

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2026/2027

Menù estivo con ricette e grammature

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

					PANE E MARPELLATA <i>(glutine)</i>					FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i>					YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>				
					Pane	20	30			Frutta fresca*	120	120			Yogurt BIO alla frutta	125	125			Frutta fresca*	120	120		
					Confettura EXTRA BIO	10	15			Crackers	25	25								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.

Per quanto riguarda i pasti veicolati, il primo piatto contiene anche olio di semi, al fine di mantenere il prodotto adeguatamente sgranato durante il trasporto; i contorni, invece, potrebbero essere ulteriormente conditi in loco con olio EVO convenzionale.

Grassetto corsivo= allergeni

1ª settimana -Menù estivo

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2026/2027

Menù estivo con ricette e grammature

LUNEDÌ 14 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 15 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 16 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 17 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 18 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA CON PESTO ROSSO <i>(glutine, fr. a guscio, latte)</i>					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO <i>(glutine, latte)</i>					PASTA POMODORO E BASILICO <i>(glutine, latte)</i>					RISOTTO CON ZUCCHINE <i>(latte, sedano)</i>					PASTA E FAGIOLI BRODOSA <i>(glutine, 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	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pastina di semola BIO	20	25	30	40
Mandorle	2	3	4	5	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sedano L.I.	5	6	7	8	Zucchine BIO	35	40	45	50	Sedano L.I.	11	13	15	17
Polpa/pass. di pomodoro BIO	25	35	45	55	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	Carote BIO	5	6	7	8	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Carote BIO	16	18	20	22
Aglione 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	Aglione L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	2	3	4	5
Olio EVO BIO	2	3	4	5						Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Fagioli secchi BIO	20	25	30	40
Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9						Olio EVO BIO	4	5	6	7	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Brodo vegetale	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.
										Basilico L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
CROCCHETTE DI VERDURA <i>(latte, uovo, glutine)</i>					COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO <i>(pesce, glutine, uovo)</i>					POLLO ALLA PIASTRA/FORNO					POLPETTE DI BOVINO AL POMODORO <i>(latte,uovo, glutine, sedano)</i>					FORMAGGIO <i>(latte)</i>				
Patate	30	40	50	60	Platessa	50/60	60/70	80/100	100/150	Petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	Carne di vitellone BIO	40/50	50/60	60/70	70/80		40	55	65	90
Verdura BIO	30	40	50	60	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Rosmarino fresco L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Uovo BIO	10	15	20	25	Stracchino o mozzarella o				
Ricotta BIO	25	30	35	40	Uovo BIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aglione L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	3	4	5	6	Squacquerone di romagna DOP				
Uovo BIO	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	3	4	5	6					
Parmigiano reg. DOP	8	10	12	14	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Polpa/pass. di pomodoro	30	35	40	45					
Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											Sedano L.I.	3	4	5	6					
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											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 GRATINATA <i>(glutine,latte)</i>					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA				
Verdura BIO	60/80	70/100	70/100	150/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200
Pangrattato e/o Parm. reg. DOP	5	6	7	8	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	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.	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.																				
Aglione 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 <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

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

Per quanto riguarda i pasti veicolati, il primo piatto contiene anche olio di semi, al fine di mantenere il prodotto adeguatamente sgranato durante il trasporto; i contorni, invece, potrebbero essere ulteriormente conditi in loco con olio EVO convenzionale.

Grassetto corsivo= allergeni

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2026/2027

Menù estivo con ricette e grammature

LUNEDÌ 21 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 22 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 23 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 25 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
RISOTTO ALLA PARMIGIANA <i>(latte, sedano)</i>					PASTA ALL'ORTOLANA <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA					CREMA DI CECI CON PASTINA <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PASTA AL POMODORO <i>(glutine, sedano, 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	30/40	40/50	50/60	60/70	Pastina di semola BIO	20	25	35	45	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Sedano L.I.	5	6	7	8						Sedano L.I.	11	13	15	17	Sedano L.I.	5	6	7	8
Burro	2	3	4	5	Carote BIO	5	6	7	8						Carote BIO	16	18	20	22	Carote BIO	5	6	7	8
Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	5	6	7	8						Cipolla L.I.	2	3	4	5	Cipolla L.I.	2	3	4	5
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70						Ceci BIO	20	25	30	35	Polpa/pass. di pomodoro BIO	40	50	60	70
					Peperoni BIO	1	2	3	4						Patate	12	15	20	25	Olio EVO BIO	4	5	6	7
					Melanzane BIO	4	5	7	9						Olio EVO BIO	4	5	6	7	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
					Zucchine BIO	4	5	7	9						Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Basilico L.I.	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															
					Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8															
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
MERLUZZO AL POMODORO <i>(pesce)</i>					BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBE AROMATICHE					RAVIOLI BURRO E SALVIA <i>(glutine, uova, latte)</i>					CROCCHETTE DI RICOTTA <i>(latte, uovo,glutine)</i>					BOCCONCINI DI LIMANDA <i>(pesce, glutine)</i>				
Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150	Carne di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	Ravioli ricotta e bieta	100	120	140	160	Ricotta BIO	40	60	80	90	Limanda	50/60	60/70	80/100	100/150
Polpa/pass. di pomodoro	15	20	25	30	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Burro	6	7	8	9	Uovo BIO	10	15	20	25	Pangrattato	10	11	12	13
Aglio e Basilico L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Salvia/Rosmarino 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.	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aglio/prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Salvia L.I.	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.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
															Olio EVO BIO	2	3	4	4					
VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA					PATATE AL FORNO					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA				
Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150	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
Olio EVO BIO	4	5	6	7	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
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 (glutine)	30	40	50	60	PANE INTEGRALE (glutine)	30	40	50	60	PANE (glutine)	30	40	50	60	PANE (glutine)	30	40	50	60	PANE (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	150	150	200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>					YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>					LATTE E BISCOTTI <i>(latte, glutine, uovo)</i>					FRUTTA FRESCA* E PANE <i>(glutine)</i>					PIZZA AL POMODORO <i>(glutine)</i>				
Frutta fresca*	120	120			Yogurt BIO alla frutta	125	125			Latte BIO	125	150			Frutta fresca*	120	120			Farina di grano BIO	30	40		
Grissini BIO	24	24								Biscotti BIO	30	40			Pane	20	30			Lievito di birra	Q.B.	Q.B.		
																				Olio EVO BIO	4	5		
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.		
																				<i>In alternativa: base pizza BIO</i>	45	60		
																				Polpa/pass. di pomodoro BIO	10	20		

*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.

Per quanto riguarda i pasti veicolati, il primo piatto contiene anche olio di semi, al fine di mantenere il prodotto adeguatamente sgranato durante il trasporto; i contorni, invece, potrebbero essere ulteriormente conditi in loco con olio EVO convenzionale.

Grassetto corsivo= allergeni

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2026/2027

Menù estivo con ricette e grammature

LUNEDÌ 28 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 29 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 30 SETTEMBRE MENU AIC (primarie)	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 1 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 2 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO <i>(glutine, latte)</i>					RISOTTO CON ZUCCHINE <i>(sedano, latte)</i>					PASTA CON POMODORO E PESTO <i>(glutine, fr. a guscio, latte)</i>					PASTA POMODORO E PISELLI <i>(glutine, sedano, latte)</i>				
Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	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.	Riso BIO Zucchine BIO Cipolla L.I. Aglio L.I. Olio EVO BIO Parmigiano reg. DOP Brodo vegetale Sale IODATO	40/50 35 2 Q.B. 4 5 Q.B. Q.B.	50/60 40 3 Q.B. 5 6 Q.B. Q.B.	70/80 45 4 Q.B. 6 7 Q.B. Q.B.	80/100 50 5 Q.B. 7 8 Q.B. Q.B.	Pasta di semola BIO Cipolla L.I. Polpa/pass. di pomodoro BIO Mandorle Basilico L.I. Aglio L.I. Olio EVO BIO Parmigiano reg. DOP Sale IODATO	40/50 1 12 2 4 Q.B. 6 5 Q.B.	50/60 2 15 3 5 Q.B. 7 6 Q.B.	70/80 2 20 4 6 Q.B. 8 7 Q.B.	80/100 3 25 5 7 Q.B. 9 8 Q.B.	Pasta di semola BIO Sedano L.I. Carote BIO Cipolla L.I. Polpa/pass. di pomodoro BIO Piselli surgelati Olio EVO BIO Parmigiano reg. DOP Sale IODATO	40/50 5 5 2 30 15 4 5 Q.B.	50/60 6 6 3 35 20 5 6 Q.B.	70/80 7 7 4 40 25 6 7 Q.B.	80/100 8 8 5 45 30 7 8 Q.B.
PASTA PASTICCIATA AL RAGÙ DI BOVINO <i>(glut.,latte,sedano)</i>					PLATESSA GRATINATA E "MAIONESE" <i>(pesce,glutine, latte)</i>					FORMAGGIO <i>(latte)</i>					SVIZZERA DI CARNI BIANCHE					SFORMATO DI VERDURE <i>(latte, uovo, glutine)</i>				
Pasta di semola BIO Latte BIO Farina di GRANO Sedano L.I. Carote BIO Cipolla L.I. Polpa/pass. di pomodoro BIO Carne di vitellone Olio EVO BIO Parmigiano reg. DOP Sale IODATO	50 20 2 3 3 2 25 15 4 5 Q.B.	60 25 3 4 4 3 30 20 5 6 Q.B.	80 30 4 5 5 6 35 25 6 7 8 Q.B.	100 35 5 6 6 5 40 30 7 8 Q.B.	Platessa Pangrattato Aglio/Prezzemolo L.I. Olio EVO BIO Sale IODATO Latte BIO Olio di semi Sale IODATO Aceto	50/60 10 Q.B. 4 Q.B. 5 10 Q.B. 1,5	60/70 11 Q.B. 5 Q.B. 5 10 Q.B. 1,5	80/100 12 Q.B. 6 Q.B. 10 20 Q.B. 3	100/150 13 Q.B. 7 Q.B. 10 20 Q.B. 3	Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP	40 55 65 90			Carne di pollo BIO Patate Olio EVO BIO Sale IODATO	40/50 10 4 Q.B.	50/60 15 5 Q.B.	60/70 20 6 Q.B.	70/80 25 7 Q.B.	Uovo BIO Verdura BIO Formaggio Latte BIO Pangrattato Sale IODATO	30 15 6 10 Q.B. Q.B.	40 25 7 15 Q.B. Q.B.	50 35 8 20 Q.B. Q.B.	60 40 10 20 Q.B. Q.B.	
PATATE E VERDURE AL FORNO					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA					VERDURA COTTA				
Patate Verdura BIO Aglio ed erbe arom. L.I. Olio EVO BIO Sale IODATO	40 45 Q.B. 4 Q.B.	60 65 Q.B. 5 Q.B.	80 85 Q.B. 6 Q.B.	100 105 Q.B. 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.	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 BIO Olio EVO BIO Sale IODATO	50/80 4 Q.B.	70/100 5 Q.B.	70/100 6 Q.B.	120/150 7 Q.B.	Verdura BIO Olio EVO BIO Sale IODATO	50/80 4 Q.B.	70/100 5 Q.B.	70/100 6 Q.B.	120/150 7 Q.B.
PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i> x nidi/inf. GALLETTE DI RISO BIO x primarie	30 120	40 150	 150	60 38	PANE INTEGRALE <i>(glutine)</i>	30 120	40 150	50 150	60 200	PANE <i>(glutine)</i>	30 120	40 150	50 150	60 200
FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i>					TORTA E KARKADÈ <i>(glutine, latte, uovo)</i>					LATTE E CEREALI <i>(latte)</i>					PANE E OLIO <i>(glutine)</i>					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>				
Frutta fresca* <i>Crackers</i>	120 25	120 25			<i>Torta</i> <i>(saranno alternate varie tipologie di torte semplici: margherita, alto yogurt, marmora, con frutta ecc...)</i> Karkade' Scorza di limone/arancia	30/40 120 Q.B.	50/60 150 Q.B.			<i>Latte BIO</i> Fiocchi di mais BIO	125 15	150 20			<i>Pane</i> Olio EVO BIO	30 4	40 5			Frutta fresca* <i>Grissini BIO</i>	120 24	120 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.

Per quanto riguarda i pasti veicolati, il primo piatto contiene anche olio di semi, al fine di mantenere il prodotto adeguatamente sgranato durante il trasporto; i contorni, invece, potrebbero essere ulteriormente conditi in loco con olio EVO convenzionale.

Grassetto corsivo= allergeni

4^ settimana -Menù estivo

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2026/2027

Menù estivo con ricette e grammature

LUNEDÌ 5 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 6 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 7 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 8 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 9 OTTOBRE MENU VEGETALE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA ALLE ERBE AROMATICHE <i>(glutine, latte)</i>					CREMA DI ZUCCHINE E PISELLI CON PASTINA <i>(glut., latte, sedano)</i>					PASTA CON SUGO ALLE MELANZANE <i>(glutine, latte)</i>					PASTA INTEGRALE POMODORO E BASILICO <i>(glutine, sedano, latte)</i>					RISO ALL'OLIO				
Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pastina di semola BIO	20	25	30	40	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta integrale BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Riso	40/50	50/60	70/80	80/100
Erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Piselli surgelati	30	35	40	45	Cipolla L.I.	12	15	18	21	Sedano L.I.	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7
Olio EVO BIO	6	7	8	9	Zucchine BIO	45	50	55	60	Polpa/pass. di pomodoro BIO	40	50	60	70	Carote BIO	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Patate	45	50	55	60	Melanzane fresche BIO	9	12	17	22	Cipolla L.I.	2	3	4	5					
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	3	4	5	7	Basilico L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Polpa/pass. di pomodoro BIO	40	50	60	70					
					Olio EVO BIO	2	3	4	5	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	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.					
					Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Basilico L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
POLPETTE DI LIMANDA <i>(pesce,latte,uovo, glutine)</i>					PIZZA MARGHERITA <i>(glutine, latte)</i>					SOVRACOSCIA/FUSI DI POLLO AL FORNO					MERLUZZO IN CROSTA DI CEREALI <i>(pesce, glutine)</i>					LEGUMI** IN UMIDO <i>(Sedano)</i>				
Limanda	20/25	30/40	45/50	50/55	Farina di GRANO BIO	45	55	60	65	Sovrac./Fusi di pollo BIO	40/50	50/60	60/70	70/80	Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150	Legumi** secchi BIO	20/25	30	35	40
Patate	25	35	50	55	Lievito di birra	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Rosmarino L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Fiocchi di mais BIO	10	11	12	13	Polpa/pass. di pomodoro	45	55	65	75
Ricotta BIO	15	20	25	30	Olio EVO BIO	1	2	3	4	Aaglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aaglio/prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sedano L.I.	4	5	6	7
Cipolla L.I.	2	3	5	6	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	Carote BIO	4	5	6	7
Olio EVO BIO	2	3	5	6	In alternativa: base pizza BIO	65	80	90	110						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	3	4	5	6
Uovo BIO	Q.B.	Q.B	Q.B.	Q.B.											Pangrattato	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.	Mozzarella	30	35	40	45											Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Sale IODATO	Q.B.	Q.B	Q.B.	Q.B.	Polpa/pass. di pomodoro	25	30	35	40											Erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Pangrattato	Q.B.	Q.B	Q.B.	Q.B.	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											**lenticchie x nidi/infanzie				
					Olio EVO BIO	2	3	4	5															
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA <i>(glutine,latte)</i>					VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA				
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	60/80	70/100	70/100	150/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150
Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Pangrattato e/o Parm. reg. DOP	5	6	7	8	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.	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.										
										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 <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* x nidi/inf.	120	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 PANE <i>(glutine)</i>						YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>						GELATO <i>(latte)</i>						FOCACCIA AL ROSMARINO <i>(glutine)</i>					
Frutta fresca*	120	120				Yogurt BIO alla frutta	125	125			Frutta fresca*	120	120					Coppetta panna BIO	80	80				Farina di grano BIO	30	40		
Pane	20	30									Grissini BIO	24	24											Olio EVO BIO	4	5		
																								Lievito di birra	Q.B.	Q.B.		
																								Sale IODATO	Q.B.	Q.B.		
																								In alternativa: base pizza BIO	45	60		

**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.

Per quanto riguarda i pasti veicolati, il primo piatto contiene anche olio di semi, al fine di mantenere il prodotto adeguatamente sgranato durante il trasporto; i contorni, invece, potrebbero essere ulteriormente conditi in loco con olio EVO convenzionale.

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2026/2027

Menù estivo con ricette e grammature

LUNEDÌ 12 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 13 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 14 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 15 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 16 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA AL POMODORO <i>(glutine, sedano, latte)</i>					RISO CON VERDURE E PISELLI <i>(sedano,latte)</i>					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO <i>(glutine, latte)</i>					PASTA CON ZUCCHINE <i>(glutine,latte, sedano)</i>					PASTA AL PESTO GENOVESE <i>(glutine, fr. a guscio, latte)</i>				
Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Riso 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
Sedano L.I.	5	6	7	8	Sedano L.I.	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Zucchine BIO	35	40	45	50	Mandorle	2	3	4	5
Carote BIO	5	6	7	8	Carote BIO	5	6	7	8	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Basilico L.I.	4	5	6	7
Cipolla L.I.	2	3	4	5	Cipolla L.I.	2	3	4	5	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.
Polpa/pass. di pomodoro BIO	40	50	60	70	Polpa/pass. di pomodoro BIO	40	50	60	70					Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	6	7	8	9	
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Peperoni BIO	1	2	3	4					Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Melanzane BIO	4	5	7	9					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.	Zucchine BIO	4	5	7	9					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						
					Basilico L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
					Olio EVO BIO	4	5	6	7															
					Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8															
					Piselli surgelati	4	5	6	7															
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBE AROMATICHE					FORMAGGIO FRESCO (latte) E PIADINA (glutine,latte)					PLATESSA AGLI AGRUMI (pesce,glutine)					COTOLETTA DI SUINO AL FORNO (glutine,uovo)					CROCCHETTE DI VERDURA (latte,uovo,glutine)				
Carne di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80		40	55	65	90	Platessa	50/60	60/70	80/100	100/150	Filone di suino BIO	40/50	50/60	60/70	70/80	Patate	30	40	50	60
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Stracchino BIO					Limone/Arancia	4	5	6	7	Pangrattato	10	13	15	17	Verdura BIO	30	40	50	60
Salvia/Rosmarino L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Olio EVO BIO	4	5	6	7	Uovo BIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Ricotta BIO	25	30	35	40
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	Uovo BIO	5	6	7	8
					Farina di grano BIO	30	40								Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	8	10	12	14
					Olio EVO BIO	5	8													Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					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 GRATINATA (glutine,latte)					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA				
Verdura BIO	60/80	70/100	70/100	150/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150
Pangrattato e/o Parm. reg. DOP	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	4	5	7	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	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 (glutine)	30	40	50	60						PANE (glutine)	30	40	50	60	PANE INTEGRALE (glutine)	30	40	50	60	PANE (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	150	150	200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

PANE E MARMELLATA <i>(glutine)</i>					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>					PANE E MOUSSE DI RICOTTA (x nidi) E CACAO (x infanzie) <i>(glutine, latte)</i>					YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>					FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i>				
Pane	20	30			Frutta fresca*	120	120			Pane	30	30			Yogurt BIO alla frutta	125	125			Frutta fresca*	120	120		
Confettura EXTRA BIO	10	15			Grissini BIO	24	24			Ricotta BIO	40	50								Crackers	25	25		
										Zucchero	3	6												
										Cacao	/	2												
										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.

Per quanto riguarda i pasti veicolati, il primo piatto contiene anche olio di semi, al fine di mantenere il prodotto adeguatamente sgranato durante il trasporto; i contorni, invece, potrebbero essere ulteriormente conditi in loco con olio EVO convenzionale.

Grassetto corsivo= allergeni

6ª settimana -Menù estivo

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2026/2027

Menù estivo con ricette e grammature

LUNEDÌ 19 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 20 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 21 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 22 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 23 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA					RISOTTO ALLO ZAFFERANO <i>(latte)</i>					PASTA ALL'ORTOLANA <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PASTA E FAGIOLI BRODOSA <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO <i>(glutine, latte)</i>				
Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	Riso 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	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
					Cipolla L.I.	5	7	9	11	Sedano L.I.	5	6	7	8	Sedano L.I.	11	13	15	17	Olio EVO BIO	4	5	6	7
					Zafferano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	5	6	7	8	Carote BIO	16	18	20	22	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9
					Olio EVO BIO	4	5	6	7	Cipolla L.I.	5	6	7	8	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Polpa/pass. di pomodoro BIO	40	50	60	70	Fagioli BIO	20	25	30	40					
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Peperoni BIO	1	2	3	4	Olio EVO BIO	4	5	6	7					
										Melanzane BIO	4	5	7	9	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8					
										Zucchine BIO	4	5	7	9	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
										Basilico L.I.	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.										
RAVIOLI AL POMODORO <i>(glutine, uovo, latte)</i>					BURGER DI LIMANDA <i>(pesce,latte,uovo,glutine)</i>					BOCCONCINI DI POLLO CROCCANTI <i>(glutine)</i>					FRITTATA CON VERDURE <i>(uovo, latte)</i>					MERLUZZO CON CEREALI E FR. SECCA <i>(pesce, glutine, fr. a guscio)</i>				
Ravioli ricotta e bieta	100	120	140	160	Limanda	20/25	30/40	45/50	50/55	Carne di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	Uovo BIO	30	40	50	60	Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150
Sedano L.I.	4	5	6	7	Patate	25	40	50	55	Pangrattato	Q.B.	Q.B	Q.B.	Q.B.	Latte BIO	10	15	20	25	Fiocchi di mais BIO	10	11	12	13
Carote BIO	4	5	6	7	Ricotta BIO	15	20	25	30	Farina di mais	Q.B.	Q.B	Q.B.	Q.B.	Formaggio	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7
Cipolla L.I.	1	2	3	4	Olio EVO BIO	2	3	4,7	6	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Verdura BIO	10	15	20	25	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Polpa/pass. di pomodoro BIO	30	40	50	60	Uovo BIO	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	Pangrattato	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.	Erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											4	5	6	7	
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>					VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA				
Verdura BIO	60/80	70/100	70/100	150/200	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200
Pangrattato e/o Parm. reg. DOP	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	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.	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	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 <i>(glutine)</i>					YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>					LATTE E BISCOTTI <i>(latte, glutine, uovo)</i>					FRUTTA FRESCA* E PANE <i>(glutine)</i>					PIZZA AL POMODORO <i>(glutine)</i>				
Frutta fresca*	120	120			<i>Yogurt BIO alla frutta</i>	125	125			<i>Latte BIO</i>	125	150			Frutta fresca*	120	120			<i>Farina di grano BIO</i>	30	40		
<i>Grissini BIO</i>	24	24								<i>Biscotti BIO</i>	30	40			<i>Pane</i>	20	30			Olio EVO BIO	4	5		
																				Lievito di birra	Q.B.	Q.B.		
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.		
																				<i>In alternativa: base pizza BIO</i>	45	60		
																				Polpa/pass. di pomodoro	10	20		

*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.

Per quanto riguarda i pasti veicolati, il primo piatto contiene anche olio di semi, al fine di mantenere il prodotto adeguatamente sgranato durante il trasporto; i contorni, invece, potrebbero essere ulteriormente conditi in loco con olio EVO convenzionale.

Grassetto corsivo= allergeni

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2026/2027

Menù estivo con ricette e grammature

LUNEDÌ 26 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 27 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 28 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 29 OTTOBRE MENÙ DI HALLOWEEN	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 30 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA CON ZUCCHINE <i>(glutine,latte, sedano)</i>					PASTA AL POMODORO <i>(glutine, sedano, latte)</i>					VERDURA FILANGER					RISOTTO VIOLA <i>(glutine,latte)</i>					PASTA CON SUGO ALLE MELANZANE <i>(glutine, 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	Verdura fresca BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
Zucchine BIO	35	40	45	50	Sedano L.I.	5	6	7	8	Olio EVO BIO	3	4	5	7	Latte BIO	40	45	50	55	Cipolla L.I.	12	15	18	21
Cipolla L.I.	2	3	4	5	Carote BIO	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Farina di grano BIO	3	4	5	6	Polpa/pass. di pomodoro BIO	40	50	60	70
Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	2	3	4	5					Olio EVO BIO	2	3	4	5	Melanzane fresche BIO	9	12	17	22	
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Polpa/pass. di pomodoro BIO	40	50	60	70					Cipolla L.I.	5	7	9	11	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					Cavolo capp. viola BIO	30	35	40	45	Olio EVO BIO	4	5	6	7	
Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8					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.					Olio EVO BIO	2	2	3	3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
FORMAGGIO <i>(latte)</i>					POLLO ALLA PIASTRA/FORNO					PASTA ALLA PESCATORA <i>(glutine, pesce)</i>					SFORMATO DI LEGUMI E ZUCCA <i>(uovo, latte, glutine)</i>					PROSCIUTTO COTTO e FOCACCIA <i>(glutine)</i>				
Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP	40	55	65	90	Petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Uovo BIO	30	40	50	60	Prosciutto cotto <i>(BIO per i nidi e le infanzie)</i>	35	40	45	55
					Rosmarino fresco L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Polpa/pass. di pomodoro BIO	40	50	60	70	Zucca	30	35	45	60					
					Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Merluzzo, platessa e limanda	40	50	60	70	Formaggio	6	7	8	10					
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla, aglio e prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato (e/o farina di grano BIO)	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
					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.	Legumi secchi BIO	5	6	7	8	Farina di grano BIO	20	25	30	40
															Latte BIO	10	15	20	20	Lievito di birra	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
																				Olio EVO	1	2	3	4
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
																				In alternativa: base pizza BIO	30	40	50	60
VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA					PATATE AL FORNO					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA				
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150	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
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	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 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[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.

Per quanto riguarda i pasti veicolati, il primo piatto contiene anche olio di semi, al fine di mantenere il prodotto adeguatamente sgranato durante il trasporto; i contorni, invece, potrebbero essere ulteriormente conditi in loco con olio EVO convenzionale.

Grassetto corsivo= allergeni

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2026/2027

Menù invernale con ricette e grammature

LUNEDÌ 2 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 3 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 4 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 5 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 6 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO <i>(glutine, latte)</i>					PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON ORZO <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA					RISOTTO ALLA ZUCCA <i>(latte,sedano)</i>				
					Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Orzo BIO	20	25	35	45	Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
					Olio EVO BIO	4	5	6	7	Legumi secchi BIO	10	12	14	16					Zucca	35	40	45	50	
					Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	Sedano L.I.	10	12	14	16					Cipolla L.I.	2	3	4	5	
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	10	12	14	16					Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
										Cipolla L.I.	5	7	9	11					Olio EVO BIO	4	5	6	7	
										Verdura BIO	25	31	37	43					Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	
										Patate	20	24	28	32					Brodo vegetale	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.	
										Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8										
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
					MERLUZZO GRATINATO <i>(pesce,glutine)</i>					FORMAGGIO <i>(latte)</i>					PASTA ALL'UOVO AL RAGÙ DI BOVINO <i>(glut.,uovo,sedano,latte)</i>					SOVRACOSCIA/FUSI DI POLLO AL FORNO				
					Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150	Stracchino o mozzarella	40	55	65	90	Pasta all'uovo BIO	35/45	45/55	55/65	65/75	Sovrac./Fusi di pollo BIO	40/50	50/60	60/70	70/80
					Pangrattato	10	11	12	13	o Squacquerone di romagna DOP					Sedano L.I.	5	6	7	8	Rosmarino L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	o Parmigiano reggiano DOP	20	30	40	50	Carote BIO	5	6	7	8	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Olio EVO BIO	4	5	6	7					Cipolla L.I.	2	3	4	5	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					Polpa/pass. di pomodoro BIO	15	20	25	30						
														Carne di vitellone	35	40	45	50						
														Olio EVO BIO	4	5	6	7						
														Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8						
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					PATATE AL FORNO					VERDURA COTTA				
					Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Patate	70	110	150	180	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150
					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
					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 (glutine)	30	40	50	60	PANE (glutine)	30	40	50	60	PANE (glutine)	30	40	50	60	PANE (glutine)	30	40	50	60
					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

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

*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.

Per quanto riguarda i pasti veicolati, il primo piatto contiene anche olio di semi, al fine di mantenere il prodotto adeguatamente sgranato durante il trasporto; i contorni, invece, potrebbero essere ulteriormente conditi in loco con olio EVO convenzionale.

Grassetto corsivo= allergeni

1^ settimana -Menù invernale

[illegible]

2^a settimana - Menù invernale

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2026/2027

Menù invernale con ricette e grammature

LUNEDÌ 16 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 17 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 18 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 19 NOVEMBRE MENU VEGETALE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 20 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA(x nidi/inf.) GNOCCHI(x prim.) AL POMODORO <i>(glut., sedano, latte)</i>					PASTA AGLIO E OLIO <i>(glutine,latte)</i>					RISOTTO ALLA CREMA VEGETALE <i>(glutine, latte)</i>					CREMA DI CECI CON PASTINA <i>(glutine, sedano, latte)</i>					CREMA DI ZUCCA CON ORZO <i>(glutine, latte, sedano)</i>				
<i>Pasta di semola BIO</i>	40/50	50/60		80/100	<i>Pasta di semola BIO</i>	40/50	50/60	70/80	80/100	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pastina di semola BIO	20	25	35	45	<i>Orzo BIO</i>	20	25	35	45
<i>Gnocchi di patate</i>			180/200	200/220	Olio EVO BIO	4	5	6	7	<i>Latte BIO</i>	35	40	45	50	Sedano L.I.	11	13	15	17	<i>Patate</i>	50	55	60	65
<i>Sedano L.I.</i>	5	6	7	8	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	6	7	8	9	<i>Farina di grano BIO</i>	2	3	4	5	Carote BIO	16	18	20	22	Zucca	75	85	105	125
Carote BIO	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	2	3	4	5	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Cipolla L.I.	4	5	6	8
Cipolla L.I.	2	3	4	5	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Ceci BIO	20	25	30	35	Latte BIO	6	8	10	12
Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70						Cavolfiore BIO	10	15	25	30	Patate	12	15	20	25	<i>Olio EVO BIO</i>	2	3	4	5
Olio EVO BIO	4	5	6	7						<i>Parmigiano reg. DOP</i>	6	7	8	9	<i>Olio EVO BIO</i>	4	5	6	7	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
<i>Parmigiano reg. DOP</i>	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.											Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.		Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
CROCCHETTE DI RICOTTA <i>(latte, uovo,glutine)</i>					PLATESSA AL POMODORO <i>(pesce)</i>					BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBE AROMATICHE					PIZZA AL POMODORO <i>(glutine)</i>					MERLUZZO IN CROSTA DI CEREALI <i>(pesce,glutine)</i>				
<i>Ricotta BIO</i>	40	60	80	90	<i>Platessa</i>	50/60	60/70	80/100	100/150	Carne di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	<i>Farina di grano BIO</i>	45	55	60	65	Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150
<i>Uovo BIO</i>	10	15	20	25	Polpa/pass. di pomodoro	15	20	25	30	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Lievito di birra	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Fiocchi di mais BIO</i>	10	11	12	13
<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8	Aglio e Basilico L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Salvia/Rosmarino L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	1	2	3	4	<i>Aglio/prezzemolo L.I.</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
<i>Pangrattato</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.	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.											<i>In alternativa: base pizza BIO</i>	65	80	90	110	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Olio EVO BIO	2	3	4	4											Polpa/pass. di pomodoro	25	30	35	40	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
															Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
															Olio EVO BIO	2	3	4	5					
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
INSALATA MISTA E MANDORLE <i>(fr. a guscio)</i>					VERDURA COTTA					VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA				
Verdura a foglia BIO	30	40	50	60	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200
<i>Mandorle</i>	7	10	13	15	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	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.	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 <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

FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>					LATTE E BISCOTTI <i>(latte, glutine, uovo)</i>					YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>					FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i>					PIZZA AL POMODORO <i>(glutine)</i>				
Frutta fresca*	120	120			<i>Latte BIO</i>	125	150			<i>Yogurt BIO alla frutta</i>	125	125			Frutta fresca*	120	120			<i>Farina di grano BIO</i>	30	40		
<i>Grissini BIO</i>	24	24			<i>Biscotti BIO</i>	30	40								<i>Crackers</i>	25	25			Lievito di birra	Q.B.	Q.B.		
																				Olio EVO BIO	4	5		
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.		
																				<i>In alternativa: base pizza BIO</i>	45	60		
																				Polpa/pass. di pomodoro BIO	10	20		

*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.

Per quanto riguarda i pasti veicolati, il primo piatto contiene anche olio di semi, al fine di mantenere il prodotto adeguatamente sgranato durante il trasporto; i contorni, invece, potrebbero essere ulteriormente conditi in loco con olio EVO convenzionale.

Grassetto corsivo= allergeni

FOCACCIA AL ROSMARINO <i>(glutine)</i>				FRUTTA FRESCA* E PANE <i>(glutine)</i>				YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>				PANE E MOUSSE DI RICOTTA (x nidi) E CACAO (x inf.) <i>(glutine, latte)</i>				FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>			
<i>Farina di grano BIO</i>	30	40		Frutta fresca*	120	120		<i>Yogurt BIO alla frutta</i>	125	125		<i>Pane</i>	30	30		Frutta fresca*	120	120	
Olio EVO BIO	4	5		<i>Pane</i>	20	30						<i>Ricotta BIO</i>	40	50		<i>Grissini BIO</i>	24	24	
Lievito di birra	Q.B.	Q.B.										Zucchero	3	6					
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.										Cacao	/	2					
												Latte BIO	Q.B.	Q.B.					
<i>In alternativa: base pizza BIO</i>	45	60																	

Per quanto riguarda i pasti veicolati, il primo piatto contiene anche olio di semi, al fine di mantenere il prodotto adeguatamente sgranato durante il trasporto; i contorni, invece, potrebbero essere ulteriormente conditi in loco con olio EVO convenzionale.

4^ settimana -Menù invernale

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2026/2027

Menù invernale con ricette e grammature

LUNEDÌ 30 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 1 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 2 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 3 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 4 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA ALLE ERBE AROMATICHE <i>(glutine, latte)</i>					PASTA AL POMODORO <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO <i>(glutine, sedano, latte)</i>					RISOTTO ALLA CREMA VEGETALE <i>(glutine,latte)</i>					PASTINA IN BRODO VEGETALE** <i>(glutine, 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	Orzo BIO	20	25	35	45	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pastina di semola BIO	25	30	40	50
Erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sedano L.I.	5	6	7	8	Legumi secchi BIO	10	12	14	16	Latte BIO	35	40	45	50	Sedano L.I.	10	15	20	25
Olio EVO BIO	6	7	8	9	Carote BIO	5	6	7	8	Sedano L.I.	10	12	14	16	Farina di grano BIO	2	3	4	5	Carote BIO	15	20	25	30
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Carote BIO	10	12	14	16	Olio EVO BIO	2	3	4	5	Cipolla L.I.	2	3	4	5
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	Cipolla L.I.	5	7	9	11	Cipolla L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7
					Olio EVO BIO	4	5	6	7	Verdura BIO	25	31	37	43	Cavolfiore BIO	10	15	25	30	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
					Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Patate	20	24	28	32	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	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.					
										Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8						**Pasta con olio e parmigiano per le scuole con servizio in aula				
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
SFORMATINO DI LIMANDA <i>(pesce)</i>					CROCCHETTE DI LEGUMI <i>(latte, uovo, glutine)</i>					PIZZA MARGHERITA <i>(glutine, latte)</i>					PEPITE DI POLLO CROCCANTI <i>(glutine)</i>					PLATESSA AGLI AGRUMI <i>(pesce)</i>				
Limanda	35	40	45	50	Legumi secchi BIO	20	22	24	26	Farina di GRANO BIO	45	55	60	65	Carne di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	Platessa	50	60	90	100
Patate	35	40	45	50	Patate	20	25	30	35	Lievito di birra	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Limone/Arancia	4	5	6	7
Uovo BIO	7	8	9	10	Ricotta BIO	7	8	9	10	Olio EVO BIO	1	2	3	4	Farina di mais	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Uovo BIO	6	7	8	9	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.
Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	4	5	6	7	In alternativa: base pizza BIO	65	80	90	110	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	2	3	4	5						Erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Mozzarella	30	35	40	45										
										Polpa/pass. di pomodoro	25	30	35	40										
										Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
										Olio EVO BIO	2	3	4	5										
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA					INSALATA MISTA					VERDURA COTTA					PATATE AL FORNO				
Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura a foglia BIO	10	20	30	40	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150	Patate	70	110	150	180
Olio EVO BIO	4	5	6	7	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
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.
										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 <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*	120	100	150	150

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.

Per quanto riguarda i pasti veicolati, il primo piatto contiene anche olio di semi, al fine di mantenere il prodotto adeguatamente sgranato durante il trasporto; i contorni, invece, potrebbero essere ulteriormente conditi in loco con olio EVO convenzionale.

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2026/2027

Menù invernale con ricette e grammature

LUNEDÌ 7 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 8 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 9 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 10 DICEMBRE TERRA MADRE DAY	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 11 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA										RISO AL POMODORO <i>(sedano, latte)</i>					PASTA E FAGIOLI BRODOSA <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PASTINA IN BRODO VEGETALE** <i>(glutine, sedano, latte)</i>				
Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70						Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pastina di semola BIO	20	25	30	40	Pastina di semola BIO	25	30	40	50
Olio EVO BIO	3	4	5	7						Sedano L.I.	5	6	7	8	Sedano L.I.	11	13	15	17	Sedano L.I.	10	15	20	25
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Carote BIO	5	6	7	8	Carote BIO	16	18	20	22	Carote BIO	15	20	25	30
										Cipolla L.I.	2	3	4	5	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Cipolla L.I.	2	3	4	5
										Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	Fagioli secchi BIO	20	25	30	40	Olio EVO BIO	4	5	6	7
										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	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.					
																				**Pasta alle erbe aromatiche per le scuole con servizio in aula				
RAVIOLI BURRO E SALVIA <i>(uovo, glutine,latte)</i>										MERLUZZO GRATINATO <i>(pesce,glutine)</i>					FORMAGGIO FRESCO <i>(latte)</i> E PIADINA <i>(glutine,latte)</i>					POLPETTONE DI CARNE BIANCA <i>(latte,uovo,glutine)</i>				
Ravioli ricotta e bieta	100	120	140	160						Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150		40	55	65	90	Carne di pollo	30/40	40/50	50/60	60/70
Burro	6	7	8	9						Pangrattato	10	11	12	13	Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP					Ricotta BIO	20	30	35	40
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8						Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Uova BIO	3	4	5	6
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Olio EVO BIO	4	5	6	7						Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
Salvia 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			Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
															Olio EVO BIO	5	8			Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
															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 GRATINATA <i>(glutine,latte)</i>										VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					PURÈ DI PATATE <i>(latte)</i>				
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	Patate	50	80	100	120
Pangrattato e/o Parm. reg. DOP	5	6	7	8						Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Latte BIO	17	25	30	35
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.																Olio EVO BIO	4	5	6	7
Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																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
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 (glutine)									LATTE E BISCOTTI (latte, glutine, uovo)					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (glutine)					PANE E OLIO (glutine)				
Frutta fresca*	120	120							Latte BIO	125	150			Frutta fresca*	120	120			Pane	30	40		
Crackers	25	25							Biscotti BIO	30	40			Grissini BIO	24	24			Olio EVO BIO	4	5		

*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.

Per quanto riguarda i pasti veicolati, il primo piatto contiene anche olio di semi, al fine di mantenere il prodotto adeguatamente sgranato durante il trasporto; i contorni, invece, potrebbero essere ulteriormente conditi in loco con olio EVO convenzionale.

Grassetto corsivo= allergeni

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2026/2027

Menù invernale con ricette e grammature

LUNEDÌ 14 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 15 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 16 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 17 DICEMBRE MENÙ DI NATALE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 18 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA ALLA PIZZAIOLA <i>(glutine,latte)</i>					PASTA(x nidi/inf.) GNOCCHI(xprim.) AL POMODORO <i>(glut., sedano, latte)</i>					RISO ALL'OLIO					CAPPELLETTI IN BRODO VEG.** <i>(glut., uovo, latte, sedano)</i>					VERDURA FILANGER				
Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60		80/100	Riso	40/50	50/60	70/80	80/100	Capelletti	70	90	100	120	Verdura fresca BIO	30/40	40/50	50/60	60/70
Cipolla L.I.	5	6	7	8	Gnocchi di patate			180/200	200/220	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sedano L.I.	10	15	20	25	Olio EVO BIO	3	4	5	7
Polpa/pass. di pomo BIO	50	65	80	90	Sedano L.I.	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	15	20	25	30	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	5	6	7	8						Cipolla L.I.	2	3	4	5					
Capperi	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	2	3	4	5						Olio EVO BIO	4	5	6	7					
Origano	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.					
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.						**cappelletti burro e salvia per le scuole con servizio in aula									
COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO <i>(pesce, glutine, uovo)</i>					FRITTATA CON VERDURE <i>(uovo, latte)</i>					SPEZZATINO DI CARNE BIANCA AL SUGO <i>(sedano)</i>					ARROSTO DI SUINO <i>(sedano, glutine)</i>					PASTA ALLA PESCATORA <i>(glutine, pesce)</i>				
Platessa	50/60	60/70	80/100	100/150	Uovo BIO	30	40	50	60	Carne di pollo BIO	60	60/70	70/80	80/90	Filone di suino	40/50	50/60	60/70	70/80	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Latte BIO	10	15	20	25	Polpa/pass. di pomodoro	20	30	40	45	Sedano L.I.	1	2	3	4	Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70
Uovo BIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Formaggio	5	6	7	8	Sedano L.I.	6	9	15	17	Carota BIO	1	2	3	4	Merluzzo, platessa e limanda	40	50	60	70
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Verdura BIO	10	15	20	25	Carota BIO	8	12	20	26	Cipolla L.I.	1	2	3	4	Cipolla, aglio e prezzemolo L.I.	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	Cipolla L.I.	6	9	15	17	Aglio 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.	Olio EVO BIO	3	4	5	6	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.	Olio EVO BIO	4	5	6	7					
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
VERDURA GRATINATA <i>(glutine,latte)</i>					VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA					PATATE AL FORNO					VERDURA COTTA				
Verdura BIO	60/80	70/100	70/100	150/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150	Patate	70	110	150	180	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150
Pangrattato e/o Parm. reg. DOP	5	6	7	8	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	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.
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											Aglio ed erbe aromatiche L.I.	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*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA* x nidi/inf.	120	150		200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200
															PANDORO x prim.			75	85					

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

PANE E PARMIGIANO <i>(glutine,latte)</i>					FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i>					YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>					PANDORO E KARKADÈ <i>(glutine, uova, latte)</i>					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>				
Pane	20	30			Frutta fresca*	120	120			Yogurt BIO alla frutta	125	125			Pandoro	35	55			Frutta fresca*	120	120		
Parmigiano reg. DOP	10	15			Crackers	25	25								Karkade'	120	150			Grissini BIO	24	24		
															Scorza di limone/arancia	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.

Per quanto riguarda i pasti veicolati, il primo piatto contiene anche olio di semi, al fine di mantenere il prodotto adeguatamente sgranato durante il trasporto; i contorni, invece, potrebbero essere ulteriormente conditi in loco con olio EVO convenzionale.

[illegible]

Per quanto riguarda i pasti veicolati, il primo piatto contiene anche olio di semi, al fine di mantenere il prodotto adeguatamente sgranato durante il trasporto; i contorni, invece, potrebbero essere ulteriormente conditi in loco con olio EVO convenzionale.

8^ settimana -Menù invernale