCATA (piatto unico) ( <i>grano, sedano, latte, lisozima</i> ) INSALATA
<b>GIOVEDI</b>	PIATTO UNICO AL FORNO ( <i>grano, sedano, latte, lisozima</i> ) INSALATA	PASTA ALL'OLIO E.V.O ( <i>grano</i> ) SPEZZATINO DI MANZO ( <i>sedano, anidride solforosa</i> ) PATATE NOVELLE AL FORNO ( <i>anidride solforosa</i> )	GNOCCHI DI PATATE (O PASTA) AL POMODORO ( <i>grano, sedano</i> ) PARMIGIANO / GRANA PADANO ( <i>lisozima, latte</i> ) INSALATA	BRODO DI POLLO CON PASTINA ALL'UOVO ( <i>grano, uovo, sedano</i> ) HAMBURGER DI CARNE ( <i>uovo, grano, lisozima, latte</i> ) ZUCCHINE COTTE
<b>VENERDI</b>	PASTA AL TONNO ( <i>grano, pesce, sedano</i> ) FRITTATA ( <i>uovo pastorizzato, latte</i> ) ZUCCHINE	PASTA E FAGIOLI CANNELLINI ( <i>grano, sedano</i> ) BOCCONCINI DI MERLUZZO ( <i>senape, pesce, latte, grano</i> ) CAROTE JULIENNE	PASTA AL PESTO ( <i>grano, latte, lisozima, frutta a guscio</i> ) TORTINO DI VERDURA ( <i>uova, latte, lisozima, grano</i> ) FAGIOLINI AL VAPORE	PASTA ALL'OLIO E.V.O. ( <i>grano</i> ) FRITTATA AL FORMAGGIO ( <i>Uovo, latte, lisozima</i> ) CRUDITE' DI FINOCCHI

A fine pasto: frutta di stagione.

Ai sensi del Reg. UE 1169/2011, gli allergeni presenti nelle pietanze sono evidenziati tra parentesi in *grassetto corsivo*.



Unione Comuni Modenesi Area Nord – Servizi per la frequenza scolastica

**MENU' AUTUNNO-INVERNO 2018/19 – SCUOLA INFANZIA "Girasole" – CONCORDIA SULLA SECCHIA**

Approvato dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione- AUSL di Modena – in vigore dal 22/10/2018 al 15/03/2019

	1 <sup>A</sup> SETTIMANA 22/10, 19/11, 17/12, 28/01, 25/02	2 <sup>A</sup> SETTIMANA 29/10, 26/11, 07/01, 04/02, 04/03	3 <sup>A</sup> SETTIMANA 05/11, 03/12, 14/01, 11/02, 11/03	4 <sup>A</sup> SETTIMANA 12/11, 10/12, 21/01, 18/02
<b>LUNEDI</b>	PASTA ALL'OLIO E.V.O. ( <i>grano</i> ) PROSCIUTTO CRUDO PARMA FAGIOLINI AL VAPORE	RISOTTO ALLA ZUCCA ( <i>latte, lisozima</i> ) SVIZZERA DI MANZO ( <i>grano, latte, uovo, lisozima</i> ) SPINACI AL VAPORE	BRODO DI POLLO CON PASTINA DI SEMOLA ( <i>grano, sedano</i> ) FRITTATA CON PARMIGIANO ( <i>uovo, latte</i> ) PISELLI BIANCHI	PASTA AL POMODORO ( <i>grano, sedano</i> ) BASTOCINI DI PESCE ( <i>pesce, grano</i> ) CAROTE BABY
<b>merenda</b>	YOGURT ( <i>latte</i> )	PANINO CON MARMELLATA ( <i>grano</i> )	PIZZETTA ( <i>grano, latte</i> )	PANINO DOLCE ( <i>grano</i> )
<b>MARTEDI</b>	FARRO IN BRODO VEGETALE ( <i>sedano</i> ) BOCCONCINI DI POLLO CROCCANTI AL MAIS ( <i>grano</i> ) PURE' DI PATATE ( <i>latte, lisozima</i> )	PASTA AL RAGU' DI MANZO ( <i>grano, sedano</i> ) CRESCENZA O PARMIGIANO REG. ( <i>latte</i> ) FAGIOLINI AL VAPORE	PASTA AL TONNO ( <i>pesce, grano</i> ) COSCE DI POLLO ARROSTO ( <i>anidride solforosa</i> ) PURE' DI PATATE ( <i>latte, lisozima</i> )	FARFALLE CON CREMA DI PORRO E ZUCCA ( <i>grano</i> ) PROSCIUTTO COTTO (senza glutine e lattosio) PATATE ARROSTO ( <i>anidride solforosa</i> )
<b>merenda</b>	GNOCCINO ( <i>grano</i> )	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT ( <i>Latte</i> )
<b>MERCOLEDI</b>	PASTA INTEGRALE AL POMODORO ( <i>grano, sedano</i> ) HALIBUT PANATO AROMATIZZATO ALLE ERBETTE ( <i>pesce, grano</i> ) BIETOLINE AL VAPORE	PASSATO DI VERDURA ( <i>grano, sedano</i> ) PIZZA ( <i>grano, latte</i> )  INSALATA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO ( <i>latte, lisozima</i> )  PLATESSA GRATINATA ( <i>pesce, grano</i> ) CAROTE COTTE AL VAPORE	PASTA PASTICCATA (piatto unico) ( <i>grano, sedano, latte, lisozima</i> )  INSALATA
<b>merenda</b>	FRUTTA	FRUTTA	TORTINO ALLO YOGURT E THE CALDO ( <i>latte</i> )	FRUTTA
<b>GIOVEDI</b>	PIATTO UNICO AL FORNO ( <i>grano, sedano, latte, lisozima</i> )  INSALATA	PASTA ALL'OLIO E.V.O ( <i>grano</i> ) SPEZZATINO DI MANZO ( <i>sedano, anidride solforosa</i> ) PATATE NOVELLE AL FORNO ( <i>anidride solforosa</i> )	GNOCCHI DI PATATE (O PASTA) AL POMODORO ( <i>grano, sedano</i> ) PARMIGIANO / GRANA PADANO ( <i>lisozima, latte</i> ) INSALATA	BRODO DI POLLO CON PASTINA ALL'UOVO ( <i>grano, uovo, sedano</i> ) HAMBURGER DI CARNE ( <i>uovo, grano, lisozima, latte</i> ) ZUCCHINE COTTE
<b>merenda</b>	DOLCE da forno o YOGURT ( <i>grano, latte, uovo</i> )	LATTE e BISCOTTI ( <i>latte, uovo, grano</i> )	FRUTTA	STRIA FARCITA ( <i>grano, latte</i> )
<b>VENERDI</b>	PASTA AL TONNO ( <i>grano, pesce, sedano</i> ) FRITTATA ( <i>uovo pastorizzato, latte</i> ) ZUCCHINE	PASTA E FAGIOLI CANNELLINI ( <i>grano, sedano</i> ) BOCCONCINI DI MERLUZZO ( <i>senape, pesce, latte, grano</i> ) CAROTE JULIENNE	PASTA AL PESTO ( <i>grano, latte, lisozima, frutta a guscio</i> ) TORTINO DI VERDURA ( <i>uovo, latte, lisozima, grano</i> ) FAGIOLINI AL VAPORE	PASTA ALL'OLIO E.V.O. ( <i>grano</i> ) FRITTATA AL FORMAGGIO ( <i>Uovo, latte, lisozima</i> ) CRUDITE' DI FINOCCHI
<b>merenda</b>	MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA	LATTE e BISCOTTI ( <i>latte, uovo, grano</i> )	FRUTTA

COLAZIONE: the, biscotti (*grano, latte, uovo, tracce di frutta a guscio, soia*), corn-flakes. A FINE PASTO: FRUTTA DI STAGIONE  
Ai sensi del Reg. UE 1169/2011, gli allergeni presenti nelle pietanze sono evidenziati tra parentesi in *grassetto corsivo*.



Unione Comuni Modenesi Area Nord – Servizi per la frequenza scolastica

**MENU' AUTUNNO-INVERNO 2018/19 – NIDO D'INFANZIA "Arcobaleno" – CONCORDIA SULLA SECCHIA**

Approvato dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione- AUSL di Modena – in vigore dal 22/10/2018 al 15/03/2019

	1 <sup>A</sup> SETTIMANA 22/10, 19/11, 17/12, 28/01, 25/02	2 <sup>A</sup> SETTIMANA 29/10, 26/11, 07/01, 04/02, 04/03	3 <sup>A</sup> SETTIMANA 05/11, 03/12, 14/01, 11/02, 11/03	4 <sup>A</sup> SETTIMANA 12/11, 10/12, 21/01, 18/02
<b>LUNEDI</b>	PASTA ALL'OLIO E.V.O. ( <i>grano</i> ) PROSCIUTTO COTTO (no glutine e lattosio) FAGIOLINI AL VAPORE	RISOTTO ALLA ZUCCA ( <i>latte, lisozima</i> ) SVIZZERA DI MANZO ( <i>grano, latte, uova, lisozima</i> ) SPINACI AL VAPORE	BRODO DI POLLO CON PASTINA DI SEMOLA ( <i>grano, sedano</i> ) FRITTATA CON PARMIGIANO ( <i>uova, latte</i> ) PISELLI BIANCHI	PASTA AL POMODORO ( <i>grano, sedano</i> ) BASTOCINI DI PESCE ( <i>pesce, grano</i> ) CAROTE BABY
<b>merenda</b>	YOGURT ( <i>latte</i> )	PANINO CON MARMELLATA ( <i>grano</i> )	PIZZETTA ( <i>grano, latte</i> )	PANE E MARMELLATA ( <i>grano</i> )
<b>MARTEDI</b>	FARRO IN BRODO VEGETALE ( <i>sedano</i> ) BOCCONCINI DI POLLO CROCCANTI AL MAIS ( <i>grano</i> ) PURE' DI PATATE ( <i>latte, lisozima</i> )	PASTA AL RAGU' DI MANZO ( <i>grano, sedano</i> ) CRESCENZA O PARMIGIANO REG. ( <i>latte</i> ) FAGIOLINI AL VAPORE	PASTA AL TONNO ( <i>pesce, grano</i> ) COSCE DI POLLO ARROSTO ( <i>anidride solforosa</i> ) PURE' DI PATATE ( <i>latte, lisozima</i> )	FARFALLE CON CREMA DI PORRO E ZUCCA ( <i>grano</i> ) PROSCIUTTO COTTO (no glutine e lattosio) PATATE ARROSTO ( <i>anidride solforosa</i> )
<b>merenda</b>	GNOCCCHINO ( <i>grano</i> )	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT ( <i>latte</i> )
<b>MERCOLEDI</b>	PASTA AL POMODORO ( <i>grano, sedano</i> ) HALIBUT PANATO AL FORNO ( <i>pesce, grano</i> ) BIETOLINE AL VAPORE	PASSATO DI VERDURA ( <i>grano, sedano</i> ) PIZZA ( <i>grano, latte</i> ) INSALATA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO ( <i>latte, lisozima</i> ) PLATESSA GRATINATA ( <i>pesce, grano</i> ) CAROTE COTTE AL VAPORE	PASTA PASTICCIAIA (piatto unico) ( <i>grano, sedano, latte, lisozima</i> ) INSALATA
<b>merenda</b>	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT ( <i>latte</i> )	FRUTTA
<b>GIOVEDI</b>	PIATTO UNICO AL FORNO ( <i>grano, sedano, latte, lisozima</i> ) INSALATA	PASTA ALL'OLIO E.V.O. ( <i>grano</i> ) STRACCETTI DI VITELLO ( <i>grano</i> ) PATATE NOVELLE AL FORNO ( <i>anidride solforosa</i> )	PASTA AL POMODORO ( <i>grano, sedano</i> ) PARMIGIANO / GRANA PADANO ( <i>lisozima, latte</i> ) INSALATA	BRODO DI POLLO CON PASTINA ALL'UOVO ( <i>grano, uova, sedano</i> ) CARNE DI CAVALLO SPADELLATA ZUCCHINE COTTE
<b>merenda</b>	DOLCE da forno o LATTE e BISCOTTI ( <i>latte, uova, grano</i> )	LATTE e BISCOTTI ( <i>latte, uova, grano</i> )	FRUTTA	STRIA FARCITA ( <i>grano, latte</i> )
<b>VENERDI</b>	PASTA AL TONNO ( <i>grano, pesce, sedano</i> ) FRITTATA ( <i>uova pastorizzato, latte</i> ) ZUCCHINE	FARFALLE CON CREMA DI PORRO E ZUCCA ( <i>grano</i> ) HALIBUT PANATO AL FORNO ( <i>pesce, grano</i> ) FINOCCHI COTTI AL VAPORE	PASTA AL PESTO ( <i>grano, latte, lisozima, frutta a guscio</i> ) TORTINO DI VERDURA ( <i>uova, latte, lisozima, grano</i> ) FAGIOLINI AL VAPORE	PASTA ALL'OLIO E.V.O. ( <i>grano</i> ) FRITTATA AL FORMAGGIO ( <i>Uovo, latte, lisozima</i> ) CRUDITE' DI FINOCCHI
<b>merenda</b>	MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA	LATTE e BISCOTTI ( <i>latte, uova, grano</i> )	FRUTTA

COLAZIONE: the, biscotti (*grano, latte, uova, tracce di frutta a guscio, soia*), corn-flakes. A FINE PASTO: FRUTTA DI STAGIONE  
Ai sensi del Reg. UE 1169/2011, gli allergeni presenti nelle pietanze sono evidenziati tra parentesi in *grassetto corsivo*.



**Unione Comuni Modenesi Area Nord**  
**Servizi per la frequenza scolastica**

*Menu Scuola d'Infanzia e Scuola Primaria*  
*Cucina di San Felice sul Panaro a.s. 2018/2019*  
**Autunno /Inverno**

22 Ottobre 2018 – 19 Aprile 2019

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
I settimana	Riso allo zafferano Crocchette di verdure colorate Insalata verde Sc. Inf. Merenda: succo di frutta al 100% e biscotti secchi	Pasta all'olio e parmigiano Coscia/sovracoscia di pollo al forno - Radicchio e mais Bastoncini di merluzzo Sc. Inf. Merenda: gnocco all'olio	Crema di carote con crostini Filetto di nasello gratinato Purè di patate Sc. Inf. Merenda: yogurt	Pasta all'ortolana Polpette di carne Piselli al sugo Polpette di legumi Sc. Inf. Merenda: banana	Pasta al pesto Uova sode Fagiolini e mais Sc. Inf. Merenda: pane e cioccolato fondente
II Settimana	Pasta e fagioli Ciliegine di mozzarella Carote julienne Sc. Inf. Merenda: crackers	Platto unico. Antipasto: pinzimonio di carota e sedano b. Pasta al ragù - Patate al forno Pasta al sugo di piselli Sc. Inf. Merenda: frutta fresca	Pasta al tonno Polpette arancio (lenticchie rosse) - Insalata verde Sc. Inf. Merenda: pizza al pomodoro	Risotto alla zucca Bocconcini di tacchino dorati Cavolo cappuccio julienne Frittatina Sc. Inf. Merenda: yogurt/frappè di frutta	Pasta all'olio e parmigiano Cotoletta di platessa Insalata mista Sc. Inf. Merenda: torta
III Settimana	Passato di verdura con orzo Gnocco all'olio e prosciutto Crudo/pizza Finocchio a spicchi Gnocco all'olio e cacliotta Sc. Inf. Merenda: yogurt	Risotto alla parmigiana Bastoncini di merluzzo Insalata mista Sc. Inf. Merenda: bruschetta	Pasta all'olio e parmigiano Scaloppina di pollo Spinaci all'olio Caciotta Sc. Inf. Merenda: frutta fresca	Pasta al pesto Frittatina alle verdure Purè di patate Sc. Inf. Merenda: thè e biscotti secchi	Pasta integrale al pomodoro Tonno Cappuccio e fagioli cannellini Sc. Inf. Merenda: grissini e succo di frutta al 100%
IV settimana	Pasta all'olio e parmigiano Polpette di ceci Finocchio e arancia in insalata Sc. Inf. Merenda: latte e cereali soffiati	Pastina in brodo vegetale Hamburger di manzo Panino al sesamo – ketchup casalingo - Insalata Cotoletta di pesce Sc. Inf. Merenda: polpa di frutta	Risotto al radicchio Crescenza Carote julienne Sc. Inf. Merenda: torta	Platto unico. Antipasto di carota e finocchio Garganelli al ragù di carne bianca - Patate al forno Ravioli alla ricotta Sc. Inf. Merenda: frutta fresca	Pasta al pomodoro Hallbut in crosta di cereali Fagiolini e mais Sc. Inf. Merenda: gnocco all'olio

 Menu "esclusione carne" per motivi religiosi o etici. Ai sensi del Reg. UE 1169/2011 il menù con indicati gli allergeni è esposto presso il refettorio di ogni scuola.  
Ogni giorno il pranzo comprende pane e frutta fresca.



Unione Comuni Modenesi Area Nord  
Servizi per la frequenza Scolastica

Menù Nido D'infanzia-San Felice sul Panaro  
Autunno /Inverno a.s. 2018/2019

dal 22 ottobre 2018 -19 aprile 2019

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
I settimana	Riso allo zafferano Crocchette di verdure colorate Tris di verdure lessate  Merenda: succo di frutta al 100% e biscotti secchi	Pasta all'olio e parmigiano Coscia/sovracoscia di pollo al forno - Finocchio al vapore Parmigiano  Merenda: gnocco all'olio	Crema di carote con crostini Filetto di nasello gratinato Patate lessate  Merenda: yogurt	Pasta all'ortolana Polpette di carne Purè di piselli Polpette di legumi  Merenda: banana	Pasta al pesto Uova sode/frittatina Fagiolini e mais  Merenda: pane e cioccolato fondente
II settimana	Pasta e fagioli Parmigiano Carote al vapore  Merenda: cracker	Platto unico. Antipasto: pinzimonio di carota e sedano b. Pasta al ragù - Patate al forno Pasta al sugo di piselli  Merenda: frutta fresca	Pasta al tonno Polpette arancio (lenticchie rosse) - Insalata verde  Merenda: pizza al pomodoro	Risotto alla zucca Bocconcini di tacchino dorati Cavolo cappuccio in padella Frittatina  Merenda: yogurt/frappè di frutta	Pasta all'olio e parmigiano Cotoletta di platessa Erbe gratinate  Merenda: torta
III settimana	Passato di verdura con orzo Gnocco all'olio e prosciutto cotto/pizza Finocchio al vapore Gnocco all'olio e caciotta Merenda: yogurt	Risotto alla parmigiana Hailbut gratinato Insalata mista  Merenda: bruschetta	Pasta ai broccoli Scaloppina di pollo Spinaci all'olio Formaggio  Merenda: frutta fresca	Pasta al pesto Frittatina alle verdure Purè di patate  Merenda: thè e biscotti secchi	Pasta integrale al pomodoro Filetto di pesce al forno Purè di fagioli cannellini  Merenda: grissini e succo di frutta al 100%
IV settimana	Pasta all'olio e parmigiano Polpette di ceci Purè di cavolfiore  Merenda: latte e cereali soffiato	Pastina in brodo vegetale Hamburger di manzo Insalata Cotoletta di pesce  Merenda: polpa di frutta	Risotto al radicchio Crescenza Carote gratinate  Merenda: torta	Platto unico. Antipasto di finocchio al vapore Garganelli al ragù di carne bianca - Patate al forno Ravioli alla ricotta  Merenda: frutta fresca	Pasta al pomodoro Hailbut in crosta di cereali Fagiolini e mais  Merenda: gnocco all'olio

Menù "esclusione carne" per motivi religiosi o etici. Ai sensi del Reg. UE 1169/2011 il menù con indicati gli allergeni è esposto presso il refettorio di ogni scuola.  
Ogni giorno il pranzo comprende pane e frutta fresca.



**Unione Comuni Modenesi Area Nord**  
**Servizi per la frequenza Scolastica**

**MENU' ESTIVO Scuola d'Infanzia e Scuola Primaria**  
**CUCINA DI SAN FELICE SUL PANARO (MO)**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
I settimana	Riso allo zafferano Mozzarelline Pomodori Sc. Inf. Merenda: frutta fresca	Pasta all'olio e parmigiano Coscia/sovracoscia di pollo al forno – Insalata verde Bastoncini di merluzzo Sc. Inf. Merenda: gnocco all'olio	Crema di carote con crostini Filetto di nasello gratinato Patate lessate Sc. Inf. Merenda: yogurt	Pasta all'ortolana Arrosto di maiale Piselli saltati Polpette di legumi Sc. Inf. Merenda: frutta fresca	Pasta al tonno Uova sode Fagiolini e mais Sc. Inf. Merenda: pane e cioccolato fondente
II settimana	Passato di verdura con orzo Gnocco all'olio e prosciutto crudo (Sc. Inf. prosciutto cotto) Carote a bastoncino Gnocco all'olio e caciotta Sc. Inf. Merenda: yogurt	Piatto unico. Antipasto: pinzimonio di carota e sedano bianco Pasta al ragù – Pomodori gratinati Pasta al sugo di piselli Sc. Inf. Merenda: frutta fresca	Pasta al pesto Polpentine arancio (lenticchie rosse) Insalata verde Sc. Inf. Merenda: pizza al pomodoro	Riso alle zucchine Frittatina Patate al forno/ prezzemolate Sc. Inf. Merenda: frutta fresca	Pasta aglio e olio Cotoletta di platessa Insalata mista Sc. Inf. Merenda: torta/gelato
III settimana	Pasta al pomodoro Petto di pollo al limone Insalata mista Frittatina Sc. Inf. Merenda: yogurt	Insalata di riso Halbut in crosta di cereali Pomodori Sc. Inf. Merenda: bruschetta	Passato di verdura con pastina Straccetti di tacchino Cavolo cappuccio julienne Filetto di pesce al limone Sc. Inf. Merenda: frutta fresca	Pasta al ragù Tortino di verdura Finocchio a spicchi Sc. Inf. Merenda: thè e biscotti secchi	Pasta al pesto Crescenza Cetrioli e fagioli cannellini Sc. Inf. Merenda: frutta fresca
IV settimana	Pasta all'olio e parmigiano Tonno Pomodori Sc. Inf. Merenda: latte e cereali soffiati	Pastina in brodo vegetale Hamburger di manzo Panino al sesamo – ketchup casalingo - Insalata Cotoletta di pesce Sc. Inf. Merenda: polpa di frutta al 100%	Pasta alle vongole Crocchette di ceci Carote julienne Sc. Inf. Merenda: torta	Piatto unico. Antipasto di carota e finocchio Garganelli al ragù di carne bianca – Zucchine gratinate Ravioli alla ricotta Sc. Inf. Merenda: frutta fresca	Riso al pomodoro e basilico Bastoncini di merluzzo Fagiolini e mais Sc. Inf. Merenda: gnocco all'olio

Menu "esclusione carne" per motivi religiosi o etici

- Ogni giorno il pranzo comprende pane e frutta fresca

- Menu di emergenza in caso di mancata fornitura derrate alimentari, scioperi: pasta olio e parmigiano, prosciutto cotto, erbetto o zucchine al vapore oppure

pasta al pomodoro, tonno/parmigiano/caciotta, carote al vapore



Unione Comuni Modenesi Area Nord  
Servizi per la Frequenza Scolastica

MENU' ESTIVO NIDO DI INFANZIA  
CUCINA DI SAN FELICE SUL PANARO (MO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	ENERGI
I settimana	Riso allo zafferano Parmigiano Pomodori Merenda: frutta fresca	Pasta all'olio e parmigiano Coscia/sovracoscia di pollo al forno – erbette all'olio filetto di pesce al limone Merenda: gnocco all'olio	Crema di carote con pastina Filetto di nasello gratinato Patate lessate Merenda: yogurt	Pasta all'ortolana Arrosti di maiale Purea di piselli Polpette di legumi Merenda: frutta fresca	Pasta alle melanzane Uova sode Fagiolini e mais Merenda: pane e cioccolato fondente
II settimana	Passato di verdura con orzo Gnocco all'olio e prosciutto cotto Gnocco all'olio e caciotta Merenda: yogurt	Piatto unico. Antipasto: carote grattugiate Pasta al ragù – Pomodori gratinati Pasta al sugo di piselli Merenda: frutta fresca	Pasta al pesto Polpette arancio (lenticchie rosse) Insalata verde Merenda: pizza al pomodoro	Riso alle zucchine Frittatina Patate al forno/ prezzemolate Merenda: frutta fresca	Pasta aglio e olio Cotoletta di platessa Spinaci all'olio Merenda: torta/gelato
III settimana	Pasta al pomodoro Petto di pollo al limone Insalata mista Frittatina Merenda: yogurt	Insalata di riso Hallbut in crosta di cereali Pomodori Merenda: bruschetta	Pasta all'olio e parmigiano Straccetti di tacchino Cavolo cappuccio saltato Filetto di pesce al limone Merenda: frutta fresca	Pasta al ragù Tortino di verdura Finocchio al vapore Merenda: thè e biscotti secchi	Pasta al pesto Crescenza Purea di fagioli cannellini Merenda: frutta fresca
IV settimana	Pasta all'olio e parmigiano Filetto di pesce al forno Pomodori Merenda: latte e cereali soffiati	Pastina in brodo vegetale Hamburger di manzo Panino al sesamo Insalata Cotoletta di pesce Merenda: polpa di frutta al 100%	Pasta alle vongole Crocchette di ceci Carote grattugiate Merenda: torta	Piatto unico. Antipasto di carota e finocchio Gargenelli al ragù di carne bianca – Zucchine gratinate Ravioli alla ricotta Merenda: frutta fresca	Riso al pomodoro e basilico Nasello al limone e aromi Fagiolini e mais Merenda: gnocco all'olio

Menu "esclusione carne" per motivi religiosi o etici

- Ogni giorno il pranzo comprende pane e frutta fresca. A disposizione per i più piccoli tris di verdure lessate
- Menu di emergenza in caso di mancata consegna di derrate alimentari o scioperi : pasta olio e parmigiano, prosciutto cotto, erbette o zucchine al vapore oppure pasta al pomodoro, tonno/parmigiano/caciotta, carote al vapore.





Unione Comuni Modenesi Area Nord

AREA SERVIZI ALLA PERSONA  
ISTRUZIONE E DIRITTO ALLO STUDIO  
*Servizi per la frequenza scolastica*

## MENU NIDO DI INFANZIA e SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE DI SAN PROSPERO Anno Scolastico 2018/2019

Pasti prodotti dalla cucina centralizzata sita presso il nido di infanzia "Le Farfalle" Via I Maggio

**PERIODO AUTUNNO – INVERNO**

In vigore dal 08/10/2018

### 1° Settimana

#### Lunedì

Risotto con la zucca
Parmigiano Reggiano e fagiolini
Frutta di stagione
Merenda: Frutta fresca e pane

#### Martedì

Brodo di carne con pastina all'uovo
Fesa di tacchino e cavolo cappuccio
Frutta di stagione
Merenda: Crackers e succo di frutta

#### Mercoledì

Pasta con pomodoro
Frittata o uovo sodo e insalata
Frutta di stagione
Merenda: Yogurt e pane

#### Giovedì

Pasta con zucchine o cavolfiore
Svizzera di puledro e piselli
Frutta di stagione
Merenda: Pane e marmellata

#### Venerdì

Passato di verdura e legumi con pastina
Tortino di merluzzo al forno e carote crude
Frutta di stagione
Merenda: Frutta fresca e pane

**Sede operativa del Servizio:**

Via Giolitti, 22 - 41037 Mirandola (Mo) Tel. 0535-29791 Fax . 0535-29538

**Sede legale dell'Unione:**

Viale Rimembranze, 19 41036 MEDOLLA (MO) Tel. 0535-53811 Fax 0535-53809 [www.comunimodenesiareanord.it](http://www.comunimodenesiareanord.it)



Unione Comuni Modenesi Area Nord

AREA SERVIZI ALLA PERSONA  
ISTRUZIONE E DIRITTO ALLO STUDIO  
*Servizi per la frequenza scolastica*

### 3° Settimana

#### Lunedì

Passato di ceci con pasta
Frittata e fagiolini
Frutta di stagione
Merenda: Gnocco al forno

#### Martedì

Pasta al pomodoro
Bis di formaggi e piselli
Frutta di stagione
Merenda: Frutta fresca e pane

#### Mercoledì

Pasta al forno
Insalata
Frutta di stagione
Merenda: Pane e marmellata

#### Giovedì

Crema di patate e carote con pastina
Petto di pollo e cavolo cappuccio
Frutta di stagione
Merenda: Frutta fresca e pane

#### Venerdì

Risotto con piselli
Tortino di merluzzo al forno e carote crude
Frutta di stagione
Merenda: Yogurt e pane

**Sede operativa del Servizio:**

Via Giolitti, 22 - 41037 Mirandola (Mo) Tel. 0535-29791 Fax . 0535-29538

**Sede legale dell'Unione:**

Viale Rimembranze, 19 41036 MEDOLLA (MO) Tel. 0535-53811 Fax 0535-53809 [www.comunimodenesiareanord.it](http://www.comunimodenesiareanord.it)



Unione Comuni Modenesi Area Nord

AREA SERVIZI ALLA PERSONA  
ISTRUZIONE E DIRITTO ALLO STUDIO  
*Servizi per la frequenza scolastica*

Pasti prodotti dalla cucina centralizzata sita presso il nido di infanzia "Le Farfalle" Via I Maggio

**PERIODO PRIMAVERA – ESTATE**

**MENU' PER CENTRI ESTIVI NIDO E SCUOLA DELL'INFANZIA DI SAN PROSPERO**

**1° Settimana**

**Lunedì**

Risotto con spinaci o zafferano
Bis di formaggi e carote crude
Frutta di stagione
Merenda: Frutta fresca e pane

**Martedì**

Pasta al pomodoro e ricotta
Svizzere di puledro e insalata
Frutta di stagione
Merenda: Crackers e succo di frutta

**Mercoledì**

Pasta con verdure
Frittata con zucchine e piselli di contorno
Frutta di stagione
Merenda: Pane e marmellata o gelato

**Giovedì**

Pasta con olio extra vergine di oliva
Petto di pollo al latte con pomodori/cetrioli
Frutta di stagione
Merenda: Frutta fresca e pane

**Venerdì**

Pasta con sugo di tonno
Patate e carote lesse
Frutta di stagione
Merenda: Yogurt e pane

**2° Settimana**

Sede operativa del Servizio:

Via Giolitti, 22 - 41037 Mirandola (Mo) Tel. 0535-29791 Fax . 0535-29538

Sede legale dell'Unione:

Viale Rimembranze, 19 41036 MEDOLLA (MO) Tel. 0535-53811 Fax 0535-53809 [www.comunimodenesiareanord.it](http://www.comunimodenesiareanord.it)



Unione Comuni Modenesi Area Nord

**AREA SERVIZI ALLA PERSONA**  
**ISTRUZIONE E DIRITTO ALLO STUDIO**  
*Servizi per la frequenza scolastica*

**Lunedì**

Risotto al pomodoro o asparagi
Frittata o uovo sodo e spinaci
Frutta di stagione
Merenda: Yogurt e pane

**Martedì**

Pasta integrale con sugo vegetale
Prosciutto cotto e pomodori
Frutta di stagione
Merenda: Frutta fresca e pane

**Mercoledì**

Pasta al pomodoro
Polpette di legumi e carote crude
Frutta di stagione
Merenda: Biscotti e succo di frutta o gelato

**Giovedì**

Pasta all'uovo con ragù di carne
Insalata
Frutta di stagione
Merenda: Pizza

**Venerdì**

Pasta con zucchine
Tortino di merluzzo al forno e fagiolini
Frutta di stagione
Merenda: Frutta fresca e pane

Colazione: Pane o frutta

**Le preparazioni possono contenere allergeni, rivolgersi al personale dei Servizi per la frequenza scolastica dell'UCMAN, per informazioni. Una copia della lista degli allergeni presenti nel menù previsto è consultabile presso la cucina centralizzata di San Prospero.**

**Sede operativa del Servizio:**

Via Giolitti, 22 - 41037 Mirandola (Mo) Tel. 0535-29791 Fax . 0535-29538

**Sede legale dell'Unione:**

Viale Rimembranze, 19 41036 MEDOLLA (MO) Tel. 0535-53811 Fax 0535-53809 [www.comunimodenesiareanord.it](http://www.comunimodenesiareanord.it)

**GRAMMATURE MEDIE CONSIGLIATE DEI PRINCIPALI ALIMENTI  
 UTILIZZATI NEI MENU' SCOLASTICI**

<b>PRIMI IN BRODO</b>	<b>1 - 3 anni</b>	<b>3 - 6 anni</b>	<b>6 - 11 anni</b>	<b>11 - 14 anni</b>
Pastina di semola o all'uovo per brodi vegetali/carne	20/25	25/30	35/40	40/50
Pastina di semola o all'uovo per passati vegetali/legumi	15/20	20/25	25/30	35/40 *
Riso, farro, orzo e altri cereali	15/20	20/25	25/30	35/40
Cous-cous e miglio	10/15	15/20	20/25	25/30
Condimenti: verdura fresca per passati	120	150	200	250
Condimenti: legumi secchi per passati/sughi	20/25	25/30	30/35	35/40
<b>PRIMI ASCIUTTI</b>	<b>1 - 3 anni</b>	<b>3 - 6 anni</b>	<b>6 - 11 anni</b>	<b>11 - 14 anni</b>
Pasta di semola: riso, mais, orzo e altri cereali	40/50	50/60	70/80	80/100
Pasta all'uovo secca	35/45	45/55	55/65	65/75
Pasta all'uovo ripiena	7	120	140	160
Condimenti:				
sughi vegetali	50/70	65/90	80/110	90/120
carnel/pesce per sughi	15/20	20/25	25/30	30/35
parmigiano reggiano per primi piatti	5/6	9/7	7/8	8/9
<b>SECONDI</b>	<b>1 - 3 anni</b>	<b>3 - 6 anni</b>	<b>6 - 11 anni</b>	<b>11 - 14 anni</b>
Carne	40/50	50/60	60/70	70/80
Prosciutto o bresaola	20/25	25/30	30/35	35/40
Pesce	50/60	60/70	80/100	100/150
Uova (unita)	1	1	1	1
Formaggi freschi molli	40	50/60	60/70	60/100
Mozzarella (fior di latte)/caciotta	30/40	40/50	70/80	80
Formaggio media stagionatura	20	40	50	50
Formaggio ad alta stagionatura	15/20	30	40	50

<b>CONTORNI</b>	<b>1 - 3 anni</b>	<b>3 - 6 anni</b>	<b>6 - 11 anni</b>	<b>11 - 14 anni</b>
Ortaggi freschi	80	100	150/200	200/250
Verdura cruda a foglia	30	40	50	60
Patate	60/80	100/120	140/160	160/200
<b>OLIO</b>	<b>1 - 3 anni</b>	<b>3 - 6 anni</b>	<b>6 - 11 anni</b>	<b>11 - 14 anni</b>
Olio extravergine d'oliva per primi piatti e per contorni: quantità totale	12/15	12/15	15/15	15/20
<b>VARIE</b>	<b>1 - 3 anni</b>	<b>3 - 6 anni</b>	<b>6 - 11 anni</b>	<b>11 - 14 anni</b>
Pane	30	40	50	60
Frutta fresca intera, spremuta o frullata	100/150	150	150/200	200
Frutta secca oleosa	10	15	20/25	25/30
<b>COLAZIONE E MERENDE</b>	<b>1 - 3 anni</b>	<b>3 - 6 anni</b>	<b>6 - 11 anni</b>	<b>11 - 14 anni</b>
Latte per colazione	200/250	250	250	250
Latte per merenda	100/150	150	200	200
Yogurt (unità da 125 g)	1	1	1	1
Miele per dolcificare	5	5	10	10
Miele da spalmare	10	15	20	25
Marmellate/confettura	10	15	20	25
Cereali in fiocchi	15	20	25	30
Biscotti secchi, fette biscottate, grissini, crackers	25	30	35	40
Torta	30/40	50/60	70/80	80/100

**NOTE:**

Le quantità sopracitate si riferiscono al peso dell'alimento a crudo e al netto degli scarti.

In riferimento al pesce congelato/surgelato il peso si riferisce al prodotto scongelato e privato della pelle.

Per la voce carne è possibile aumentare la quantità fino a circa il 10% in funzione della tipologia di preparazione e di prodotto, esempio carne bianca.

In caso di pasti veicolati, le grammature fornite possono essere incrementate (valore indicativo suggerito + 10%) a garanzia di miglior qualità del servizio, esempio per far fronte a perdita pasti per caduta di contenitori.

**FONTI:**

- Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna, Aprile 2009
- Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo (di cui alla Deliberazione della Giunta Regionale dell' Emilia Romagna 10 aprile 2012 n.416)