



MENU' AUTUNNO INVERNO

1ª SETTIMANA

dal 24/08/2026 al 28/08/2026 dal 21/09/2026 al 25/09/2026 dal 19/10/2026 al 23/10/2026 dal 16/11/2026 al 20/11/2026 dal 14/12/2026 al 18/12/2026 dal 12/01/2027 al 15/01/2027 dal 08/02/2027 al 12/02/2027	Pasta al pesto	Pasta cacio e parmigiano reggiano	<i>Giornata gluten - free</i> Crema di legumi con riso Arrosto di suino al timo e limone	Pasta integrale al pomodoro	Pastina in brodo vegetale
	Frittata porri e zucca	Torta salata di spinaci e bietole		Polpette di piselli	Cotoletta di pesce al forno (con fettina di limone)
	Finocchi	Carote	Cappuccio e verza	Insalata	Fagiolini
	Pane all'olio	Pane arabo	Gallette di mais o riso	Pane all'olio	Pane all'olio
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

2ª SETTIMANA

dal 31/08/2026 al 04/09/2026 dal 28/09/2026 al 02/10/2026 dal 26/10/2026 al 30/10/2026 dal 23/11/2026 al 27/11/2026 dal 21/12/2026 al 25/12/2026 dal 18/01/2027 al 22/01/2027 dal 15/02/2027 al 19/02/2027	Raviolini di ricotta e spinaci al burro e salvia	Passato di legumi con riso	Pasta ai broccoli	Passato di verdura e legumi con pasta	Risotto alla parmigiana
	1/2 Parmigiano reggiano DOP (set-ott), Pecorino DOP (nov), Asiago DOP (dic), Grana Padano DOP (gen)	Cotoletta di pollo/tacchino alla milanese	Crocchette di pesce	Spezzatino di vitellone con piselli (piatto comprensivo di contorno)	Sformato di verdure e legumi
	Finocchi	Carote julienne	Insalata	Pane all'olio	Insalata
	Pane all'olio	Pane integrale	Pane all'olio	Frutta fresca di stagione	Pane all'olio
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione

3ª SETTIMANA

dal 07/09/2026 al 11/09/2026 dal 05/10/2026 al 09/10/2026 dal 02/11/2026 al 06/11/2026 dal 29/12/2025 al 02/01/2026 dal 26/01/2026 al 30/01/2026 dal 23/02/2026 al 27/02/2026	Pastina in brodo vegetale	Pinimonio di verdure (finocchi e carote)	Pasta al pomodoro	Risotto al cappuccio viola	Pasta e fagioli
	Torta salata di spinaci e bietole		Cotoletta di pesce al forno	Hamburger di quinoa, lenticchie e verdure	Bocconcini di pollo al limone
	Finocchi crudi	PIATTO UNICO: Lasagne	Insalata	Fagiolini	Carote julienne
	Pane all'olio	Pane integrale	Pane all'olio	Pane all'olio	Pane all'olio
	Frutta fresca di stagione	Torta casalinga	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

4ª SETTIMANA

dal 14/09/2026 al 18/09/2026 dal 12/10/2026 al 16/10/2026 dal 09/11/2026 al 13/11/2026 dal 07/12/2026 al 11/12/2026 dal 04/01/2027 al 08/01/2027 dal 01/02/2027 al 05/02/2027 dal 01/03/2027 al 05/03/2027	Risotto campagnolo	Passato di verdure e legumi con pasta	Pizza margherita	Pasta all'olio extravergne e parmigiano reggiano DOP	Minestra di cannellini al rosmarino
	Farinata di ceci invernale	Pollo arrosto	Caciotta 1/2 porzione	Filetto di pesce gratinato	Bistecca alla svizzera di vitellone
	Carote julienne	Purè	Insalata mista	Insalata	Carote lessate
	Pane all'olio	Pane pugliese	Pane all'olio	Pane all'olio	Pane all'olio
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

PRODOTTI BIOLOGICI

Pasta, riso anche integrale, cereali e legumi secchi, olio extravergine d'oliva, passata e polpa di pomodoro e pelati, carne bovina, farina "0", "00" e di mais, semolino, latte fresco pastorizzato e UHT (bevanda), yogurt bianco, uova con guscio, burro, ricotta mozzarella, gallette di riso, purea di frutta (pesca/mela, solo mela), omogeneizzati di carne.

Verdure: cappuccio, verza, spinaci, fagiolini, cavolfiore, bietole, zucca fresca, zucchine fresche, melanzane.

Frutta : prugne, albicocche, pesche.

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD

PRODOTTI DOP E IGP

DOP : prosciutto crudo di Parma, prosciutto crudo di Modena, taleggio, parmigiano reggiano, provolone Valpadano, asiago, grana Padano, gorgonzola, pecorino romano, pecorino toscano, fontina Valdostana . Mele Val di Non, Valtellina e dell'Alto Adige.

IGP : bresaola della Valtellina, speck Alto Adige, coppa di Parma, salame Felino, mortadella di Bologna, cotechino e zampone di Modena, aceto balsamico di Modena. Pesche nettarine dell' E.R. e Verona, pere dell' E.R. e Mantovane, melone Mantovano, ciliegie di Vignola, radicchio di Chioggia, rosso di Treviso, variegato di Castelfranco e di Verona, scalogno di Romagna, cipolla rossa di Tropea, asparago di Altedo.

PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUOSOLIDALE

Banana (1 volta al mese)

Karcadè **BIO** (1 volta al mese), barretta di cioccolato fondente o al latte **BIO**

PRODOTTI TIPICI REGIONALI E.R. (PAT)

Caciotta, robiola, ricotta, vaccina, pecorino dell'Appennino reggiano, pasta ripiena all'uovo, gnocchi di patate, erbazzone reggiano, salame, spalla di San Secondo, ciccioli, spongata, intrigoni, castagnaccio, biscione reggiano, pasta rasa, passatelli.

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA

Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia

IRCCS Istituto in tecnologie avanzate e modelli assistenziali in oncologia

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