

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

Menù invernale "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 5 GENNAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 6 GENNAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 7 GENNAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 8 GENNAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 9 GENNAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
										PASTA AL POMODORO <i>(glutine, sedano, latte)</i>					RISOTTO ALLO ZAFFERANO <i>(latte)</i>					PASTA ALLE ERBE AROMATICHE <i>(glutine, 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
										Sedano L.I.	5	6	7	8	Cipolla L.I.	5	7	9	11	Erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
										Carote BIO	5	6	7	8	Zafferano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	6	7	8	9
										Cipolla L.I.	2	3	4	5	Olio EVO BIO	4	5	6	7	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.
										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.										
										PLATESSA IN CROSTA DI CEREALI <i>(pesce,glutine)</i>					FORMAGGIO FRESCO <i>(latte)</i>					SFORMATO DI LEGUMI E VERDURA <i>(uovo,latte,glutine)</i>				
										Platessa	50/60	60/70	80/100	100/150	Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP	40	55	65	90	Uovo BIO	30	40	50	60
										Fiocchi di mais BIO	10	11	12	13						Verdura BIO	30	35	45	60
										Aglio/prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Parmigiano reg. DOP	6	7	8	10
										Olio EVO BIO	4	5	6	7						Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						(e/o farina di grano BIO)	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.
																				Legumi secchi BIO	5	6	7	8
																				Latte BIO	10	15	20	20
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
										VERDURA COTTA					VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA				
										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
										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.
										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

RISOTTO ALLO ZAFFERANO
(latte)

Riso BIO

Cipolla L.I.

Zafferano

Olio EVO BIO

Parmigiano reg. DOP

Sale IODATO

40/50

50/60

70/80

80/100

5

7

9

11

Q.B.

Q.B.

Q.B.

Q.B.

4

5

6

7

5

6

7

8

Q.B.

Q.B.

Q.B.

Q.B.

PASTA ALLE ERBE
AROMATICHE *(glutine, latte)*

Pasta di semola BIO

Erbe aromatiche L.I.

Olio EVO BIO

Parmigiano reg. DOP

Sale IODATO

40/50

50/60

70/80

80/100

Q.B.

Q.B.

Q.B.

Q.B.

6

7

8

9

5

6

7

8

Q.B.

Q.B.

Q.B.

Q.B.

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

										<div>FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i></div> <div><div>Frutta fresca*</div><div>Crackers</div></div> <div><div>120</div><div>120</div></div> <div><div>25</div><div>25</div></div>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

FOCACCIA AL ROSMARINO
(glutine)

Farina di grano BIO

Lievito di birra

In alternativa: Base pizza

Olio EVO BIO

Sale IODATO

30

40

Q.B.

Q.B.

45

60

4

5

Q.B.

Q.B.

YOGURT ALLA FRUTTA
(latte)

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.

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. 2025/2026
Menù invernale "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 12 GENNAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 13 GENNAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 14 GENNAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 15 GENNAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 16 GENNAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA CON OLIO E PARMIGIANO <i>(glutine, latte)</i>					PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA					PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON ORZO <i>(glutine,sedano,latte)</i>					PASTA ALLA PIZZAIOLA <i>(glutine, latte)</i>					RISOTTO ALLA ZUCCA <i>(latte,sedano)</i>				
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	35	45	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	3	4	5	7	Legumi secchi BIO	10	12	14	16	Cipolla L.I.	5	6	7	8	Zucca BIO	25	30	35	40
Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sedano L.I.	10	12	14	16	Polpa/pass. di pomo BIO	50	65	80	90	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.	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
										Cipolla L.I.	5	7	9	11	Capperi	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7
										Verdura BIO	25	31	37	43	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
										Patate	20	24	28	32	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Brodo vegetale	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.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
										Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8										
MERLUZZO GRATINATO E "MAIONESE" <i>(pesce,glutine,latte)</i>					PASTA ALL'UOVO AL RAGÙ DI BOVINO <i>(glut.,uovo, sedano,latte)</i>					PIZZA MARGHERITA <i>(glutine, latte)</i>					CROCCHETTE DI VERDURA <i>(latte, uovo, glutine)</i>					SOVRACOSCIA/FUSI DI POLLO AL FORNO				
Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150	Pasta all'uovo BIO	35/45	45/55	55/65	65/75	Farina di grano BIO	45	55	60	65	Patate	30	40	50	60	Sovrac./Fusi di pollo BIO	40/50	50/60	60/70	70/80
Pangrattato	10	11	12	13	Sedano L.I.	5	6	7	8	Lievito di birra	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Verdura BIO	15	20	25	30	Rosmarino L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	5	6	7	8	<i>In alternativa: Base pizza</i>	65	80	90	110	Ricotta BIO	25	30	35	40	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	Olio EVO BIO	1	2	3	4	Uovo BIO	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Polpa/pass. di pomo BIO	15	20	25	30	Mozzarella	30	35	40	45	Parmigiano reg. DOP	8	10	12	14					
					Carne di vitellone BIO	35	40	45	50	Polpa/pass. di pomodoro	25	30	35	40	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Latte BIO	5	5	10	10	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Olio di semi	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 CRUDA					VERDURA COTTA					VERDURA COTTA				
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Patate	40/80	100/120	140/160	160/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150
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	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	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

PANE E MARMELLATA <i>(glutine)</i>					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>					YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>					FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i>					PANE E OLIO <i>(glutine)</i>				
Pane	20	30			Frutta fresca*	120	120			Yogurt BIO alla frutta	125	125			Frutta fresca*	120	120			Pane	30	40		
Confettura EXTRA BIO	10	15			Grissini BIO	24	24								Crackers	25	25			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

1^ settimana -Menù invernale

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

LUNEDÌ 19 GENNAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 20 GENNAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 21 GENNAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 22 GENNAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 23 GENNAIO MENÙ DEL'ADRIATICO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA AL PESTO ROSSO <i>(glutine, fr. a guscio, latte)</i>					VERDURA FILANGER					PASTA ALLE ERBE AROMATICHE <i>(glutine, latte)</i>					RISO ALL'OLIO					PASTA AL POMODORO <i>(glutine, sedano, latte)</i>				
Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Riso	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
Mandorle	2	3	4	5	Olio EVO BIO	3	4	5	7	Erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sedano L.I.	5	6	7	8
Polpa/pass. di pomo BIO	25	35	45	55	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	6	7	8	9	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	5	6	7	8
Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8						Cipolla L.I.	2	3	4	5
Olio EVO BIO	6	7	8	9						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70
Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9																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.
BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBE AROMATICHE					PASSATELLI IN BRODO VEGETALE <i>(latte, glutine, uovo, sedano)</i>					BURGER DI LEGUMI <i>(latte, uovo, glutine)</i>					SPEZZATINO DI BOVINO AL SUGO <i>(sedano)</i>					PESCE AZZURRO O LIMANDA GRATINATA <i>(pesce, glutine)</i>				
Petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	Parmigiano reg. DOP	20	25	30	35	Legumi secchi BIO	20	22	24	26	Carne di vitellone BIO	60	80	90	110	Sarde dell'adriatico	40/50	50/60	60/80	80/100
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Pangrattato	20	25	30	35	Patate	20	25	30	35	Polpa/pass. di pomodoro	20	25	40	45	(oppure Limanda)	50/60	60/70	80/100	100/150
Salvia/Rosmarino L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Uovo BIO	40	45	50	55	Ricotta BIO	7	8	9	10	Sedano L.I.	6	9	15	17	Pangrattato	10	11	12	13
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Farina di grano BIO	6	7	8	9	Uovo BIO	6	7	8	9	Carota BIO	8	12	20	26	Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	4	5	6	7	Cipolla L.I.	6	9	15	17	Olio EVO BIO	4	5	6	7
					Olio EVO BIO	4	5	6	7	Pangrattato	2	3	4	5	Olio EVO BIO	3	4	5	6	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Prezzemolo fresco 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.										
VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA E PATATE					VERDURA COTTA					VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA				
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Patate	40	60	80	100	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
Olio EVO BIO	4	4	5	7	Verdura BIO	45	65	85	105	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.	Aglio ed erbe aromatiche 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.	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 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	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA*	120	100	150	150	FRUTTA FRESCA* (x nidi/infanzia)	120	150		200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200
					PLUMCAKE BIO (x primarie)			30/35	30/35															

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>					LATTE E CEREALI <i>(latte)</i>					FRUTTA FRESCA* E PANE <i>(glutine)</i>					TORTA E KARKADÈ <i>(glutine, latte, uovo)</i>				
<i>Yogurt BIO alla frutta</i>	125	125			Frutta fresca*	120	120			<i>Latte BIO</i>	125	150			Frutta fresca*	120	120			Torta	30/40	50/60		
					<i>Grissini BIO</i>	24	24			Fiocchi di mais BIO	15	20			<i>Pane</i>	20	30			<i>(saranno alternate varie tipologie di torte semplici: margherita, allo yogurt, marmora, con frutta fresca, cioccoborlotto ecc...)</i>				
																				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.

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

2ª settimana -Menù invernale

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

Menù invernale "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 26 GENNAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 27 GENNAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 28 GENNAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 29 GENNAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 30 GENNAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
CREMA DI ZUCCA CON ORZO <i>(glutine, latte, sedano)</i>					RISOTTO ALLO ZAFFERANO <i>(latte)</i>					PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON PASTINA <i>(glut,sedano,latte)</i>					PASTA AGLIO E OLIO <i>(glutine,latte)</i>					PASTA(nidi/inf.) GNOCCHI(prim.) AL POMODORO <i>(glut,sedano,latte)</i>				
Orzo BIO	20	25	35	45	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pastina di semola BIO	20	25	35	45	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60		80/100
Patate	50	55	60	65	Cipolla L.I.	5	7	9	11	Legumi secchi BIO	10	12	14	16	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Gnocchi di patate			180/200	200/220
Zucca BIO	75	85	105	125	Zafferano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sedano L.I.	10	12	14	16	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	Sedano L.I.	5	6	7	8
Cipolla L.I.	4	5	6	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Carote BIO	10	12	14	16	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	5	6	7	8
Latte BIO	6	8	10	12	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Cipolla L.I.	5	7	9	11	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	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Verdura BIO	25	31	37	43					Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8						Patate	20	24	28	32					Olio EVO BIO	4	5	6	7	
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Olio EVO BIO	4	5	6	7					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.					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
										Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8										
MERLUZZO IN CROSTA DI CEREALI <i>(pesce,glutine)</i>					POLPETTONE DI CARNE BIANCA <i>(latte, uovo, glutine)</i>					PIZZA MARGHERITA <i>(glutine, latte)</i>					COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO <i>(pesce, glutine, uovo)</i>					CROCCHETTE DI RICOTTA <i>(latte, uovo,glutine)</i>				
Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150	Petto di pollo	30/40	40/50	50/60	60/70	Farina di grano BIO	45	55	60	65	Platessa	50/60	60/70	80/100	100/150	Ricotta BIO	40	60	80	90
Fiocchi di mais BIO	10	11	12	13	Ricotta BIO	20	30	35	40	Lievito di birra	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Uovo BIO	10	15	20	25
Aglio/prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Uovo BIO	3	4	5	6	In alternativa: Base pizza	65	80	90	110	Uovo BIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	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	Olio EVO BIO	4	5	6	7	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.	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.
Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Polpa/pass. di pomodoro	25	30	35	40					Olio EVO BIO	2	3	4	4	
					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 COTTA					VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA					INSALATA MISTA E MANDORLE <i>(fr. a guscio)</i>				
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	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150	Verdura a foglia BIO	30	40	50	60
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	Mandorle	7	10	13	15
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.	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 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	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																												
PIZZA AL POMODORO <i>(glutine)</i>					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>					YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>					LATTE E BISCOTTI <i>(latte, glutine, uovo)</i>					FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i>								
	Farina di grano BIO	30	40				Frutta fresca*	120	120				Yogurt BIO alla frutta	125		125		Latte BIO	125		150			Frutta fresca*	120	120		
	Lievito di birra	Q.B.	Q.B.				Grissini BIO	24	24									Biscotti BIO	30		40				25	25		
	<i>In alternativa: Base pizza</i>	45	60																									
	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.

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. 2025/2026

Menù invernale "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 2 FEBBRAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 3 FEBBRAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 4 FEBBRAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 5 FEBBRAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 6 FEBBRAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA ALLA PIZZAIOLA <i>(glutine, latte)</i>					PASTA E FAGIOLI <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO <i>(glutine, latte)</i>					VERDURA FILANGER					RISO AL POMODORO <i>(sedano, latte)</i>				
Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pastina di semola BIO	20	25	35	45	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
Cipolla L.I.	5	6	7	8	Sedano L.I.	11	13	15	17	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	3	4	5	7	Sedano L.I.	5	6	7	8
Polpa/pass. di pomo BIO	50	65	80	90	Carote BIO	16	18	20	22	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	5	6	7	8
Aglione L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					Cipolla L.I.	2	3	4	5	
Capperi	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Fagioli secchi BIO	20	25	30	40										Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	
Origano	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	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.																				
PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA/FORNO					FORMAGGIO (latte) E PIADINA <i>(glutine, latte)</i>					MERLUZZO GRATINATO <i>(pesce, glutine)</i>					LASAGNA ALLA BOLOGNESE <i>(glutine, uovo, latte, sedano)</i>					FRITTATA CON VERDURE <i>(uovo, latte)</i>				
Petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	Stracchino BIO	40	55	65	90	Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150	Pasta all'uovo	50	55	60	80	Uovo BIO	30	40	50	60
Rosmarino fresco L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Pangrattato	10	11	12	13	Latte BIO	80	100	120	150	Latte BIO	10	15	20	25
Aglione L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Aglione/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Farina di grano BIO	6	7	8	11	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Farina di grano BIO	30	40			Olio EVO BIO	4	5	6	7	Carne di vitellone	20/30	25/35	30/40	35/45	Verdura BIO	10	15	20	25
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	5	8			Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sedano L.I.	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7
					Lievito di birra	Q.B.	Q.B.								Carote BIO	10	15	25	35	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.								Cipolla L.I.	5	10	15	20					
					Acqua o Latte BIO	Q.B.	Q.B.								Polpa/pass. di pomo BIO	30	40	50	60					
					oppure Piadina all'olio IGP	30	40	50	60						Olio EVO BIO	6	7	8	11					
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
															Parmigiano reg. DOP	9	10	12	14					
VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA <i>(glutine, latte)</i>					CONTORNO TRICOLORE					VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA				
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	60/80	70/100	70/100	150/200	Verdura BIO	60	70	80	90	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200
Olio EVO BIO	4	4	5	7	Pangrattato e/o	5	6	7	8	Patate	30	35	40	45	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP					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.															
					Aglione 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	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

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

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.

LUNEDÌ 9 FEBBRAIO	<i>Nido</i>	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Adulti</i>	MARTEDÌ 10 FEBBRAIO	<i>Nido</i>	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Adulti</i>	MERCOLEDÌ 11 FEBBRAIO	<i>Nido</i>	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Adulti</i>	GIOVEDÌ 12 FEBBRAIO MENÙ DEL'ADRIATICO	<i>Nido</i>	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Adulti</i>	VENERDÌ 13 FEBBRAIO	<i>Nido</i>	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Adulti</i>
PASTA ALLE ERBE AROMATICHE <i>(glutine, latte)</i>					PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON FARRO <i>(glut.,sedano,latte)</i>					RISOTTO ALLA CREMA VEGETALE <i>(glutine,latte)</i>					PASTINA IN BRODO VEGETALE <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PASTA POMODORO E PISELLI <i>(glutine, sedano, latte)</i>				
<i>Pasta di semola BIO</i>	40/50	50/60	70/80	80/100	<i>Farro BIO</i>	20	25	35	45	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	<i>Pastina di semola BIO</i>	20/30	25/35	35/45	45/50	<i>Pasta di semola BIO</i>	40/50	50/60	70/80	80/100
Erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Legumi secchi BIO	10	12	14	16	<i>Latte BIO</i>	35	40	45	50	<i>Sedano L.I.</i>	10	15	20	25	<i>Sedano L.I.</i>	5	6	7	8
Olio EVO BIO	6	7	8	9	<i>Sedano L.I.</i>	10	12	14	16	<i>Farina di grano BIO</i>	2	3	4	5	Carote BIO	15	20	25	30	Carote BIO	5	6	7	8
<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8	Carote BIO	10	12	14	16	Olio EVO BIO	2	3	4	5	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Cipolla L.I.	2	3	4	5
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	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	Polpa/pass. di pomo BIO	30	35	40	45
					Verdura BIO	25	31	37	43	Cavolfiore BIO	10	15	25	30	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8	Piselli	15	20	25	30
					Patate	20	24	28	32	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	6	7	8	9	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7
					Olio EVO BIO	4	5	6	7										<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.	
					<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8															
PLATESSA CON CEREALI E FR. <i>SECCA (pesce, glut., fr. a guscio)</i>					PIZZA MARGHERITA <i>(glutine, latte)</i>					PEPITE DI POLLO CROCCANTI <i>(glutine)</i>					PESCE AZZURRO O LIMANDA GRATINATA <i>(pesce, glutine)</i>					CROCCHETTE DI VERDURA <i>(latte, uovo, glutine)</i>				
<i>Platessa</i>	50/60	60/70	80/100	100/150	<i>Farina di grano BIO</i>	45	55	60	65	Petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	<i>Sarde dell'adriatico</i>	40/50	50/60	60/80	80/100	Patate	30	40	50	60
Fiocchi di mais BIO	10	11	12	13	Lievito di birra	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Pangrattato</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>(oppure Limanda)</i>	50/60	60/70	80/100	100/150	Verdura BIO	15	20	25	30
Olio EVO BIO	4	5	6	7	<i>In alternativa: Base pizza BIO</i>			90	110	Farina di mais	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Pangrattato</i>	10	11	12	13	<i>Ricotta BIO</i>	25	30	35	40
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	1	2	3	4	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Uovo BIO</i>	5	6	7	8
<i>Pangrattato</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Mozzarella</i>	30	35	40	45	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	8	10	12	14
Aglio/Prezzemolo L.I.	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.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Pangrattato</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
<i>Mandorle</i>	4	5	6	7	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										Sale IODATO	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					INSALATA MISTA					VERDURA COTTA					PATATE AL FORNO					VERDURA COTTA				
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	40/80	100/120	140/160	160/200	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150
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	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.	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 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	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

LATTE E BISCOTTI <i>(latte,glutine,uovo)</i>				FRUTTA FRESCA* E STREGHETTE <i>(glutine)</i>				PANE E MARMELLATA <i>(glutine)</i>				YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>				FRUTTA FRESCA* E PANE <i>(glutine)</i>			
Latte BIO	125	150		Frutta fresca*	120	120		Pane	20	30		Yogurt BIO alla frutta	125	125		Frutta fresca*	120	120	
Biscotti BIO	30	40		Strehette BIO	25	25		Confettura EXTRA BIO	10	15						Pane	20	30	

*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. 2025/2026

Menù invernale "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 16 FEBBRAIO MENU REGIONE LOMBARDIA	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 17 FEBBRAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 18 FEBBRAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 19 FEBBRAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 20 FEBBRAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	
RISOTTO ALLO ZAFFERANO (<u>latte</u>)					PASTA CON RAGÙ DI LENTICCHIE (<u>glutine, sedano, latte</u>)					PASTA AL POMODORO (<u>glutine, sedano, latte</u>)					PASTINA IN BRODO VEGETALE (<u>glutine, sedano, latte</u>)					PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA					
	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	Pastina di semola BIO	20/30	25/35	35/45	45/50	Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70
	Cipolla L.I.	5	7	9	11	Sedano L.I.	5	6	7	8	Sedano L.I.	5	6	7	8	Sedano L.I.	10	15	20	25	Olio EVO BIO	3	4	5	7
	Zafferano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	5	6	7	8	Carote BIO	5	6	7	8	Carote BIO	15	20	25	30	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Cipolla L.I.	2	3	4	5					
	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Polpa/pass. di pomo BIO	30	35	40	45	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.	Lenticchie secche BIO	7	10	13	16	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8					
						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	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																
COTOLETTA DI SUINO AL FORNO (<u>glutine, uovo</u>)					FORMAGGIO FRESCO (<u>latte</u>)					BOCCONCINI DI MERLUZZO (<u>pesce, glutine</u>)					POLPETTONE DI CARNE BIANCA (<u>latte, uovo, glutine</u>)					RAVIOLI AL BURRO E SALVIA (<u>uovo, glutine, latte</u>)					
	Filone di suino BIO	40/50	50/60	60/70	70/80	Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP	40	55	65	90	Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150	Petto di pollo	30/40	40/50	50/60	60/70	Ravioli ricotta e spinaci	100	120	140	160
	Pangrattato	10	13	15	17		Pangrattato	10	11	12	13	Ricotta BIO	20	30	35	40	Burro	6	7	8	9				
	Uovo BIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.		Olio EVO BIO	4	5	6	7	Uovo BIO	3	4	5	6	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8				
	Olio EVO BIO	4	5	6	7		Aglio/prezzemolo L.I.	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.	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Salvia L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.				
															Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						
VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					PURÈ DI PATATE (<u>latte</u>)					VERDURA GRATINATA (<u>glutine, latte</u>)					
	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	Patate	50	80	100	120	Verdura BIO	60/80	70/100	70/100	150/200
	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Latte BIO	17	25	30	35	Pangrattato e/o	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.	Parmigiano Reg. DOP	4	6	7	8	Parmigiano reg. DOP	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.	
															Aglio ed erbe arom. 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	PANE (<u>glutine</u>)	30	40	50	60	PANE (<u>glutine</u>)	30	40	50	60	PANE INTEGRALE (<u>glutine</u>)	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>)					GELATO (<i>latte</i>) o CASTAGNOLE AL FORNO (<i>glutine, latte, uova</i>)					YOGURT ALLA FRUTTA (<i>latte</i>)					FRUTTA FRESCA* E STREGHETTE (<i>glutine</i>)					PANE E OLIO (<i>glutine</i>)				
Frutta fresca*	120	120			<i>Coppetta panna BIO</i>	80	80			<i>Yogurt BIO alla frutta</i>	125	125			Frutta fresca*	120	120			<i>Pane</i>	30	40		
<i>Grissini BIO</i>	24	24			<i>Farina di grano BIO</i>	15	15								<i>Stregchette BIO</i>	25	25			Olio EVO BIO	4	5		
					<i>Ricotta BIO</i>	10	10																	
					<i>Uova BIO</i>	5	5																	
					Olio di semi	3	3																	
					Zucchero	10	10																	
					Scorza di limone o vanillina	Q.B.	Q.B.																	
					Lievito per dolci	0,5	0,5																	

*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. 2025/2026
Menù invernale "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 23 FEBBRAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 24 FEBBRAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 25 FEBBRAIO MENU DELL'AMICIZIA	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 26 FEBBRAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 27 FEBBRAIO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA(nidi/inf.) GNOCCHI(prim.) AL POMODORO(<i>glut,sedano,latte</i>)					PASTA ALLA PIZZAIOLA <i>(glutine, latte)</i>					COUS COUS ALL'OLIO <i>(glutine)</i>					PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON ORZO (<i>glutine,sedano,latte</i>)					VERDURA FILANGER (nidi/inf.) e PASTA ALLE ERBE (prim) (<i>glutine</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	Cous cous	40/50	50/60	70/80	80/100	<i>Orzo BIO</i>	20	25	35	45	Verdure fresche BIO	30/40	40/50		60/70
<i>Gnocchi di patate</i>			180/200	200/220	Cipolla L.I.	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Legumi secchi BIO	10	12	14	16	Olio EVO BIO	3	4		7
<i>Sedano L.I.</i>	5	6	7	8	Polpa/pass. di pomo BIO	50	65	80	90	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Sedano L.I.</i>	10	12	14	16	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.		Q.B.
Carote BIO	5	6	7	8	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Carote BIO	10	12	14	16					
Cipolla L.I.	2	3	4	5	Capperi	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Cipolla L.I.	5	7	9	11			70/80	80/100	
Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Verdura BIO	25	31	37	43	Erbe aromatiche L.I.			Q.B.	Q.B.
Olio EVO BIO	4	5	6	7	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8						Patate	20	24	28	32	Olio EVO BIO			8	9
<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7						Olio EVO BIO	4	5	6	7	<i>Parmigiano reg. DOP</i>			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.
															<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8					
PROSCIUTTO COTTO					COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO (<i>pesce, glutine, uovo</i>)					SPEZZATINO DI CARNE BIANCA AL SUGO (<i>sedano</i>)					PIZZA MARGHERITA <i>(glutine, latte)</i>					PASTA ALLA PESCATORA(nidi/inf.) <i>(glut. latte, pesce) MERLUZZO</i> CON CEREALI (prim.) (<i>pesce</i>)				
Prosciutto cotto	35	40	45	55	<i>Platessa</i>	50/60	60/70	80/100	100/150	Sovracoscia di pollo BIO	60	60/70	70/80	80/90	<i>Farina di grano BIO</i>	45	55	60	65					
(BIO per i nidi e le infanzie)					<i>Pangrattato</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Polpa/pass. di pomodoro	20	25	40	45	Lievito di birra	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Pasta di semola BIO</i>	40/50	50/60		80/100
					<i>Uovo BIO</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Sedano L.I.</i>	6	9	15	17	<i>In alternativa: Base pizza BIO</i>			90	110	Polpa/pass. di pomo BIO	40	50		70
					Olio EVO BIO	4	5	6	7	Carota BIO	8	12	20	26	Olio EVO BIO	1	2	3	4	<i>Merluzzo</i>	40	50		70
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	6	9	15	17	<i>Mozzarella</i>	30	35	40	45	Cipolla, Aglio e prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.		Q.B.
										Olio EVO BIO	3	4	5	6	Polpa/pass. di pomodoro	25	30	35	40	Olio EVO BIO	4	5		7
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.		Q.B.
															Olio EVO BIO	2	3	4	5					
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Merluzzo</i>			80/100	100/150
																				Fiocchi di mais BIO			12	13
																				Aglio/prezzemolo L.I.			Q.B.	Q.B.
																				Olio EVO BIO			6	7
																				Sale IODATO			Q.B.	Q.B.
																				<i>Pangrattato</i>			Q.B.	Q.B.
VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA <i>(glutine, latte)</i>					VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA				
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	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 BIO	50/80	70/100	70/100	120/150
Olio EVO BIO	4	4	5	7	<i>Pangrattato e/o</i>	5	6	7	8	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.	<i>Parmigiano reg. DOP</i>					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 (<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	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 STREGHETTE (glutine)								YOGURT ALLA FRUTTA (latte)								FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (glutine)								PANE E PARMIGIANO (glutine, latte)							
Frutta fresca*				120	120			Yogurt BIO alla frutta				125	125			Frutta fresca*				120	120			Pane				20	30		
Stregchette BIO				25	25											Grissini BIO				24	24			Parmigiano reg. DOP				10	15		

*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

7ª settimana -Menù invernale

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

Menù invernale "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 2 MARZO	<i>Nido</i>	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Adulti</i>	MARTEDÌ 3 MARZO	<i>Nido</i>	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Adulti</i>	MERCOLEDÌ 4 MARZO	<i>Nido</i>	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Adulti</i>	GIOVEDÌ 5 MARZO	<i>Nido</i>	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Adulti</i>	VENERDÌ 6 MARZO MENU REGIONE LIGURIA	<i>Nido</i>	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Adulti</i>
RISOTTO ALLO ZAFFERANO <i>(latte)</i>					PASTA AL POMODORO <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PASTINA IN BRODO VEGETALE <i>(glutine, sedano, latte)</i>					VERDURA FILANGER					PASTA AL PESTO GENOVESE <i>(glutine, fr. a guscio, latte)</i>				
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>Pastina di semola BIO</i>	20/30	25/35	35/45	45/50	Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	<i>Pasta di semola BIO</i>	40/50	50/60	70/80	80/100
Cipolla L.I.	5	7	9	11	<i>Sedano L.I.</i>	5	6	7	8	<i>Sedano L.I.</i>	10	15	20	25	Olio EVO BIO	3	4	5	7	<i>Mandorle</i>	2	3	4	5
Zafferano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	5	6	7	8	Carote BIO	15	20	25	30	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Basilico L.I.	4	5	6	7
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Cipolla L.I.	2	3	4	5					Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8	Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	Olio EVO BIO	4	5	6	7					Olio EVO BIO	6	7	8	9	
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8					<i>Parmigiano reg. DOP</i>	6	7	8	9	
					<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.															
FORMAGGIO <i>(latte)</i> E PIADINA <i>(glutine, latte)</i>					SVIZZERA DI CARNE BIANCA					LIMANDA GRATINATA <i>(pesce, glutine)</i>					LASAGNA ALLA BOLOGNESE <i>(glutine, uovo, latte, sedano)</i>					FARINATA DI CECI				
<i>Stracchino BIO</i>	40	55	65	90	Carne di pollo BIO	30/50	50/60	60/70	70/80	<i>Limanda</i>	50/60	60/70	80/100	100/150	<i>Pasta all'uovo</i>	50	55	60	80	Farina di ceci BIO	15	25	30	35
					Patate	10	15	20	25	<i>Pangrattato</i>	10	11	12	13	<i>Latte BIO</i>	80	100	120	150	<i>Cipolla e/o aglio L.I.</i>	1	1,5	2	2,5
					Olio EVO BIO	4	5	6	7	Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Farina di grano BIO</i>	6	7	8	11	<i>Olio EVO BIO</i>	3	4	5	6
<i>Farina di grano BIO</i>	30	40			Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Carne di vitellone	20/30	25/35	30/40	35/45	Rosmarino L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Olio EVO BIO	5	8								Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Sedano L.I.</i>	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Lievito di birra	Q.B.	Q.B.													Carote BIO	10	15	25	35					
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.													Cipolla L.I.	5	10	15	20					
Acqua o <i>Latte BIO</i>	Q.B.	Q.B.													Polpa/pass. di pomo BIO	30	40	50	60					
oppure <i>Piadina all'olio IGP</i>	30	40	50	60											Olio EVO BIO	6	7	8	11					
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
															<i>Parmigiano reg. DOP</i>	9	10	12	14					
VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA E PATATE					VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA				
Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Patate	40	60	80	100	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150	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 aromatiche 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.										
FRUTTA FRESCA*	120	100	150	150	<i>PANE (glutine)</i> FRUTTA FRESCA*	30 120	40 150	50 150	60 200	<i>PANE INTEGRALE (glutine)</i> FRUTTA FRESCA*	30 120	40 150	50 150	60 200	<i>PANE (glutine)</i> FRUTTA FRESCA*	30 120	40 150	50 150	60 200	<i>PANE (glutine)</i> FRUTTA FRESCA*	30 120	40 150	50 150	60 200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>					FRUTTA FRESCA* E PANE <i>(glutine)</i>					LATTE E BISCOTTI <i>(latte,glutine,uovo)</i>					PANE E MARMELLATA <i>(glutine)</i>					FRUTTA FRESCA* E STREGHETTE <i>(glutine)</i>				
Yogurt BIO alla frutta	125	125			Frutta fresca*	120	120			Latte BIO	125	150			Pane	20	30			Frutta fresca*	120	120		
					Pane	20	30			Biscotti BIO	30	40			Confettura EXTRA BIO	10	15			Stregchette BIO	25	25		

**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]

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

Menù invernale "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 16 MARZO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 17 MARZO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 18 MARZO MENU LIBERA TERRA (PRIM)	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 19 MARZO MENU LIBERA TERRA (PRIM)	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 20 MARZO MENU LIBERA TERRA (PRIM)	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
RISO ALL'OLIO					VERDURA FILANGER					PASTA ALLE ERBE AROMATICHE <i>(glutine, latte)</i>					PASTA AL PESTO ROSSO <i>(glutine, fr. a guscio, latte)</i>					PASTA AL POMODORO <i>(glutine, sedano, latte)</i>				
Riso	40/50	50/60	70/80	80/100	Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	<i>Pasta di semola BIO- Libera terra</i>	40/50	50/60	70/80	80/100	<i>Pasta di semola BIO-Libera terra</i>	40/50	50/60	70/80	80/100	<i>Pasta di semola BIO- Libera terra</i>	40/50	50/60	70/80	80/100
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	3	4	5	7	Erbe aromatiche L.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
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	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	Carote BIO	5	6	7	8
										<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	2	3	4	5
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	6	7	8	9	Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70
															<i>Parmigiano reg. DOP</i>	6	7	8	9	Olio EVO BIO	4	5	6	7
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
SPEZZATINO DI BOVINO AL SUGO <i>(sedano)</i>					PASSATELLI IN BRODO VEGETALE <i>(latte, glutine, uovo, sedano)</i>					SFORMATO DI LEGUMI E VERDURA <i>(uovo,latte,glutine)</i>					BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBE AROMATICHE					BURGER DI LIMANDA <i>(pesce, latte, uovo, glutine)</i>				
Carne di vitellone BIO	60	80	90	110	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	20	25	30	35	<i>Uovo BIO</i>	30	40	50	60	Petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	<i>Limanda</i>	20/25	30/40	45/50	50/55
Polpa/pass. di pomodoro	20	25	40	45	<i>Pangrattato</i>	20	25	30	35	Verdura BIO	30	35	45	60	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Patate	20/25	30/40	45/50	50/55
<i>Sedano L.I.</i>	6	9	15	17	<i>Uovo BIO</i>	40	45	50	55	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	6	7	8	10	Salvia/Rosmarino L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Ricotta BIO</i>	15	20	25	30
Carota BIO	8	12	20	26	<i>Farina di grano BIO</i>	6	7	8	9	<i>Pangrattato</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
Cipolla L.I.	6	9	15	17	<i>Brodo vegetale</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>(e/o farina di grano BIO)</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
Olio EVO BIO	3	4	5	6	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sale IODATO	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.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Legumi secchi BIO	5	6	7	8					<i>Uovo BIO</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
										<i>Latte BIO</i>	10	15	20	20					<i>Pangrattato</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
VERDURA COTTA					VERDURA COTTA E PATATE					VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA				
Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150	Patate	40	60	80	100	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
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Verdura BIO	45	65	85	105	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.	Aglio ed erbe aromatiche 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.	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 INTEGRALE <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

YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>					LATTE E CEREALI <i>(latte)</i>					TORTA E KARKADÈ <i>(glutine, latte, uovo)</i>					FRUTTA FRESCA* E PANE <i>(glutine)</i>				
Yogurt BIO alla frutta	125	125			Frutta fresca*	120	120			Latte BIO	125	150			Torta	30/40	50/60			Frutta fresca*	120	120		
					Grissini BIO	24	24			Fiocchi di mais BIO	15	20			(saranno alternate varie tipologie di torte semplici: margherita, allo yogurt, marmora, con frutta fresca, cioccoborlotto ecc...)					Pane	20	30		
															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.

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

2^ settimana - Menù invernale

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA																								
YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>					PANE E MARMELLATA <i>(glutine)</i>					FRUTTA FRESCA* E STREGHETTE <i>(glutine)</i>					PIZZA AL POMODORO <i>(glutine)</i>				
<i>Yogurt BIO alla frutta</i>	125	125			Frutta fresca*	120	120			<i>Pane</i>	20	30			Frutta fresca*	120	120			<i>Farina di grano BIO</i>	30	40		
					<i>Grissini BIO</i>	24	24			Confettura EXTRA BIO	10	15			<i>Stregchette BIO</i>	25	25			Lievito di birra	Q.B.	Q.B.		
																				<i>In alternativa: Base pizza BIO</i>	45	60		
																				Polpa/pass. di pomodoro	10	20		
																				Olio EVO BIO	4	5		
																				Lievito di birra	Q.B.	Q.B.		
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.		

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.

3^ settimana -Menù invernale

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

Menù invernale "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 30 MARZO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 31 MARZO MENU DI PASQUA	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 1 APRILE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 2 APRILE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 3 APRILE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA ALLA PIZZAIOLA <i>(glutine, latte)</i>					VERDURA FILANGER					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO <i>(glutine, latte)</i>					RISOTTO ALLO ZAFFERANO <i>(latte)</i>									
Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100					
Cipolla L.I.	5	6	7	8	Olio EVO BIO	3	4	5	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Cipolla L.I.	5	7	9	11					
Polpa/pass. di pomo BIO	50	65	80	90	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	Zafferano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Aglìo 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					
Capperi	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8					
Origano	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.																				
PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA/FORNO					CAPPELLETTI AL RAGÙ DI BOVINO <i>(glutine, latte, sedano)</i>					MERLUZZO GRATINATO <i>(pesce, glutine)</i>					FRITTATA CON VERDURE <i>(uovo, latte)</i>									
Petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	Cappelletti	100	120	140	160	Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150	Uovo BIO	30	40	50	60					
Rosmarino fresco L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sedano L.I.	5	6	7	8	Pangrattato	10	11	12	13	Latte BIO	10	15	20	25					
Aglìo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	5	6	7	8	Aglìo/Prezzemolo L.I.	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.	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Verdura BIO	10	15	20	25					
Olio EVO BIO	4	5	6	7	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	15	20	25	30						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.															
VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA					CONTORNO TRICOLORE					VERDURA CRUDA									
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150	Verdura BIO	60	70	80	90	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	Patate	30	35	40	45	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.	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.										
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	100	150	150	FRUTTA FRESCA* (x nidi/inf)	120	150		200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200					
					COLOMBA PASQUALE (x prim.)			75	85															

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

FRUTTA FRESCA* E STREGHETTE (glutine)					COLOMBA PASQUALE (glutine,uova,latte)					YOGURT ALLA FRUTTA (latte)					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (glutine)									
Frutta fresca*	120	120			Colomba pasquale	35	55			Yogurt BIO alla frutta	125	125			Frutta fresca*	120	120							
Stregchette BIO	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.