

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2025/2026

Menù estivo "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 8 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 9 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 10 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 11 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 12 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA AL PESTO GENOVESE <i>(glutine, frutta a guscio, latte)</i>					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO <i>(glutine, latte)</i>					PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA					CREMA DI ZUCCHINE E PISELLI CON FARRO <i>(glutine, latte, sedano)</i>					RISOTTO ALLO ZAFFERANO <i>(latte)</i>				
Pasta di semola BIO Mandorle	40/50 2 4	50/60 3 5	70/80 4 6	80/100 5 7	Pasta di semola BIO Olio EVO BIO Parmigiano reg. DOP Sale IODATO	40/50 4 6 Q.B.	50/60 5 7 Q.B.	70/80 6 8 Q.B.	80/100 7 9 Q.B.	Verdure fresche BIO Olio EVO BIO Sale IODATO	60/70 3 Q.B.	70/100 4 Q.B.	100/150 5 Q.B.	150/200 7 Q.B.	Farro BIO Piselli Zucchine BIO Patate Cipolla L.I. Olio EVO BIO Parmigiano reg. DOP Sale IODATO Brodo vegetale	20 30 45 45 3 2 5 Q.B. Q.B.	25 35 50 50 4 3 6 Q.B. Q.B.	30 40 55 55 5 4 7 Q.B. Q.B.	40 45 60 60 7 5 8 Q.B. Q.B.	Riso BIO Cipolla L.I. Zafferano Olio EVO BIO Parmigiano reg. DOP Sale IODATO	40/50 5 Q.B.	50/60 7 Q.B.	70/80 9 Q.B.	80/100 11 Q.B.
FRITTATA CON VERDURE <i>(uovo, latte)</i>					BURGER DI MERLUZZO <i>(pesce, latte, uovo, glutine)</i>					PASTA ALL'UOVO AL RAGÙ DI CARNE BIANCA <i>(glut., uovo, sedano, latte)</i>					PIZZA MARGHERITA <i>(glutine, latte)</i>					PLATESSA IN CROSTA DI CEREALI <i>(pesce, glutine)</i>				
Uovo BIO Latte BIO Parmigiano reg. DOP Verdura BIO Olio EVO BIO Sale IODATO	30 10 5 10 4 Q.B.	40 15 6 15 5 Q.B.	50 20 7 20 6 Q.B.	60 25 8 25 7 Q.B.	Merluzzo Patate Ricotta BIO Olio EVO BIO Uovo BIO Prezzemolo fresco L.I. Pangrattato Sale IODATO	20/25 25 15 2 Q.B. Q.B. Q.B. Q.B.	30/40 40 20 3 Q.B. Q.B. Q.B. Q.B.	45/50 50 25 4,7 Q.B. Q.B. Q.B. Q.B.	50/55 55 30 6 Q.B. Q.B. Q.B. Q.B.	Pasta all'uovo BIO Sedano L.I. Carote BIO Cipolla L.I. Polpa/pass. di pomo BIO Carne di pollo BIO Olio EVO BIO Parmigiano reg. DOP Sale IODATO	35/45 5 5 2 15 35 4 5 Q.B.	45/55 6 6 3 20 40 5 6 Q.B.	55/65 7 7 4 25 45 6 7 Q.B.	65/75 8 8 5 30 50 7 8 Q.B.	Farina di GRANO BIO Lievito di birra In alternativa: Base pizza Olio EVO BIO Mozzarella Polpa/pass. di pomodoro Origano Olio EVO BIO Sale IODATO	45 Q.B. 1 30 25 Q.B. 2 Q.B.	55 Q.B. 2 35 30 Q.B. 3 Q.B.	60 Q.B. 90 3 40 35 Q.B. 4 Q.B.	65 Q.B. 110 4 45 Q.B. 5 Q.B.	Platessa Fiocchi di mais Aglio/prezzemolo L.I. Olio EVO BIO Sale IODATO Pangrattato	50/60 10 Q.B. 4 Q.B. Q.B.	60/70 11 Q.B. 5 Q.B. Q.B.	80/100 12 Q.B. 6 Q.B. Q.B.	100/150 13 Q.B. 7 Q.B. Q.B.
VERDURA GRATINATA <i>(glutine, latte)</i>					VERDURA CRUDA					PATATE AL FORNO					INSALATA MISTA					VERDURA CRUDA				
Verdura BIO Pangrattato Parmigiano reg. DOP Olio EVO BIO Sale IODATO Aglio ed erbe arom. L.I.	80 5 5 4 Q.B. Q.B.	100 6 6 5 Q.B. Q.B.	100 7 7 6 Q.B. Q.B.	200 8 8 7 Q.B. Q.B.	Verdura fresca BIO Olio EVO BIO Sale IODATO	20/80 4 Q.B.	40/120 4 Q.B.	50/150 5 Q.B.	80/200 7 Q.B.	Patate Olio EVO BIO Sale IODATO Aglio L.I. Salvia/Rosmarino L.I.	70 4 Q.B. Q.B. Q.B.	110 5 Q.B. Q.B. Q.B.	150 6 Q.B. Q.B. Q.B.	180 7 Q.B. Q.B. Q.B.	Verdura a foglia BIO Ortaggio BIO Olio EVO BIO Sale IODATO	10 40 4 Q.B.	20 50 5 Q.B.	30 70 6 Q.B.	40 100 7 Q.B.	Verdura fresca BIO Olio EVO BIO Sale IODATO	20/80 4 Q.B.	40/120 4 Q.B.	50/150 5 Q.B.	80/200 7 Q.B.
PANE <i>(glutine)</i> FRUTTA FRESCA*	30 120	40 150	50 150	60 200	PANE <i>(glutine)</i> FRUTTA FRESCA*	30 120	40 150	50 150	60 200	PANE <i>(glutine)</i> FRUTTA FRESCA*	30 120	40 150	50 150	60 200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	PANE INTEGRALE <i>(glutine)</i> FRUTTA FRESCA*	30 120	40 100	50 150	60 150

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i>					FOCACCIA AL ROSMARINO <i>(glutine)</i>						FRUTTA FRESCA* E PANE <i>(glutine)</i>						YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>						GELATO <i>(latte)</i>						
Frutta fresca*	120	120			Farina di grano BIO	30	40				Frutta fresca*	120	120				Yogurt BIO alla frutta	125	125				Coppetta panna BIO	80	80				
Crackers	25	25			Olio EVO BIO	4	5				Pane	20	30																
					Lievito di birra	Q.B.	Q.B.																						
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.																						

*Almeno il 70% della frutta fresca fornita sarà BIOLOGICA (se disponibile d'origine Emilia-Romagna). La restante quota sarà invece a LOTTA INTEGRATA o IGP (sempre d'origine Emilia Romagna). Le banane saranno sempre Biologiche e/o equosolidali.

La verdura Biologica sarà di provenienza Emilia-Romagna; solo nell'eventualità in cui non fosse reperibile sul mercato sarà biologica di provenienza nazionale oppure, in alternativa, lotta integrata (L.I.) d'origine Emilia-Romagna.

Grassetto corsivo= allergeni

1^ settimana - Menù estivo

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2025/2026
Menu estivo "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 15 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 16 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 17 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 18 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 19 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA E FAGIOLI (<i>glutine, sedano, latte</i>)					PASTA CON PESTO ROSSO (<i>glutine, fr. a guscio, latte</i>)					PASTA INT. AL POMODORO E BASILICO (<i>glut., sedano, latte</i>)					RISOTTO CON ZUCCHINE (<i>latte, sedano</i>)					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO (<i>glutine, latte</i>)				
<i>Pastina di semola BIO</i>	20	25	30	40	<i>Pasta di semola BIO</i>	40/50	50/60	70/80	80/100	<i>Pasta integrale BIO</i>	40/50	50/60	70/80	80/100	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	<i>Pasta di semola BIO</i>	40/50	50/60	70/80	80/100
<i>Brodo vegetale</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Mandorle</i>	2	3	4	5	<i>Sedano L.I.</i>	5	6	7	8	Zucchine BIO	25	30	35	40	Olio EVO BIO	4	5	6	7
Fagioli BIO	20	25	30	40	Polpa/pass. di pomo BIO	25	35	45	55	Carote BIO	5	6	7	8	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Olio EVO BIO	2	3	4	5	Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	Olio EVO BIO	4	5	6	7					
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8					
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
										Basilico L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
FORMAGGIO FRESCO (<i>latte</i>) E PIADINA (<i>glutine,latte</i>)					BURGER DI LEGUMI (<i>latte, uovo, glutine</i>)					PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA/FORNO					POLPETTE DI BOVINO AL POMODORO (<i>latte,uovo, glutine, sedano</i>)					COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO (<i>pesce, glutine, uovo</i>)				
<i>Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP</i>	40	55	65	90	Legumi BIO	20	22	24	26	Petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	Carne di vitellone	40/50	50/60	60/70	70/80	<i>Platessa</i>	50/60	60/70	80/100	100/150
					Patate	20	25	30	35	Rosmarino fresco L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Uovo BIO</i>	10	15	20	25	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					<i>Ricotta BIO</i>	7	8	9	10	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	3	4	5	6	<i>Uovo BIO</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					<i>Uovo BIO</i>	6	7	8	9	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	3	4	5	6	Olio EVO BIO	4	5	6	7
					Parmigiano reg. DOP	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Polpa/pass. di pomodoro	30	35	40	45	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
<i>Farina di grano BIO</i>	30	40			Pangrattato	2	3	4	5						<i>Sedano L.I.</i>	3	4	5	6					
Olio EVO BIO	5	8			Prezzemolo fresco L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Carote BIO	3	4	5	6					
Lievito di birra	Q.B.	Q.B.			Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Cipolla L.I.	2	3	4	5					
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.													Olio EVO BIO	4	5	6	7					
Acqua o <i>Latte BIO</i>	Q.B.	Q.B.													Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
oppure <i>Piadina all'olio IGP</i>	30	40	50	60																				
VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					PATATE E VERDURE AL FORNO					VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA (<i>glutine,latte</i>)				
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Patate	40	60	80	100	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	80	100	100	200
Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Verdura BIO	45	65	85	105	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Pangrattato	5	6	7	8
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
										Olio EVO BIO	4	5	6	7						Olio EVO BIO	4	5	6	7
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
																				Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	PANE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60	PANE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60	PANE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60	PANE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60
					FRUTTA FRESCA* x nidi/ inf PLUMCAKE BIO x primarie	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200
								30/35	30/35															

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (<i>glutine</i>)					LATTE E CEREALI (<i>latte</i>)					YOGURT ALLA FRUTTA (<i>latte</i>)					FRUTTA FRESCA* E CRACKERS (<i>glutine</i>)					PANE CON MOUSSE DI RICOTTA (x nidi) E CACAO (x infanzie) (<i>glutine, latte</i>)				
Frutta fresca*	120	120			<i>Latte BIO</i>	125	150			<i>Yogurt BIO alla frutta</i>	125	125			Frutta fresca*	120	120			<i>Pane</i>	30	30		
<i>Grissini BIO</i>	24	24			Fiocchi di mais	15	20								<i>Crackers</i>	25	25			<i>Ricotta BIO</i>	40	50		
																				Zucchero	3	6		
																				Cacao	/	2		
																				<i>Latte BIO</i>	Q.B.	Q.B.		

*Almeno il 70% della frutta fresca fornita sarà BIOLOGICA (se disponibile d'origine Emilia-Romagna). La restante quota sarà invece a LOTTA INTEGRATA o IGP (sempre d'origine Emilia Romagna). Le banane saranno sempre Biologiche e/o equosolidali.

La verdura Biologica sarà di provenienza Emilia-Romagna; solo nell'eventualità in cui non fosse reperibile sul mercato sarà biologica di provenienza nazionale oppure, in alternativa, lotta integrata (L.I.) d'origine Emilia-Romagna.

Grassetto corsivo= allergeni

2ª settimana - Menù estivo

LUNEDÌ 22 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 23 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 24 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 25 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 26 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA (x nidi/inf.) GNOCCHI (xprim.) AL POMODORO (glutine, sedano, latte)					PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA					CREMA DI CECI CON PASTINA (glutine, sedano, latte)					RISOTTO ALLA PARMIGIANA (latte, sedano)					PASTA ALL'ORTOLANA (glutine, sedano, latte)				
Pasta di semola BIO	40/50	50/60		80/100	Verdure fresche BIO	60/70	70/100	100/150	150/200	Pastina di semola BIO	20	25	35	45	Riso	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
Gnocchi di patate			180/200	200/220	Olio EVO BIO	3	4	5	7	Sedano L.I.	11	13	15	17	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Sedano L.I.	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	16	18	20	22	Burro	2	3	4	5	Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70
Carote BIO	5	6	7	8						Cipolla L.I.	2	3	4	5	Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Peperoni BIO	1	2	3	4
Cipolla L.I.	2	3	4	5						Ceci BIO	20	25	30	35	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Melanzane BIO	4	5	7	9
Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70						Patate	12	15	20	25					Zucchine BIO	4	5	7	9	
Olio EVO BIO	4	5	6	7						Olio EVO BIO	4	5	6	7										
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8						Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8						Olio EVO BIO	4	5	6	7
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Sale IODATO	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.						Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
BOCCONCINI DI MERLUZZO (pesce, glutine)					RAVIOLI BURRO E SALVIA (glutine, uova, latte)					CROCCHETTE DI RICOTTA (latte, uovo, glutine)					LIMANDA IN CROSTA DI CEREALI E FR. SECCA (pesce, glut., fr. a guscio)					BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBE				
Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150	Ravioli ricotta e spinaci	100	120	140	160	Ricotta BIO	40	60	80	90	Limanda	50/60	60/70	80/100	100/150	Petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80
Pangrattato	10	11	12	13	Burro	6	7	8	9	Uovo BIO	10	15	20	25	Fiocchi di mais	10	11	12	13	Olio EVO BIO	4	5	6	7
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Salvia/Rosmarino L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Aglio/prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Salvia L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
										Olio EVO BIO	2	3	4	4	Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
															Mandorle	4	5	6	7					
VERDURA CRUDA					PATATE AL FORNO					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA (glutine, latte)				
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Patate	70	110	150	180	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	80	100	100	200
Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Pangrattato	5	6	7	8
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
					Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											Olio EVO BIO	4	5	6	7
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
																				Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
PANE (glutine)	30	40	50	60	PANE (glutine)	30	40	50	60	PANE (glutine)	30	40	50	60	PANE (glutine)	30	40	50	60	PANE INTEGRALE (glutine)	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	100	150	150

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA																							
FRUTTA FRESCA* E PANE (glutine)					LATTE E BISCOTTI (latte, glutine, uovo)					PIZZA AL POMODORO (glutine)					YOGURT ALLA FRUTTA (latte)					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (glutine)			
Frutta fresca*	120	120			<i>Latte BIO</i>	125	150			<i>Farina di grano BIO</i>	30	40			<i>Yogurt BIO alla frutta</i>	125	125			Frutta fresca*	120	120	
<i>Pane</i>	20	30			<i>Biscotti BIO</i>	30	40			Polpa/pass. di pomodoro	10	20								<i>Grissini BIO</i>	24	24	
										Olio EVO BIO	4	5											
										Lievito di birra	Q.B.	Q.B.											
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.											

*Almeno il 70% della frutta fresca fornita sarà BIOLOGICA (se disponibile d'origine Emilia-Romagna). La restante quota sarà invece a LOTTA INTEGRATA o IGP (sempre d'origine Emilia Romagna). Le banane saranno sempre Biologiche e/o equosolidali. La verdura Biologica sarà di provenienza Emilia-Romagna; solo nell'eventualità in cui non fosse reperibile sul mercato sarà biologica di provenienza nazionale oppure, in alternativa, lotta integrata (L.I.) d'origine Emilia-Romagna.

LUNEDÌ 29 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 30 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 1 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 2 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 3 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA POMODORO E PISELLI <i>(glutine,sedano,latte)</i>					PASTA CON POMODORO E PESTO GEN. <i>(glutine, fr. a guscio, latte)</i>					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO <i>(glutine, latte)</i>					ORZOTTO ALLE VERDURE <i>(glutine, sedano,latte)</i>					RISOTTO ALLE ZUCCHINE <i>(latte,sedano)</i>				
Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Orzo BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
Sedano L.I.	5	6	7	8	Cipolla L.I.	1	2	2	3	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Zucchine BIO	25	30	35	40
Carote BIO	5	6	7	8	Polpa/pass. di pomo BIO	12	15	20	25	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	Cipolla L.I.	2	3	4	5
Cipolla L.I.	2	3	4	5	Mandorle	2	3	4	5	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Peperoni BIO	1	2	3	4	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Polpa/pass. di pomo BIO	30	35	40	45	Basilico L.I.	4	5	6	7						Melanzane BIO	4	5	7	9	Olio EVO BIO	4	5	6	7
Piselli	15	20	25	30	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Zucchine BIO	4	5	7	9	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	6	7	8	9						Basilico L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8						Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8					
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
SFORMATO DI VERDURE <i>(latte,uovo,glutine)</i>					FALAFEL DI CECI CON "FINTA" MAIONESE <i>(latte,uovo,glutine)</i>					PLATESSA GRATINATA <i>(pesce,glutine)</i>					SOVRACOSCIA/FUSI DI POLLO AL FORNO					FORMAGGIO <i>(latte)</i> E PIADINA <i>(glutine,latte)</i>				
Uovo BIO	30	40	50	60	Ceci BIO	12	15	18	25	Platessa	50/60	60/70	80/100	100/150	Sovrac./Fusi di pollo BIO	40/50	50/60	60/70	70/80	Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP	40	55	65	90
Verdura BIO	15	25	35	40	Patate	20	25	30	35	Pangrattato	10	11	12	13	Rosmarino L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Parmigiano reg. DOP	6	7	8	10	Parmigiano reg. DOP	5	6	8	10	Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Latte BIO	10	15	20	20	Uovo BIO	5	6	8	10	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	2	2	2	2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Farina di grano BIO	30	40		
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											Olio EVO BIO	5	8		
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											Lievito di birra	Q.B.	Q.B.		
					Latte BIO	5	5	10	10											Sale IODATO	Q.B.	Q.B.		
					Olio EVO BIO	10	10	20	20											Acqua o Latte BIO oppure Piadina all'olio IGP	Q.B.	Q.B.	50	60
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
					Aceto bianco	1,5	1,5	3	3															
VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA					VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA				
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200
Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
PANE INTEGRALE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60		120	150	150	200
FRUTTA FRESCA*	120	100	150	150	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA[illegible]

**Almeno il 70% della frutta fresca fornita sarà BIOLOGICA (se disponibile d'origine Emilia-Romagna). La restante quota sarà invece a LOTTA INTEGRATA o IGP (sempre d'origine Emilia Romagna). Le banane saranno sempre Biologiche e/o equosolidali.*

La verdura Biologica sarà di provenienza Emilia-Romagna; solo nell'eventualità in cui non fosse reperibile sul mercato sarà biologica di provenienza nazionale oppure, in alternativa, lotta integrata (L.I.) d'origine Emilia-Romagna.

Grassetto corsivo= allergeni

4^ settimana -Menù estivo

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2025/2026
Menu estivo "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 6 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 7 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 8 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 9 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 10 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	
PASSATO DI VERDURE E PISELLI CON ORZO <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PASTA CON SUGO ALLE MELANZANE <i>(glutine, latte)</i>					PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA					RISOTTO ALLA PARMIGIANA <i>(latte, sedano)</i>					PASTA (x nidi/inf.) GNOCCHI (xprim.) AL POMODORO <i>(glutine, sedano, latte)</i>					
	Orzo BIO	20	25	35	45	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Verdure fresche BIO	60/70	70/100	100/150	150/200	Riso	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60		80/100
	Spinaci BIO	5	7	9	11	Cipolla L.I.	12	15	18	21	Olio EVO BIO	3	4	5	7	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Gnocchi di patate			180/200	200/220
	Zucchine BIO	10	12	14	16	Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Burro	2	3	4	5	Sedano L.I.	5	6	7	8
	Patate	20	24	28	32	Melanzane fresche BIO	9	12	17	22					Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	5	6	7	8	
	Carote BIO	10	12	14	16	Basilico L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	2	3	4	5	
	Sedano L.I.	10	12	14	16	Olio EVO BIO	4	5	6	7										Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	
	Finocchi BIO	10	12	14	16	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8															
	Cipolla L.I.	5	7	9	11	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	
	Piselli	10	12	14	16															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
	Olio EVO BIO	4	5	6	7																				
	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8																				
	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																				
PIZZA MARGHERITA <i>(glutine, latte)</i>					BOCCONCINI DI MERLUZZ <i>(pesce, glutine)</i>					PASTA PASTICCIATA AL RAGÙ DI BOVINO <i>(glut.,latte,sedano)</i>					POLPETTE DI LEGUMI AL POMODORO <i>(latte,uovo,glut.)</i>					SVIZZERA DI CARNI BIANCHE					
	Farina di GRANO BIO	45	55	60	65	Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150	Pasta di semola BIO	50	60	80	100	Legumi BIO	20	22	24	26	Carne di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80
	Lievito di birra	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	10	11	12	13	Latte BIO	20	25	30	35	Patate	20	25	30	35	Patate	10	15	20	25
	In alternativa: Base pizza			90	110	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Farina di GRANO	2	3	4	5	Ricotta BIO	7	8	9	10	Olio EVO BIO	4	5	6	7
	Olio EVO BIO	1	2	3	4	Aglio/prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sedano L.I.	3	4	5	6	Uovo BIO	6	7	8	9	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
	Mozzarella	30	35	40	45	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	3	4	5	6	Parmigiano reg. DOP	4	5	6	7					
	Polpa/pass. di pomodoro	25	30	35	40						Cipolla L.I.	2	3	4	5	Pangrattato	2	3	4	5					
	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Polpa/pass. di pomo BIO	25	30	35	40	Prezzemolo fresco L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
	Olio EVO BIO	2	3	4	5						Carne di vitellone BIO	15	20	25	30	Polpa/pass. di pomodoro	20	25	30	35					
	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7					
											Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
											Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
	VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					PATATE E VERDURE AL FORNO					VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA <i>(glutine,latte)</i>				
Verdura fresca BIO		20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Patate	40	60	80	100	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	80	100	100	200
Olio EVO BIO		4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Verdura BIO	45	65	85	105	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Pangrattato	5	6	7	8
Sale IODATO		Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
											Olio EVO BIO	4	5	6	7					Olio EVO BIO	4	5	6	7	
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.		
																				Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
FRUTTA FRESCA*					PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE INTEGRALE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	
	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>					GELATO <i>(latte)</i>					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>					FOCACCIA AL ROSMARINO <i>(glutine)</i>					FRUTTA FRESCA* E PANE <i>(glutine)</i>				
Yogurt BIO alla frutta	125	125			Coppetta panna BIO	80	80			Frutta fresca*	120	120			Farina di grano BIO	30	40			Frutta fresca*	120	120		
										Grissini BIO	24	24			Olio EVO BIO	4	5			Pane	20	30		
															Lievito di birra	Q.B.	Q.B.							
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.							

*Almeno il 70% della frutta fresca fornita sarà BIOLOGICA (se disponibile d'origine Emilia-Romagna). La restante quota sarà invece a LOTTA INTEGRATA o IGP (sempre d'origine Emilia Romagna). Le banane saranno sempre Biologiche e/o equosolidali.
La verdura Biologica sarà di provenienza Emilia-Romagna; solo nell'eventualità in cui non fosse reperibile sul mercato sarà biologica di provenienza nazionale oppure, in alternativa, lotta integrata (L.I.) d'origine Emilia-Romagna.

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2025/2026
Menu estivo "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 13 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 14 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 15 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 16 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 17 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA AL POMODORO E BASILICO <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PASTA CON ZUCCHINE <i>(glutine,latte, sedano)</i>					PASTA AL PESTO GENOVESE <i>(glutine, frutta a guscio, latte)</i>					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO <i>(glutine, latte)</i>					RISO CON VERDURE E PISELLI <i>(sedano,latte)</i>				
Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
Sedano L.I.	5	6	7	8	Zucchine BIO	25	30	35	40	Mandorle	2	3	4	5	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Carote BIO	5	6	7	8	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Basilico L.I.	4	5	6	7	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70
Cipolla L.I.	2	3	4	5	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Peperoni BIO	1	2	3	4
Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	6	7	8	9					Melanzane BIO	4	5	7	9	
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9					Zucchine BIO	4	5	7	9	
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					Olio EVO BIO	4	5	6	7	
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	
Basilico L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															Piselli	4	5	6	7	
																			Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
POLPETTONE DI CARNE BIANCA <i>(latte,uovo,glut)</i>					FORMAGGIO FRESCO <i>(latte)</i>					TORTINO DI PISELLI E VERDURA <i>(latte,uovo,glut)</i>					PLATESSA GRATINATA <i>(pesce,glutine)</i>					CROCCHETTE DI VERDURA <i>(latte,uovo,glut)</i>				
Petto di pollo	30/40	40/50	50/60	60/70	Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP	40	55	65	90	Patate	15	20	30	40	Platessa	50/60	60/70	80/100	100/120	Patate	30	40	50	60
Ricotta BIO	20	30	35	40						Verdura BIO	15	20	30	40	Pangrattato	10	11	12	13	Verdura BIO	30	40	50	60
Uovo BIO	3	4	5	6						Piselli	2	3	3,5	4	Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Ricotta BIO	25	30	35	40
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8						Ricotta BIO	15	20	30	35	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Uovo BIO	5	6	7	8
Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Uovo BIO	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	8	10	12	14
Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Parmigiano reg. DOP	8	10	12	14					Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
VERDURA COTTA					PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA					VERDURA GRATINATA <i>(glutine,latte)</i>					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA				
Verdura BIO	80	90	90	130	Verdure fresche BIO	60/70	70/100	100/150	150/200	Verdura BIO	80	100	100	200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	3	4	5	7	Pangrattato	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
										Olio EVO BIO	4	5	6	7										
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
										Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE INTEGRALE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA* x nidi/ inf	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200
										COPPETTA PANNA BIO x prim			80	80										

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i>					YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>				PANE E MARPELLATA <i>(glutine)</i>				PANE CON MOUSSE DI RICOTTA (x nidi) E CACAO (x infanzie) <i>(glutine, latte)</i>				FRUTTA FRESCA* E PANE <i>(glutine)</i>				
	Frutta fresca*	120	120		Yogurt <i>BIO</i> alla frutta	125	125		Pane	20	30		Pane	30	30		Frutta fresca*	120	120		
	Crackers	25	25						Confettura EXTRA BIO	10	15		Ricotta <i>BIO</i>	40	50		Pane	20	30		
													Zucchero	3	6						
													Cacao	/	2						
													Latte <i>BIO</i>	Q.B.	Q.B.						

*Almeno il 70% della frutta fresca fornita sarà BIOLOGICA (se disponibile d'origine Emilia-Romagna). La restante quota sarà invece a LOTTA INTEGRATA o IGP (sempre d'origine Emilia Romagna). Le banane saranno sempre Biologiche e/o equosolidali.
La verdura Biologica sarà di provenienza Emilia-Romagna; solo nell'eventualità in cui non fosse reperibile sul mercato sarà biologica di provenienza nazionale oppure, in alternativa, lotta integrata (L.I.) d'origine Emilia-Romagna.

Grassetto corsivo= allergeni

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2025/2026
Menu estivo "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 20 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 21 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 22 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 23 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 24 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA					PASTA ALL'ORTOLANA <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PASTA ALLA PIZZAIOLA <i>(glutine, latte)</i>					PASTA E FAGIOLI <i>(glutine, sedano, latte)</i>					RISOTTO ALLO ZAFFERANO <i>(latte)</i>				
Verdure fresche BIO	60/70	70/100	100/150	150/200	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pastina di semola BIO	20	25	30	40	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
Olio EVO BIO	3	4	5	7	Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	5	6	7	8	Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	5	7	9	11
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	Polpa/pass. di pomo BIO	50	65	80	90	Fagioli BIO	20	25	30	40	Zafferano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Peperoni BIO	1	2	3	4	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7
					Melanzane BIO	4	5	7	9	Capperi	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
					Zucchini BIO	4	5	7	9	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Basilico L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8										
					Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7										
					Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
LASAGNA AL PESTO <i>(uovo, latte, glut., fr. a guscio)</i>					BOCCONCINI DI POLLO CROCCANTI <i>(glutine)</i>					POLPETTE DI MERLUZZO <i>(pesce, latte, uovo, glut.)</i>					FRITTATA CON VERDURE <i>(uovo, latte)</i>					PROSCIUTTO COTTO				
Pasta all'uovo	50	55	60	80	Carne di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	Merluzzo	20/25	30/40	45/50	50/55	Uovo BIO	30	40	50	60	Prosciutto cotto	35	40	45	55
Latte BIO	100	120	150	170	Pangrattato	Q.B.	Q.B	Q.B.	Q.B.	Patate	25	35	50	55	Latte BIO	10	15	20	25	(BIO per i nidi e le infanzie)				
Farina di grano BIO	6	7	8	10	Farina di mais	Q.B.	Q.B	Q.B.	Q.B.	Ricotta BIO	15	20	25	30	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8					
Mandorle	3	3,5	5	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Cipolla L.I.	2	3	5	6	Verdura BIO	10	15	20	25					
Ricotta BIO	10	15	20	25	Sale IODATO	Q.B.	Q.B	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	2	3	5	6	Olio EVO BIO	4	5	6	7					
Basilico L.I.	6	7	9	10						Uovo BIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Olio EVO BIO	6	7	8	11						Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B	Q.B.	Q.B.										
Parmigiano reg. DOP	9	10	12	14						Sale IODATO	Q.B.	Q.B	Q.B.	Q.B.										
										Pangrattato	Q.B.	Q.B	Q.B.	Q.B.										
VERDURA COTTA					VERDURA GRATINATA <i>(glutine, latte)</i>					CONTORNO TRICOLORE					VERDURA CRUDA					PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA				
Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura BIO	80	100	100	200	Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdure fresche BIO	60/70	70/100	100/150	150/200
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Pangrattato	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	3	4	5	7
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Olio EVO BIO	4	5	6	7															
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
					Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE INTEGRALE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (glutine)					LATTE E BISCOTTI (latte, glutine, uovo)					YOGURT ALLA FRUTTA (latte)					FRUTTA FRESCA* E PANE (glutine)					PIZZA AL POMODORO (glutine)				
Frutta fresca*	120	120			Latte BIO	125	150			Yogurt BIO alla frutta	125	125			Frutta fresca*	120	120			Farina di grano BIO	30	40		
Grissini BIO	24	24			Biscotti BIO	30	40								Pane	20	30			Polpa/pass. di pomodoro	10	20		
																				Olio EVO BIO	4	5		
																				Lievito di birra	Q.B.	Q.B.		
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.		

*Almeno il 70% della frutta fresca fornita sarà BIOLOGICA (se disponibile d'origine Emilia-Romagna). La restante quota sarà invece a LOTTA INTEGRATA o IGP (sempre d'origine Emilia Romagna). Le banane saranno sempre Biologiche e/o equosolidali.
La verdura Biologica sarà di provenienza Emilia-Romagna; solo nell'eventualità in cui non fosse reperibile sul mercato sarà biologica di provenienza nazionale oppure, in alternativa, lotta integrata (L.I.) d'origine Emilia-Romagna.

Grassetto corsivo= allergeni

7^ settimana -Menù estivo

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA																								
FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>					YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>					PANE E MARMELLATA <i>(glutine)</i>					FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i>					TORTA E KARKADÈ <i>(glutine,latte, uovo)</i>				
Frutta fresca*	120	120			Yogurt <i>BIO</i> alla frutta	125	125			Pane	20	30			Frutta fresca*	120	120			Farina di grano <i>BIO</i>	35	45		
Grissini <i>BIO</i>	24	24								Confettura EXTRA <i>BIO</i>	10	15			Crackers	25	25			Zucchero	20	25		
																				Burro (o olio di semi)	10 (8)	12 (9,6)		
																				Uovo <i>BIO</i>	12	15		
																				Lievito per dolci	0,8	1		
																				Latte <i>BIO</i>	8	10		
																				Scorza di limone/arancia	Q.B.	Q.B.		
																				Karkade'	120	150		

La verdura Biologica sarà di provenienza Emilia-Romagna; solo nell'eventualità in cui non fosse reperibile sul mercato sarà biologica di provenienza nazionale oppure, in alternativa, lotta integrata (L.I.) d'origine Emilia-Romagna.

LUNEDÌ 3 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 4 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 5 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 6 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 7 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA CON OLIO E PARMIGIANO <i>(glutine, latte)</i>					PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA					PASTA ALLA PIZZAIOLA <i>(glutine,latte)</i>					RISOTTO ALLA ZUCCA <i>(latte,sedano)</i>					PASSATO DI VERDURE E PISELLI CON FARRO <i>(glutine, sedano, latte)</i>				
Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Verdure fresche BIO	60/70	70/100	100/150	150/200	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Farro BIO	20	25	35	45
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	3	4	5	7	Cipolla L.I.	5	6	7	8	Zucca	25	30	35	40	Spinaci BIO	5	7	9	11
Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Polpa/pass. di pomo BIO	50	65	80	90	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Zucchine BIO	10	12	14	16
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Patate	20	24	28	32
										Capperi	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Carote BIO	10	12	14	16
										Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Sedano L.I.	10	12	14	16
										Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Finocchi BIO	10	12	14	16
										Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	5	7	9	11
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Piselli	10	12	14	16
																				Olio EVO BIO	4	5	6	7
																				Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
MERLUZZO GRATINATO CON "FINTA" MAIONESE <i>(pesce,glutine, latte)</i>					PASTA ALL'UOVO AL RAGÙ DI CARNE BIANCA <i>(glutine,uovo, sedano,latte)</i>					CROCCHETTE DI VERDURA <i>(latte,uovo,glut)</i>					BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBE AROMATICHE					PIZZA MARGHERITA <i>(glutine, latte)</i>				
Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150	Pasta all'uovo BIO	35/45	45/55	55/65	65/75	Patate	30	40	50	60	Petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	Farina di grano BIO	45	55	60	65
Pangrattato	10	11	12	13	Sedano L.I.	5	6	7	8	Verdura BIO	30	40	50	60	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Lievito di birra	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Aglio/Prezemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	5	6	7	8	Ricotta BIO	25	30	35	40	Salvia/Rosmarino L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	In alternativa: Base pizza	90	110		
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Uovo BIO	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	1	2	3	4
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Polpa/pass. di pomo BIO	15	20	25	30	Parmigiano reg. DOP	8	10	12	14					Mozzarella	30	35	40	45	
					Carne di pollo BIO	35	40	45	50	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					Polpa/pass. di pomodoro	25	30	35	40	
Latte BIO	5	5	10	10	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
Olio EVO BIO	10	10	20	20	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8										Olio EVO BIO	2	3	4	5	
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
Aceto	1,5	1,5	3	3																				
VERDURA CRUDA					PATATE AL FORNO					VERDURA COTTA					VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA				
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Patate	70	110	150	180	Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200
Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE INTEGRALE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60					
FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	100	150	150	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA[illegible]

**Almeno il 70% della frutta fresca fornita sarà BIOLOGICA (se disponibile d'origine Emilia-Romagna). La restante quota sarà invece a LOTTA INTEGRATA o IGP (sempre d'origine Emilia Romagna). Le banane saranno sempre Biologiche e/o equosolidali.*

La verdura Biologica sarà di provenienza Emilia-Romagna; solo nell'eventualità in cui non fosse reperibile sul mercato sarà biologica di provenienza nazionale oppure, in alternativa, lotta integrata (L.I.) d'origine Emilia-Romagna.

Grassetto corsivo= allergeni

1^ settimana -Menù invernale

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2025/2026

Menù invernale "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 10 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 11 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 12 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 13 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 14 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
RISO ALL'OLIO					PASTA AL POMODORO <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA					PASTA ALLE ERBE AROM. <i>(glutine, latte)</i>					PASTA AL PESTO ROSSO <i>(glutine, fr. a guscio, latte)</i>				
Riso	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Verdure fresche BIO	60/70	70/100	100/150	150/200	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sedano L.I.	5	6	7	8	Olio EVO BIO	3	4	5	7	Basilico e prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Mandorle	2	3	4	5
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	6	7	8	9	Polpa/pass. di pomo BIO	25	35	45	55
					Cipolla L.I.	2	3	4	5						Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	6	7	8	9
					Olio EVO BIO	4	5	6	7											Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9
					Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8											Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
SPEZZATINO DI BOVINO AL SUGO <i>(sedano)</i>					BURGER DI LIMANDA <i>(pesce, latte, uovo, glut)</i>					PASSATELLI <i>(latte, glutine, uovo, sedano)</i>					FALAFEL DI CECI E ZUCCA <i>(latte, uovo, glutine)</i>					BOCCONCINI DI MERLUZZO <i>(pesce, glutine)</i>				
Carne di vitellone BIO	60	80	90	110	Limanda	20/25	30/40	45/50	50/55	Parmigiano reg. DOP	20	25	30	35	Ceci BIO	12	15	18	25	Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150
Polpa/pass. di pomodoro	20	25	40	45	Patate	25	40	50	55	Pangrattato	20	25	30	35	Zucca	23	25	27	30	Pangrattato	10	11	12	13
Sedano L.I.	6	9	15	17	Ricotta BIO	15	20	25	30	Uovo BIO	40	45	50	55	Patate	20	25	30	35	Olio EVO BIO	4	5	6	7
Carota BIO	8	12	20	26	Olio EVO BIO	2	3	4,7	6	Farina di grano BIO	6	7	8	9	Parmigiano reg. DOP	5	6	8	10	Aglio/prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Cipolla L.I.	6	9	15	17	Uovo BIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Uovo BIO	5	6	8	10	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Olio EVO BIO	3	4	5	6	Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Cipolla L.I.	2	2	2	2					
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA					PATATE E VERDURE AL FORNO					VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA				
Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Patate	40	60	80	100	Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Verdura BIO	45	65	85	105	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
										Olio EVO BIO	4	5	6	7										
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE INTEGRALE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA* x nidi/inf.	120	150	150	200
																				TORTA CICCOPBORLOTTO x prim.	100	150	150	200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>						LATTE E CEREALI <i>(latte)</i>						YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>						FRUTTA FRESCA* E PANE <i>(glutine)</i>						TORTA CIOCCOBORLOTTO E KARKADÈ <i>(glutine, uovo)</i>					
Frutta fresca*	120	120				Latte BIO	125	150				Yogurt BIO alla frutta	125	125				Frutta fresca*	120	120				Farina di grano BIO (o fecola)	10	12	12	12	
Grissini BIO	24	24				Fiocchi di mais	15	20										Pane	20	30				Fagioli	17	20	20	20	
																								Zucchero	15	18,5	18,5	18,5	
																								Olio di semi	6	7,5	7,5	7,5	
																								Cacao BIO Equo	2	2,5	2,5	2,5	
																								Uovo BIO	11	13,5	13,5	13,5	
																								Lievito per dolci	1	1,6	1,6	1,6	
																								Scorza di limone/arancia	Q.B.	Q.B.			
																								Karkade'	120	150			

*Almeno il 70% della frutta fresca fornita sarà BIOLOGICA (se disponibile d'origine Emilia-Romagna). La restante quota sarà invece a LOTTA INTEGRATA o IGP (sempre d'origine Emilia Romagna). Le banane saranno sempre Biologiche e/o equosolidali.

La verdura Biologica sarà di provenienza Emilia-Romagna; solo nell'eventualità in cui non fosse reperibile sul mercato sarà biologica di provenienza nazionale oppure, in alternativa, lotta integrata (L.I.) d'origine Emilia-Romagna.

Grassetto corsivo= allergeni

2ª settimana -Menù invernale

**Almeno il 70% della frutta fresca fornita sarà BIOLOGICA (se disponibile d'origine Emilia-Romagna). La restante quota sarà invece a LOTTA INTEGRATA o IGP (sempre d'origine Emilia Romagna). Le banane saranno sempre Biologiche e/o equosolidali. La verdura Biologica sarà di provenienza Emilia-Romagna; solo nell'eventualità in cui non fosse reperibile sul mercato sarà biologica di provenienza nazionale oppure, in alternativa, lotta integrata (L.I.) d'origine Emilia-Romagna.*

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2025/2026
Menù invernale "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 24 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 25 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 26 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 27 NOVEMBRE MENÙ DELL'ADRIATICO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 28 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
VERDURA FILANGER					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO <i>(glutine, latte)</i>					PASTA ALLE ERBE AROMATICHE <i>(glutine, latte)</i>					RISOTTO ALLO ZAFFERANO <i>(latte)</i>					PASTA E FAGIOLI <i>(glutine, sedano, latte)</i>				
Verdure fresche BIO	60/70	70/100	100/150	150/200	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pastina di semola BIO	20	25	30	40
Olio EVO BIO	3	4	5	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Basilico e prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	5	7	9	11	Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	Olio EVO BIO	6	7	8	9	Zafferano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Fagioli BIO	20	25	30	40
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
CAPPELLETTI AL RAGÙ DI BOVINO <i>(glut., latte, sedano)</i>					MERLUZZO AL POMODORO <i>(pesce)</i>					PEPITE DI POLLO CROCCANTI <i>(glutine)</i>					PESCE AZZURRO O LIMANDA GRATINATA <i>(pesce, glutine)</i>					FORMAGGIO FRESCO <i>(latte)</i> E PIADINA <i>(glutine,latte)</i>				
Cappelletti	100	120	140	160	Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150	Petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	Sarde dell'adriatico <i>(oppure Limanda)</i>	40/50	50/60	60/80	80/100	Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP	40	55	65	90
Sedano L.I.	5	6	7	8	Polpa/pass. di pomodoro	15	20	25	30	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.		50/60	60/70	80/100	100/150					
Carote BIO	5	6	7	8	Aglio e Basilico L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Farina di mais	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	10	11	12	13					
Cipolla L.I.	2	3	4	5	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Polpa/pass. di pomo BIO	30	40	50	60						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7					
Carne di vitellone BIO	15	20	25	30						Erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Farina di grano BIO	30	40		
Olio EVO BIO	4	5	6	7																Olio EVO BIO	5	8		
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8																Lievito di birra	Q.B.	Q.B.		
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																Sale IODATO	Q.B.	Q.B.		
																				Acqua o Latte BIO oppure Piadina all'olio IGP	Q.B.	Q.B.		
																					30	40	50	60
VERDURA COTTA					CONTORNO TRICOLORE					VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA <i>(glutine,latte)</i>				
Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	80	100	100	200
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Pangrattato	5	6	7	8
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
																				Olio EVO BIO	4	5	6	7
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
																				Aglio ed erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
PANE INTEGRALE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60					
FRUTTA FRESCA*	120	100	150	150	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i>					PANE CON MOUSSE DI RICOTTA (x nidi) E CACAO (x infanzia) <i>(glutine, latte)</i>					YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>					FOCACCIA AL ROSMARINO <i>(glutine)</i>					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>				
Frutta fresca*	120	120			Pane	30	30			Yogurt BIO alla frutta	125	125			Farina di grano BIO	30	40			Frutta fresca*	120	120		
Crackers	25	25			Ricotta BIO	40	50								Olio EVO BIO	4	5			Grissini BIO	24	24		
					Zucchero	3	6								Lievito di birra	Q.B.	Q.B.							
					Cacao	/	2								Sale IODATO	Q.B.	Q.B.							
					Latte BIO	Q.B.	Q.B.																	

*Almeno il 70% della frutta fresca fornita sarà BIOLOGICA (se disponibile d'origine Emilia-Romagna). La restante quota sarà invece a LOTTA INTEGRATA o IGP (sempre d'origine Emilia Romagna). Le banane saranno sempre Biologiche e/o equosolidali.
La verdura Biologica sarà di provenienza Emilia-Romagna; solo nell'eventualità in cui non fosse reperibile sul mercato sarà biologica di provenienza nazionale oppure, in alternativa, lotta integrata (L.I.) d'origine Emilia-Romagna.

Grassetto corsivo= allergeni

4^ settimana -Menù invernale

LUNEDÌ 1 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 2 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 3 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 4 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 5 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA ALLA PIZZAIOLA <i>(glutine,latte)</i>					PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PASTA POMODORO E PISELLI <i>(glutine,sedano,latte)</i>					PASTINA IN BRODO VEG. <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PASTA AGLIO E OLIO <i>(glutine,latte)</i>				
Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Orzo BIO	20	25	35	45	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pastina di semola BIO	25	30	40	50	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
Cipolla L.I.	5	6	7	8	Spinaci BIO	5	7	9	11	Sedano L.I.	5	6	7	8	Sedano L.I.	10	15	20	25	Olio EVO BIO	4	5	6	7
Polpa/pass. di pomo BIO	50	65	80	90	Zucchine BIO	10	12	14	16	Carote BIO	5	6	7	8	Carote BIO	15	20	25	30	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9
Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Patate	20	24	28	32	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Capperi	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	10	12	14	16	Polpa/pass. di pomo BIO	30	35	40	45	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sedano L.I.	10	12	14	16	Piselli	15	20	25	30	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8					
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Finocchi BIO	10	12	14	16	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Cipolla L.I.	5	7	9	11	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8										
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Legumi secchi BIO	10	12	14	16	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
					Olio EVO BIO	4	5	6	7															
					Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8															
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
PROSCIUTTO COTTO					PIZZA MARGHERITA <i>(glutine, latte)</i>					CROCCHETTE DI VERDURA <i>(latte,uovo,glut.)</i>					MERLUZZO IN CROSTA DI CEREALI E FR. SECCA <i>(pesce, glut., fr. a guscio)</i>					POLPETTE DI LEGUMI AL SUGO <i>(latte,uovo,glut., sedano)</i>				
Prosciutto cotto (BIO per i nidi e le infanzie)	35	40	45	55	Farina di grano BIO	45	55	60	65	Patate	30	40	50	60	Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150	Legumi BIO	20	22	24	26
					Lievito di birra	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Verdura BIO	30	40	50	60	Fiocchi di mais	10	11	12	13	Patate	20	25	30	35
					In alternativa: Base pizza			90	110	Ricotta BIO	25	30	35	40	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Ricotta BIO	7	8	9	10
					Olio EVO BIO	1	2	3	4	Uovo BIO	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Uovo BIO	6	7	8	9
					Mozzarella	30	35	40	45	Parmigiano reg. DOP	8	10	12	14	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	4	5	6	7
					Polpa/pass. di pomodoro	25	30	35	40	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	2	3	4	5
					Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Mandorle	4	5	6	7	Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Olio EVO BIO	2	3	4	5											Polpa/pass. di pomodoro	20	25	30	35
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											Sedano L.I.	3	4	5	6
																				Carote BIO	3	4	5	6
																				Cipolla L.I.	2	3	4	5
																				Olio EVO BIO	4	5	6	7
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
VERDURA CRUDA					INSALATA MISTA					VERDURA COTTA					PATATE AL FORNO					VERDURA CRUDA				
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura a foglia BIO	10	20	30	40	Verdura BIO	80	90	90	130	Patate	70	110	150	180	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200
Olio EVO BIO	4	4	5	7	Ortaggio BIO	40	50	70	100	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Aglio ed erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60						PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE INTEGRALE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	100	150	150

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

PANE E MARMELLATA <i>(glutine)</i>					FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i>					YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>					FRUTTA FRESCA* E PANE <i>(glutine)</i>					TORTA E KARKADÈ <i>(glutine,latte, uovo)</i>				
Pane	20	30			Frutta fresca*	120	120			Yogurt BIO alla frutta	125	125			Frutta fresca*	120	120			Farina di grano BIO	35	45		
Confettura EXTRA BIO	10	15			Crackers	25	25								Pane	20	30			Zucchero	20	25		
																				Burro (o olio di semi)	10 (8)	12 (9,6)		
																				Uovo BIO	12	15		
																				Lievito per dolci	0,8	1		
																				Latte BIO	8	10		
																				Scorza di limone/arancia	Q.B.	Q.B.		
																				Karkade'	120	150		

*Almeno il 70% della frutta fresca fornita sarà BIOLOGICA (se disponibile d'origine Emilia-Romagna). La restante quota sarà invece a LOTTA INTEGRATA o IGP (sempre d'origine Emilia Romagna). Le banane saranno sempre Biologiche e/o equosolidali.

La verdura Biologica sarà di provenienza Emilia-Romagna; solo nell'eventualità in cui non fosse reperibile sul mercato sarà biologica di provenienza nazionale oppure, in alternativa, lotta integrata (L.I.) d'origine Emilia-Romagna.

LUNEDÌ 8 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 9 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 10 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 11 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 12 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
					RISO AL POMODORO (<u>sedano</u>, <u>latte</u>) Riso BIO Sedano L.I. Carote BIO Cipolla L.I. Polpa/pass. di pomo BIO Olio EVO BIO Parmigiano reg. DOP Sale IODATO	40/50 5 5 2 40 4 5 Q.B.	50/60 6 6 3 50 5 6 Q.B.	70/80 7 7 4 60 6 7 Q.B.	80/100 8 8 5 70 7 8 Q.B.	PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA Verdure fresche BIO Olio EVO BIO Sale IODATO	60/70 3 Q.B.	70/100 4 Q.B.	100/150 5 Q.B.	150/200 7 Q.B.	CREMA DI ZUCCA CON PASTINA (<u>glut</u>, <u>latte</u>, <u>sedano</u>) Pastina di semola BIO Patate Zucca Cipolla L.I. Latte BIO Olio EVO BIO Parmigiano reg. DOP Sale IODATO Brodo vegetale	20 50 75 4 6 2 5 Q.B. Q.B.	25 55 85 5 8 3 6 Q.B. Q.B.	35 60 105 6 10 4 7 Q.B. Q.B.	45 65 125 8 12 5 8 Q.B. Q.B.	RISO ALL'OLIO Riso Olio EVO BIO Sale IODATO	40/50 4 Q.B.	50/60 5 Q.B.	70/80 6 Q.B.	80/100 7 Q.B.
					BOCCONCINI DI MERLUZZO (<u>pesce</u>, <u>glutine</u>) Merluzzo Pangrattato Olio EVO BIO Aglio/prezzemolo L.I. Sale IODATO	50/60 10 4 Q.B. Q.B.	60/70 11 5 Q.B. Q.B.	80/100 12 6 Q.B. Q.B.	100/150 13 7 Q.B. Q.B.	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA (<u>uovo</u>, <u>glut</u>, <u>latte</u>) Ravioli ricotta e spinaci Burro Parmigiano reg. DOP Sale IODATO Salvia L.I.	100 6 5 Q.B. Q.B.	120 7 6 Q.B. Q.B.	140 8 7 Q.B. Q.B.	160 9 8 Q.B. Q.B.	FORMAGGIO FRESCO (<u>latte</u>) E PIADINA (<u>glutine</u>, <u>latte</u>) Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP Farina di grano BIO Olio EVO BIO Lievito di birra Sale IODATO Acqua o Latte BIO oppure Piadina all'olio IGP	40 30 5 Q.B. Q.B. Q.B. 30	55 40 8 Q.B. Q.B. Q.B. 40	65 50 50	90 60 60	SPEZZATINO DI CARNE BIANCA AL SUGO (<u>sedano</u>) Petto di pollo Polpa/pass. di pomodoro Sedano L.I. Carota BIO Cipolla L.I. Olio EVO BIO Sale IODATO	60 20 6 8 6 3 Q.B.	60/70 25 9 12 9 4 Q.B.	70/80 40 15 20 15 5 Q.B.	80/90 45 17 26 17 6 Q.B.
					VERDURA CRUDA Verdura fresca BIO Olio EVO BIO Sale IODATO	20/80 4 Q.B.	40/120 4 Q.B.	50/150 5 Q.B.	80/200 7 Q.B.	VERDURA GRATINATA (<u>glutine</u>, <u>latte</u>) Verdura BIO Pangrattato Parmigiano reg. DOP Olio EVO BIO Sale IODATO Aglio ed erbe aromatiche L.I.	80 5 5 4 Q.B. Q.B.	100 6 6 5 Q.B. Q.B.	100 7 7 6 Q.B. Q.B.	200 8 8 7 Q.B. Q.B.	VERDURA CRUDA Verdura fresca BIO Olio EVO BIO Sale IODATO	20/80 4 Q.B.	40/120 4 Q.B.	50/150 5 Q.B.	80/200 7 Q.B.	VERDURA COTTA Verdura BIO Olio EVO BIO Sale IODATO	80 4 Q.B.	90 5 Q.B.	90 6 Q.B.	130 7 Q.B.
					PANE (<u>glutine</u>) FRUTTA FRESCA*	30 120	40 150	50 150	60 200	PANE (<u>glutine</u>) FRUTTA FRESCA*	30 120	40 150	50 150	60 200		120 150 150 200				PANE (<u>glutine</u>) FRUTTA FRESCA*	30 120	40 150	50 150	60 200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

					FRUTTA FRESCA* E CRACKERS (<u>glutine</u>) Frutta fresca* Crackers	120 25	120 25		PANE E OLIO (<u>glutine</u>) Pane Olio EVO BIO	20 4	30 5		FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (<u>glutine</u>) Frutta fresca* Grissini BIO	120 24	120 24		YOGURT ALLA FRUTTA (<u>latte</u>) Yogurt BIO alla frutta	125 125			
--	--	--	--	--	--	-----------	-----------	--	--	---------	---------	--	--	-----------	-----------	--	---	------------	--	--	--

*Almeno il 70% della frutta fresca fornita sarà BIOLOGICA (se disponibile d'origine Emilia-Romagna). La restante quota sarà invece a LOTTA INTEGRATA o IGP (sempre d'origine Emilia Romagna). Le banane saranno sempre Biologiche e/o equosolidali.
La verdura Biologica sarà di provenienza Emilia-Romagna; solo nell'eventualità in cui non fosse reperibile sul mercato sarà biologica di provenienza nazionale oppure, in alternativa, lotta integrata (L.I.) d'origine Emilia-Romagna.

LUNEDÌ 15 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 16 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 17 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 18 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 19 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	
PASTA ALLA PIZZAIOLA <i>(glutine,latte)</i>					PASTINA IN BRODO VEG. <i>(glutine,sedano,latte)</i>					PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO <i>(glutine,sedano,latte)</i>					PASTA BROCCOLI E MANDORLE <i>(glutine,latte,fr. a guscio)</i>					PASTA (x nidi/inf.) GNOCCHI (xprim.) AL POMODORO <i>(glutine,sedano,latte)</i>					
Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pastina di semola BIO	25	30	40	50	Orzo BIO	20	25	35	45	Pastina di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60		80/100	
Cipolla L.I.	5	6	7	8	Sedano L.I.	10	15	20	25	Spinaci BIO	5	7	9	11	Broccoli BIO	30	35	40	45	Gnocchi di patate			180/200	200/220	
Polpa/pass. di pomo BIO	50	65	80	90	Carote BIO	15	20	25	30	Zucchine BIO	10	12	14	16	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Sedano L.I.	5	6	7	8	
Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Patate	20	24	28	32	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	5	6	7	8	
Capperi	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Carote BIO	10	12	14	16	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Cipolla L.I.	2	3	4	5	
Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Sedano L.I.	10	12	14	16	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Finocchi BIO	10	12	14	16	Mandorle	2	3	4	5	Olio EVO BIO	4	5	6	7	
Olio EVO BIO	4	5	6	7						Cipolla L.I.	5	7	9	11	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Legumi BIO	10	12	14	16						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
										Olio EVO BIO	4	5	6	7											
										Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8											
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											
COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO <i>(pesce, glut., uovo)</i>					POLPETTONE DI CARNE BIANCA <i>(latte,uovo,glutine)</i>					PIZZA MARGHERITA <i>(glutine,latte)</i>					ARROSTO DI SUINO <i>(sedano, glutine)</i>					FRITTATA CON VERDURE <i>(uovo,latte)</i>					
Platessa	50/60	60/70	80/100	100/150	Petto di pollo BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	Farina di grano BIO	45	55	60	65	Filone di suino	40/50	50/60	60/70	70/80	Uovo BIO	30	40	50	60	
Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Ricotta BIO	20	30	35	40	Lievito di birra	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sedano L.I.	1	2	3	4	Latte BIO	10	15	20	25	
Uovo BIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Uova BIO	3	4	5	6	In alternativa: Base pizza				90	110	Carote BIO	1	2	3	4	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Olio EVO BIO	1	2	3	4	Cipolla L.I.	1	2	3	4	Verdura BIO	10	15	20	25	
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Mozzarella	30	35	40	45	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7	
					Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Polpa/pass. di pomodoro	25	30	35	40	Farina di grano BIO	1	2	3	4	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7						
										Olio EVO BIO	2	3	4	5	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											
VERDURA GRATINATA <i>(glutine,latte)</i>					PURÈ DI PATATE <i>(latte)</i>					VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA					
Verdura BIO	80	100	100	200	Patate	60	80	100	120	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	
Pangrattato	5	6	7	8	Latte BIO	20	25	30	35	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Parmigiao reg. DOP	4	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																					
Aglio ed erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																					
PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60						PANE INTEGRALE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	
FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA[illegible]

**Almeno il 70% della frutta fresca fornita sarà BIOLOGICA (se disponibile d'origine Emilia-Romagna). La restante quota sarà invece a LOTTA INTEGRATA o IGP (sempre d'origine Emilia Romagna). Le banane saranno sempre Biologiche e/o equosolidali.*

La verdura Biologica sarà di provenienza Emilia-Romagna; solo nell'eventualità in cui non fosse reperibile sul mercato sarà biologica di provenienza nazionale oppure, in alternativa, lotta integrata (L.I.) d'origine Emilia-Romagna.

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2025/2026
Menù invernale "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 22 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 23 DICEMBRE MENÙ DI NATALE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 24 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 25 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 26 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
RISOTTO ALLO ZAFFERANO (<u>latte</u>)					CAPPELLETTI IN BRODO VEGETALE (<u>glut,uovo, latte,sedano</u>)																			
Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Capelletti	70	90	100	120															
Cipolla L.I.	5	7	9	11	Sedano L.I.	10	15	20	25															
Zafferano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	15	20	25	30															
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Cipolla L.I.	2	3	4	5															
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7															
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
FORMAGGIO FRESCO (<u>latte</u>)					ARROSTO DI TACCHINO (<u>sedano</u>)																			
Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP	40	55	65	90	Tacchino	40/50	50/60	60/70	70/80															
					Rosmarino e aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
					Sedano L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
					Carote BIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
					Cipolla	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
VERDURA CRUDA					PATATE AL FORNO																			
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Patate	70	110	150	180															
Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7															
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
					Aglio ed erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
PANE (<u>glutine</u>)	30	40	50	60	PANE (<u>glutine</u>)	30	40	50	60															
FRUTTA FRESCA	120	100	150	150	FRUTTA FRESCA*x nidi/inf. PANDORO x prim.	120	150	150	200 75 85															

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (<u>glutine</u>)					Pandoro (<u>glutine,uova,latte</u>)																		
Frutta fresca*	120	120			Pandoro	35	55																
Grissini BIO	24	24																					

*Almeno il 70% della frutta fresca fornita sarà BIOLOGICA (se disponibile d'origine Emilia-Romagna). La restante quota sarà invece a LOTTA INTEGRATA o IGP (sempre d'origine Emilia Romagna). Le banane saranno sempre Biologiche e/o equosolidali. La verdura Biologica sarà di provenienza Emilia-Romagna; solo nell'eventualità in cui non fosse reperibile sul mercato sarà biologica di provenienza nazionale oppure, in alternativa, lotta integrata (L.I.) d'origine Emilia-Romagna.