

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	
										<b>PASTA AL POMODORO <i>(glutine, sedano, latte)</i></b>					<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO <i>(latte)</i></b>					<b>PASTA ALLE ERBE AROMATICHE <i>(glutine, latte)</i></b>					
										<b>Pasta di semola BIO</b>	40/50	50/60	70/80	80/100	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	<b>Pasta di semola BIO</b>	40/50	50/60	70/80	80/100	
										<b>Sedano L.I.</b>	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	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8	
										Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	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.						
										<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8											
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											
										<b>PLATESSA IN CROSTA DI CEREALI <i>(pesce, glutine)</i></b>					<b>FORMAGGIO FRESCO <i>(latte)</i></b>					<b>SFORMATO DI LEGUMI E VERDURA <i>(uovo, latte, glutine)</i></b>					
										<b>Platessa</b>	50/60	60/70	80/100	100/150	<b>Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP</b>	40	55	65	90	<b>Uovo BIO</b>	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.					<b>Parmigiano reg. DOP</b>	6	7	8	10		
										Olio EVO BIO	4	5	6	7					<b>Pangrattato</b>	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.		
										<b>Pangrattato</b>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					Legumi secchi BIO	5	6	7	8		
																			<b>Latte BIO</b>	10	15	20	20		
																			Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.		
										<b>VERDURA COTTA</b>					<b>VERDURA COTTA</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					
										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.	
										<b>PANE <i>(glutine)</i></b>	30	40	50	60	<b>PANE <i>(glutine)</i></b>	30	40	50	60	<b>PANE <i>(glutine)</i></b>	30	40	50	60	
										<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

	<b>FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i></b>									<b>FOCACCIA AL ROSMARINO <i>(glutine)</i></b>					<b>YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i></b>											
	Frutta fresca*	120	120							<b>Farina di grano BIO</b>	30	40			<b>Yogurt BIO alla frutta</b>	125	125									
	<b>Crackers</b>	25	25							Lievito di birra	Q.B.	Q.B.														
										In alternativa: Base pizza	45	60														
										Olio EVO BIO	4	5														
										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 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
<b>PASTA CON OLIO E PARMIGIANO (glutine, latte)</b>					<b>PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA</b>					<b>PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON ORZO (glutine, sedano, latte)</b>					<b>PASTA ALLA PIZZAIOLA (glutine, latte)</b>					<b>RISOTTO ALLA ZUCCA (latte, sedano)</b>				
<b>Pasta di semola BIO</b>	40/50	50/60	70/80	80/100	Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	<b>Orzo BIO</b>	20	25	35	45	<b>Pasta di semola BIO</b>	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
<b>Parmigiano reg. DOP</b>	6	7	8	9	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Sedano L.I.</b>	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.	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8	
									Patate	20	24	28	32	<b>Brodo vegetale</b>	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
									Olio EVO BIO	4	5	6	7		Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						
									Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											
									<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8											
<b>MERLUZZO GRATINATO E "MAIONESE" (pesce, glutine, latte)</b>					<b>PASTA ALL'UOVO AL RAGÙ DI BOVINO (glutine, uovo, sedano, latte)</b>					<b>PIZZA MARGHERITA (glutine, latte)</b>					<b>CROCCHETTE DI VERDURA (latte, uovo, glutine)</b>					<b>SOVRACOSCIA/FUSI DI POLLO AL FORNO</b>				
<b>Merluzzo</b>	50/60	60/70	80/100	100/150	<b>Pasta all'uovo BIO</b>	35/45	45/55	55/65	65/75	<b>Farina di grano BIO</b>	45	55	60	65	Patate	30	40	50	60	Sovrac./Fusi di pollo BIO	40/50	50/60	60/70	70/80
<b>Pangrattato</b>	10	11	12	13	<b>Sedano L.I.</b>	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	In alternativa: Base pizza	65	80	90	110	<b>Ricotta BIO</b>	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	<b>Uovo BIO</b>	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	<b>Mozzarella</b>	30	35	40	45	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	8	10	12	14					
<b>Latte BIO</b>	5	5	10	10	Carne di vitellone BIO	35	40	45	50	Polpa/pass. di pomodoro	25	30	35	40	<b>Pangrattato</b>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Olio di semi	10	10	20	20	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.					
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8	Olio EVO BIO	2	3	4	5										
Aceto	1,5	1,5	3	3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>PATATE AL FORNO</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA COTTA</b>					<b>VERDURA COTTA</b>				
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.
<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>PANE INTEGRALE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60
<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

<b>PANE E MARMELLATA (glutine)</b>					<b>FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (glutine)</b>					<b>YOGURT ALLA FRUTTA (latte)</b>					<b>FRUTTA FRESCA* E CRACKERS (glutine)</b>					<b>PANE E OLIO (glutine)</b>				
<b>Pane</b>	20	30			Frutta fresca*	120	120			<b>Yogurt BIO alla frutta</b>	125	125			Frutta fresca*	120	120			<b>Pane</b>	30	40		
Confettura EXTRA BIO	10	15			<b>Grissini BIO</b>	24	24								<b>Crackers</b>	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 DELL'ADRIATICO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
<b>PASTA AL PESTO ROSSO (glutine, fr. a guscio, latte)</b>					<b>VERDURA FILANGER</b>					<b>PASTA ALLE ERBE AROMATICHE (glutine, latte)</b>					<b>RISO ALL'OLIO</b>					<b>PASTA AL POMODORO (glutine, sedano, latte)</b>				
<b>Pasta di semola BIO</b>	40/50	50/60	70/80	80/100	Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	<b>Pasta di semola BIO</b>	40/50	50/60	70/80	80/100	Riso	40/50	50/60	70/80	80/100	<b>Pasta di semola BIO</b>	40/50	50/60	70/80	80/100
<b>Mandorle</b>	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	<b>Sedano L.I.</b>	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.					<b>Parmigiano reg. DOP</b>	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	
<b>Parmigiano reg. DOP</b>	6	7	8	9											Olio EVO BIO	4	5	6	7	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
<b>BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBE AROMATICHE</b>					<b>PASSATELLI IN BRODO VEGETALE (latte, glutine, uovo, sedano)</b>					<b>BURGER DI LEGUMI (latte, uovo, glutine)</b>					<b>SPEZZATINO DI BOVINO AL SUGO (sedano)</b>					<b>PESCE AZZURRO O LIMANDA GRATINATA (pesce, glutine)</b>				
Petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	20	25	30	35	Legumi secchi BIO	20	22	24	26	Carne di vitellone BIO	60	80	90	110	<b>Sarde dell'adriatico</b>	40/50	50/60	60/80	80/100
Olio EVO BIO	4	5	6	7	<b>Pangrattato</b>	20	25	30	35	Patate	20	25	30	35	Polpa/pass. di pomodoro	20	25	40	45	<b>(oppure Limanda)</b>	50/60	60/70	80/100	100/150
Salvia/Rosmarino L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Uovo BIO</b>	40	45	50	55	<b>Ricotta BIO</b>	7	8	9	10	<b>Sedano L.I.</b>	6	9	15	17	<b>Pangrattato</b>	10	11	12	13
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Farina di grano BIO</b>	6	7	8	9	<b>Uovo BIO</b>	6	7	8	9	Carota BIO	8	12	20	26	Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					<b>Brodo vegetale</b>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	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	<b>Pangrattato</b>	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.					
<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA COTTA E PATATE</b>					<b>VERDURA COTTA</b>					<b>VERDURA COTTA</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>				
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.
<b>PANE INTEGRALE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60
<b>FRUTTA FRESCA* (x nidi/infanzie)</b>	120	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA* (x nidi/infanzie)</b>	120	150	200	30/35	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

<b>YOGURT ALLA FRUTTA (latte)</b>					<b>FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (glutine)</b>					<b>LATTE E CEREALI (latte)</b>					<b>FRUTTA FRESCA* E PANE (glutine)</b>					<b>TORTA E KARKADEÈ (glutine, latte, uovo)</b>				
<b>Yogurt BIO alla frutta</b>	125	125			Frutta fresca* <b>Grissini BIO</b>	120	120			<b>Latte BIO</b>	125	150			Frutta fresca* <b>Pane</b>	120	120			<b>Torta</b>	30/40	50/60		

\*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.

Grassetto corsivo= allergeni

2^ 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
<b>CREMA DI ZUCCA CON ORZO (glutine, latte, sedano)</b>					<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO (latte)</b>					<b>PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON PASTINA (glut, sedano, latte)</b>					<b>PASTA AGLIO E OLIO (glutine, latte)</b>					<b>PASTA(nidi/inf.) GNOCCHI(prim.) AL POMODORO(glut, sedano, latte)</b>				
<b>Orzo BIO</b>	20	25	35	45	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	<b>Pastina di semola BIO</b>	20	25	35	45	<b>Pasta di semola BIO</b>	40/50	50/60	70/80	80/100	<b>Pasta di semola BIO</b>	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	<b>Gnocchi di patate</b>	180/200	200/220		
Zucca BIO	75	85	105	125	Zafferano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Sedano L.I.</b>	10	12	14	16	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	6	7	8	9	<b>Sedano L.I.</b>	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
<b>Latte BIO</b>	6	8	10	12	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	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	
<b>Parmigiano reg. DOP</b>	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					<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8	
<b>Brodo vegetale</b>	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.	
<b>MERLUZZO IN CROSTA DI CEREALI (pesce, glutine)</b>					<b>POLPETTONE DI CARNE BIANCA (latte, uovo, glutine)</b>					<b>PIZZA MARGHERITA (glutine, latte)</b>					<b>COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO (pesce, glutine, uovo)</b>					<b>CROCCHETTE DI RICOTTA (latte, uovo, glutine)</b>				
<b>Merluzzo</b>	50/60	60/70	80/100	100/150	Petto di pollo	30/40	40/50	50/60	60/70	<b>Farina di grano BIO</b>	45	55	60	65	<b>Platessa</b>	50/60	60/70	80/100	100/150	<b>Ricotta BIO</b>	40	60	80	90
Fiocchi di mais BIO	10	11	12	13	<b>Ricotta BIO</b>	20	30	35	40	Lievito di birra	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Pangrattato</b>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Uovo BIO</b>	10	15	20	25
Aglio/prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Uovo BIO</b>	3	4	5	6	In alternativa: Base pizza	65	80	90	110	<b>Uovo BIO</b>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8
Olio EVO BIO	4	5	6	7	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8	Olio EVO BIO	1	2	3	4	Olio EVO BIO	4	5	6	7	<b>Pangrattato</b>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Pangrattato</b>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Mozzarella</b>	30	35	40	45	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
<b>Pangrattato</b>	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	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	2	3	4	4
					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.					
<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA COTTA</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA COTTA</b>					<b>INSALATA MISTA E MANDORLE (fr. a guscio)</b>				
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.	
<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE INTEGRALE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>Frutta FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60
<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>Frutta FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

<b>PIZZA AL POMODORO (glutine)</b>					<b>FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (glutine)</b>					<b>YOGURT ALLA FRUTTA (latte)</b>					<b>LATTE E BISCOTTATI (latte, glutine, uovo)</b>					<b>FRUTTA FRESCA* E CRACKERS (glutine)</b>				
<b>Farina di grano BIO</b>	30	40			Frutta fresca* <b>Grissini BIO</b>	120	120			<b>Yogurt BIO alla frutta</b>	125	125			<b>Latte BIO Biscotti BIO</b>	125	150			Frutta fresca* <b>Crackers</b>	120	120		
Lievito di birra	Q.B.	Q.B.			Frutta fresca* <b>Grissini BIO</b>	24	24								30	40				25	25			
In alternativa: Base pizza	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.

Grassetto corsivo= allergeni

3^ settimana -Menù invernale

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

<b>YOGURT ALLA FRUTTA (latte)</b>					<b>FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (glutine)</b>					<b>PANE E MOUSSE DI RICOTTA(nidi) E CACAO(inf.) (glutine, latte)</b>					<b>FRUTTA FRESCA* E PANE (glutine)</b>					<b>FOCACCIA AL ROSMARINO (glutine)</b>				
<b>Yogurt BIO alla frutta</b>	125	125			Frutta fresca*	120	120			<b>Pane</b>	30	30			Frutta fresca*	120	120			<b>Farina di grano BIO</b>	30	40		
					<b>Grissini BIO</b>	24	24			<b>Ricotta BIO</b>	40	50			<b>Pane</b>	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		
										<b>Latte BIO</b>	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.

Grassetto corsivo= allergeni

4^ settimana -Menù invernale

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

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

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

Grassetto corsivo= allergeni

5^ settimana -Menù invernale

**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	
<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO (latte)</b>					<b>PASTA CON RAGÙ DI LENTICCHIE (glutine, sedano, latte)</b>					<b>PASTA AL POMODORO (glutine, sedano, latte)</b>					<b>PASTINA IN BRODO VEGETALE (glutine, sedano, latte)</b>					<b>PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA</b>					
Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	<b>Pasta di semola BIO</b>	40/50	50/60	70/80	80/100	<b>Pasta di semola BIO</b>	40/50	50/60	70/80	80/100	<b>Pastina di semola BIO</b>	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	<b>Sedano L.I.</b>	5	6	7	8	<b>Sedano L.I.</b>	5	6	7	8	<b>Sedano L.I.</b>	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						
<b>Parmigiano reg. DOP</b>	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	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8						
					Olio EVO BIO	4	5	6	7	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						
					<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											
						Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																
<b>COTOLETTA DI SUINO AL FORNO (glutine, uovo)</b>					<b>FORMAGGIO FRESCO (latte)</b>					<b>BOCCONCINI DI MERLUZZO (pesce, glutine)</b>					<b>POLPETTONE DI CARNE BIANCA (latte, uovo, glutine)</b>					<b>RAVIOLI AL BURRO E SALVIA (uovo, glutine, latte)</b>					
Filone di suino BIO	40/50	50/60	60/70	70/80	<b>Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP</b>	40	55	65	90	<b>Merluzzo</b>	50/60	60/70	80/100	100/150	Petto di pollo	30/40	40/50	50/60	60/70	<b>Ravioli ricotta e spinaci</b>	100	120	140	160	
<b>Pangrattato</b>	10	13	15	17						<b>Pangrattato</b>	10	11	12	13	<b>Ricotta BIO</b>	20	30	35	40	<b>Burro</b>	6	7	8	9	
<b>Uovo BIO</b>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Olio EVO BIO	4	5	6	7	<b>Uovo BIO</b>	3	4	5	6	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8	
Olio EVO BIO	4	5	6	7						Aglio/prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	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.	<b>Pangrattato</b>	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.		Salvia L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
<b>VERDURA COTTA</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>PURÈ DI PATATE (latte)</b>					<b>VERDURA GRATINATA (glutine, latte)</b>					
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	<b>Latte BIO</b>	17	25	30	35	<b>Pangrattato e/o</b>	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.	<b>Parmigiano Reg. DOP</b>	4	6	7	8	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	4	5	6	7	
															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.						
<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE INTEGRALE (glutine)</b>	30	40	50	60	
<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

<b>FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (glutine)</b>			<b>GELATO (glutine) o CASTAGNOLE AL FORNO (glutine, latte, uova)</b>		<b>YOGURT ALLA FRUTTA (latte)</b>		<b>FRUTTA FRESCA* E STREGHETTE (glutine)</b>		<b>PANE E OLIO (glutine)</b>	
Frutta fresca*	120	120	Coppetta panna BIO	80	80	Yogurt BIO alla frutta	125	125	Pane	30
<b>Grissini BIO</b>	24	24	Farina di grano BIO	15	15				Olio EVO BIO	4
		Ricotta BIO	10	10						5
		<b>Uova BIO</b>	5	5						6
		Olio di semi	3	3						7
		Zucchero	10	10						8
		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

6^ settimana -Menù invernale

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.) GNOCHI(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> )					
<b>Pasta di semola BIO</b>	40/50	50/60	180/200	200/220	<b>Pasta di semola BIO</b>	40/50	50/60	70/80	80/100	Cous cous	40/50	50/60	70/80	80/100	<b>Orzo BIO</b>	20	25	35	45	Verdure fresche BIO	30/40	40/50		60/70	
<b>Gnocchi di patate</b>					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	
<b>Sedano L.I.</b>	5	6	7	8	Polpa/pass. di pomo BIO	50	65	80	90	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Sedano L.I.</b>	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	<b>Pasta di semola BIO</b>				70/80		
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.		80/100		
Olio EVO BIO	4	5	6	7	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8					Patate	20	24	28	32	Olio EVO BIO				8		
<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7					Olio EVO BIO	4	5	6	7	<b>Parmigiano reg. DOP</b>				9		
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.		
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>					<b>COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO (<i>pesce, glutine, uovo</i>)</b>					<b>SPEZZATINO DI CARNE BIANCA AL SUGO (<i>sedano</i>)</b>					<b>PIZZA MARGHERITA (<i>glutine, latte</i>)</b>					<b>PASTA ALLA PESCATORA(nidi/inf.) (<i>glut, latte, pesce</i>) MERLUZZO CON CEREALI (prim.) (<i>pesce</i>)</b>					
Prosciutto cotto (BIO per i nidi e le infanzie)	35	40	45	55	<b>Platessa</b>	50/60	60/70	80/100	100/150	Sovracoscia di pollo BIO	60	60/70	70/80	80/90	<b>Farina di grano BIO</b>	45	55	60	65	<b>Pasta di semola BIO</b>	40/50	50/60		80/100	
					<b>Pangrattato</b>	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.						
					<b>Uovo BIO</b>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Sedano L.I.</b>	6	9	15	17	In alternativa: Base pizza BIO					<b>Merluzzo</b>	40	50		70	
					Olio EVO BIO	4	5	6	7	Carota BIO	8	12	20	26	Olio EVO BIO	1	2	3	4						
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	6	9	15	17	<b>Mozzarella</b>	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	<b>Merluzzo</b>						
														Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Fiocchi di mais BIO				12		
															Aglio/prezzemolo L.I.					Aglio/prezzemolo L.I.				13	
															Olio EVO BIO					Olio EVO BIO				6	
															Sale IODATO					Sale IODATO				7	
															<b>Pangrattato</b>									Q.B.	
<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA GRATINATA (<i>glutine, latte</i>)</b>					<b>VERDURA COTTA</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA COTTA</b>					
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	<b>Pangrattato e/o</b>	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.	<b>Parmigiano reg. DOP</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.
<b>PANE (<i>glutine</i>)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (<i>glutine</i>)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (<i>glutine</i>)</b>	30	40	50	60	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>PANE INTEGRALE (<i>glutine</i>)</b>	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	
<b>MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA</b>																									
<b>FRUTTA FRESCA* E STREGHETTE (<i>glutine</i>)</b>					<b>YOGURT ALLA FRUTTA (<i>latte</i>)</b>					<b>TORTA E KARKADEÈ (<i>glutine, latte, uovo</i>)</b>					<b>FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (<i>glutine</i>)</b>					<b>PANE E PARMIGIANO (<i>glutine, latte</i>)</b>					
Frutta fresca*	120	120			<b>Yogurt BIO alla frutta</b>	125	125			<b>Torta</b> (saranno alternate varie tipologie di torte semplici: margherita, allo yogurt, marmora, con frutta fresca, cioccolorlotto ecc...)	30/40	50/60			Frutta fresca*	120	120			<b>Pane</b> <b>Parmigiano reg. DOP</b>	20	30			
<b>Streghette BIO</b>	25	25								Karkade'	120	150			<b>Grissini BIO</b>	24	24				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.

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

LUNEDÌ 2 MARZO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 3 MARZO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 4 MARZO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 5 MARZO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 6 MARZO MENU REGIONE LIGURIA	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti					
<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO (<i>latte</i>)</b>					<b>PASTA AL POMODORO (glutine, sedano, latte)</b>					<b>PASTINA IN BRODO VEGETALE (glutine, sedano, latte)</b>					<b>VERDURA FILANGER</b>					<b>PASTA AL PESTO GENOVESE (glutine, fr. a guscio, latte)</b>									
Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	<b>Pasta di semola BIO</b>	40/50	50/60	70/80	80/100	<b>Pastina di semola BIO</b>	20/30	25/35	35/45	45/50	Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	<b>Pasta di semola BIO</b>	40/50	50/60	70/80	80/100					
Cipolla L.I.	5	7	9	11	<b>Sedano L.I.</b>	5	6	7	8	<b>Sedano L.I.</b>	10	15	20	25	Olio EVO BIO	3	4	5	7	<b>Mandorle</b>	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.	Olio EVO BIO	6	7	8	9				
<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8	Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	Olio EVO BIO	4	5	6	7	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	6	7	8	9	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	6	7	8	9					
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	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.		Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
<b>FORMAGGIO (<i>latte</i>) E PIADINA (glutine, latte)</b>					<b>SVIZZERA DI CARNE BIANCA</b>					<b>LIMANDA GRATINATA (pesce, glutine)</b>					<b>LASAGNA ALLA BOLOGNESE (glutine, uovo, latte, sedano)</b>					<b>FARINATA DI CECI</b>									
<b>Stracchino BIO</b>	40	55	65	90	Carne di pollo BIO	30/50	50/60	60/70	70/80	<b>Limanda</b>	50/60	60/70	80/100	100/150	<b>Pasta all'uovo</b>	50	55	60	80	Farina di ceci BIO	15	25	30	35					
<b>Farina di grano BIO</b>	30	40			Patate	10	15	20	25	<b>Pangrattato</b>	10	11	12	13	<b>Latte BIO</b>	80	100	120	150	<b>Cipolla e/o aglio L.I.</b>	1	1,5	2	2,5					
Olio EVO BIO	5	8			Olio EVO BIO	4	5	6	7	Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Farina di grano BIO</b>	6	7	8	11	<b>Olio EVO BIO</b>	3	4	5	6					
Lievito di birra	Q.B.	Q.B.			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.					
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.								Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Sedano L.I.</b>	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Acqua o <b>Latte BIO</b> oppure <b>Piadina all'olio IGP</b>	Q.B.	Q.B.	50	60											Carote BIO	10	15	25	35										
															Cipolla L.I.	5	10	15	20										
															Polpa/pass. di pomo BIO	30	40	50	60										
															Olio EVO BIO	6	7	8	11										
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	9	10	12	14					
<b>VERDURA COTTA</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA COTTA E PATATE</b>					<b>VERDURA COTTA</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>									
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.					
<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	100	150	150	<b>PANE (<i>glutine</i>)</b>	30	40	50	60	<b>PANE INTEGRALE (<i>glutine</i>)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (<i>glutine</i>)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (<i>glutine</i>)</b>	30	40	50	60					
					<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200					
<b>MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA</b>																													
<b>YOGURT ALLA FRUTTA (<i>latte</i>)</b>					<b>FRUTTA FRESCA* E PANE (<i>glutine</i>)</b>					<b>LATTE E BISCOTTATI (<i>latte, glutine, uovo</i>)</b>					<b>PANE E MARMELLATA (<i>glutine</i>)</b>					<b>FRUTTA FRESCA* E STREGHETTE (<i>glutine</i>)</b>									
<b>Yogurt BIO alla frutta</b>	125	125			Frutta fresca*	120	120			<b>Latte BIO</b>	125	150			<b>Pane</b>	20	30			Frutta fresca*	120	120			<b>Streghette BIO</b>	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.

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

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

**MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA**

<b>FOCACCIA AL ROSMARINO <i>(glutine)</i></b>					<b>YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i></b>					<b>FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i></b>					<b>PANE E OLIO <i>(glutine)</i></b>					<b>FRUTTA FRESCA* E STREGHETTE <i>(glutine)</i></b>				
<b>Farina di grano BIO</b>	30	40			<b>Yogurt BIO alla frutta</b>	125	125			Frutta fresca* <b>Grissini BIO</b>	24	120			<b>Pane</b>	30	40			Frutta fresca* <b>Streghette BIO</b>	120	120		
Lievito di birra	Q.B.	Q.B.									24	24			Olio EVO BIO	4	5				25	25		
In alternativa: Base pizza	45	60																						
Olio EVO BIO	4	5																						
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.

Grassetto corsivo= allergeni

1^ settimana -Menù invernale

**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	
<b>RISO ALL'OLIO</b>					<b>VERDURA FILANGER</b>					<b>PASTA ALLE ERBE AROMATICHE (glutine, latte)</b>					<b>PASTA AL PESTO ROSSO (glutine, fr. a guscio, latte)</b>					<b>PASTA AL POMODORO (glutine, sedano, latte)</b>					
Riso	40/50	50/60	70/80	80/100	Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	<b>Pasta di semola BIO- Libera terra</b>	40/50	50/60	70/80	80/100	<b>Pasta di semola BIO-Libera terra</b>	40/50	50/60	70/80	80/100	<b>Pasta di semola BIO- Libera terra</b>	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.	<b>Mandorle</b>	2	3	4	5	<b>Sedano L.I.</b>	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	
										<b>Parmigiano reg. DOP</b>	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	
											<b>Parmigiano reg. DOP</b>					Sale IODATO	6	7	8	9	Olio EVO BIO	4	5	6	7
															<b>Parmigiano reg. DOP</b>					<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8	
															Sale IODATO					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
<b>SPEZZATINO DI BOVINO AL SUGO (sedano)</b>					<b>PASSATELLI IN BRODO VEGETALE (latte, glutine, uovo, sedano)</b>					<b>SFORMATO DI LEGUMI E VERDURA (uovo, latte, glutine)</b>					<b>BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBE AROMATICHE</b>					<b>BURGER DI LIMANDA (pesce, latte, uovo, glutine)</b>					
Carne di vitellone BIO	60	80	90	110	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	20	25	30	35	<b>Uovo BIO</b>	30	40	50	60	Petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	<b>Limanda</b>	20/25	30/40	45/50	50/55	
Polpa/pass. di pomodoro	20	25	40	45	<b>Pangrattato</b>	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	
<b>Sedano L.I.</b>	6	9	15	17	<b>Uovo BIO</b>	40	45	50	55	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	6	7	8	10	Salvia/Rosmarino L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Ricotta BIO</b>	15	20	25	30	
Carota BIO	8	12	20	26	<b>Farina di grano BIO</b>	6	7	8	9	<b>Pangrattato</b>	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	<b>Brodo vegetale</b>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>(e/o farina di grano BIO)</b>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.		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.		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						<b>Uovo BIO</b>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
										<b>Latte BIO</b>	10	15	20	20	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Pangrattato</b>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
<b>VERDURA COTTA</b>					<b>VERDURA COTTA E PATATE</b>					<b>VERDURA COTTA</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					
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.	
<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE INTEGRALE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60	
<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	

**MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA**

<b>YOGURT ALLA FRUTTA (latte)</b>					<b>FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (glutine)</b>					<b>LATTE E CEREALI (latte)</b>					<b>TORTA E KARKADE (glutine, latte, uovo)</b>					<b>FRUTTA FRESCA* E PANE (glutine)</b>				
<b>Yogurt BIO alla frutta</b>	125	125			Frutta fresca* <b>Grissini BIO</b>	120	120			<b>Latte BIO</b>	125	150			<b>Torta</b> (saranno alternate varie tipologie di torte semplici: margherita, allo yogurt, marmorata, con frutta fresca, cioccolorlotto ecc...)	30/40	50/60			Frutta fresca* <b>Pane</b>	120	120		

\*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**

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

Menù invernale "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 23 MARZO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 24 MARZO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 25 MARZO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 26 MARZO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 27 MARZO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASSATO DI VERDURA E LEGUMI <b>CON PASTINA (glut,sedano,latte)</b>					PASTA AGLIO E OLIO <i>(glutine,latte)</i>					RISOTTO ALLA CREMA VEGETALE <i>(glutine,latte)</i>					PASTA(nidi/inf.) GNOCHI(prim.) <b>AL POMODORO (glut,sedano,latte)</b>					CREMA DI ZUCCA CON ORZO <i>(glutine, latte, sedano)</i>				
<b>Pastina di semola BIO</b>	20	25	35	45	<b>Pasta di semola BIO</b>	40/50	50/60	70/80	80/100	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	<b>Pasta di semola BIO</b>	40/50	50/60	180/200	200/220	<b>Orzo BIO</b>	20	25	35	45
Legumi	10	12	14	16	Olio EVO BIO	4	5	6	7	<b>Latte BIO</b>	35	40	45	50	<b>Gnocchi di patate</b>	5	6	7	8	<b>Patate</b>	50	55	60	65
<b>Sedano L.I.</b>	10	12	14	16	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	6	7	8	9	<b>Farina di grano BIO</b>	2	3	4	5	<b>Sedano L.I.</b>	5	6	7	8	Zucca BIO	75	85	105	125
Carote BIO	10	12	14	16	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	2	3	4	5	Carote BIO	5	6	7	8	Cipolla L.I.	4	5	6	8
Cipolla L.I.	5	7	9	11	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	2	3	4	5	<b>Latte BIO</b>	6	8	10	12
Verdura BIO	25	31	37	43						Cavolfiore BIO	10	15	25	30	Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	Olio EVO BIO	2	3	4	5
Patate	20	24	28	32						<b>Parmigiano reg. DOP</b>	6	7	8	9	Olio EVO BIO	4	5	6	7	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	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.	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8										<b>Brodo vegetale</b>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
PIZZA MARGHERITA <i>(glutine, latte)</i>					COTOLETTA DI PLATESSA AL <b>FORNO (pesce, glutine, uovo)</b>					POLPETTONE DI CARNE BIANCA <i>(latte, uovo, glutine)</i>					CROCCHETTE DI RICOTTA <i>(latte, uovo, glutine)</i>					MERLUZZO IN CROSTA DI CEREALI <i>(pesce,glutine)</i>				
<b>Farina di grano BIO</b>	45	55	60	65	<b>Platessa</b>	50/60	60/70	80/100	100/150	Petto di pollo	30/40	40/50	50/60	60/70	<b>Ricotta BIO</b>	40	60	80	90	<b>Merluzzo</b>	50/60	60/70	80/100	100/150
Lievito di birra	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Pangrattato</b>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Ricotta BIO</b>	20	30	35	40	<b>Uovo BIO</b>	10	15	20	25	Fiocchi di mais BIO	10	11	12	13
In alternativa: Base pizza BIO	65	80	90	110	<b>Uovo BIO</b>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Uovo BIO</b>	3	4	5	6	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8	Aglio/prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Olio EVO BIO	1	2	3	4	Olio EVO BIO	4	5	6	7	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8	<b>Pangrattato</b>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7
<b>Mozzarella</b>	30	35	40	45	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Pangrattato</b>	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.
Polpa/pass. di pomodoro	25	30	35	40						Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	2	3	4	4	<b>Pangrattato</b>	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.	Q.B.										
Olio EVO BIO	2	3	4	5																				
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																				
VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA					VERDURA COTTA					INSALATA MISTA E MANDORLE <i>(fr. a guscio)</i>					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	50/80	70/100	70/100	120/150	Verdura a foglia BIO	30	40	50	60	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	Mandorle	7	10	13	15	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.	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	100	150	150	<b>PANE INTEGRALE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (glutine)</b>	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

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>				
<b>Yogurt BIO alla frutta</b>	125	125			Frutta fresca* <b>Grissini BIO</b>	120	120		<b>Pane</b>	20	30		<b>Frutta fresca* Streghette BIO</b>	120	120		<b>Farina di grano BIO</b>	30	40		

\*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

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						
<b>PASTA ALLA PIZZAIOLA (glutine, latte)</b>					<b>VERDURA FILANGER</b>					<b>PASTA CON OLIO E PARMIGIANO (glutine, latte)</b>					<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO (latte)</b>															
<b>Pasta di semola BIO</b>	40/50	50/60	70/80	80/100	Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	<b>Pasta di semola BIO</b>	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.	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	6	7	8	9	Zafferano	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.	Olio EVO BIO	4	5	6	7												
Capperi	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8											
Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.		Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											
<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8																										
Olio EVO BIO	4	5	6	7																										
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																										
<b>PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA/FORNO</b>					<b>CAPPELLETTI AL RAGÙ DI BOVINO (glutine, latte, sedano)</b>					<b>MERLUZZO GRATINATO (pesce, glutine)</b>					<b>FRITTATA CON VERDURE (uovo, latte)</b>															
Petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	<b>Cappelletti</b>	100	120	140	160	<b>Merluzzo</b>	50/60	60/70	80/100	100/150	<b>Uovo BIO</b>	30	40	50	60											
Rosmarino fresco L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Sedano L.I.</b>	5	6	7	8	<b>Pangrattato</b>	10	11	12	13	<b>Latte BIO</b>	10	15	20	25											
Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	5	6	7	8	Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	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																					
					<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8																					
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																					
<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA COTTA</b>					<b>CONTORNO TRICOLORE</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>															
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.											
<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE INTEGRALE (glutine)</b>	30	40	50	60	<b>PANE (glutine)</b>	30	40	50	60											
<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA* (x nidi/inf)</b>	120	150	50	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA*</b>	120	150	150	200											
					<b>COLOMBA PASQUALE (x prim.)</b>				75	<b>YOGURT ALLA FRUTTA (latte)</b>					<b>Yogurt BIO alla frutta</b>					<b>FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (glutine)</b>										
					Colomba pasquale	35	55				125	125								Frutta fresca*	120	120								
																			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

4^ settimana -Menù invernale