

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

Menù estivo "parlante" con ricette e grammature

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

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

*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 estivo

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

Menu estivo "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 15 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 16 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 17 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 18 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 19 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	
PASTA E FAGIOLI (<u>glutine, sedano, latte</u>)					PASTA CON PESTO ROSSO (<u>glutine, fr. a guscio, latte</u>)					PASTA INT. AL POMODORO E BASILICO (<u>glut., sedano, latte</u>)					RISOTTO CON ZUCCHINE (<u>latte, sedano</u>)					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO (<u>glutine, latte</u>)					
Pastina di semola BIO Sedano L.I.	20	25	30	40	Pasta di semola BIO Mandorle	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta integrale BIO Sedano L.I.	40/50	50/60	70/80	80/100	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO Olio EVO BIO Parmigiano reg. DOP	40/50	50/60	70/80	80/100	
Carote BIO	11	13	15	17	Polpa/pass. di pomo BIO	2	3	4	5	Carote BIO	5	6	7	8	Zucchine BIO	25	30	35	40	Olio EVO BIO Parmigiano reg. DOP	4	5	6	7	
Cipolla L.I.	16	18	20	22	Aglio L.I.	25	35	45	55	Cipolla L.I.	5	6	7	8	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Sale IODATO	6	7	8	9	
Fagioli BIO	2	3	4	5	Olio EVO BIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aglio L.I.	2	3	4	5	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.		Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
Olio EVO BIO	20	25	30	40	Parmigiano reg. DOP	2	3	4	5	Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	Olio EVO BIO	4	5	6	7						
Parmigiano reg. DOP	4	5	6	7	Sale IODATO	6	7	8	9	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8						
Sale IODATO	5	6	7	8		Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						
	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						
										Basilico L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											
FORMAGGIO FRESCO (<u>latte</u>) E PIADINA (<u>glutine, latte</u>)					BURGER DI LEGUMI (<u>latte, uovo, glutine</u>)					PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA/FORNO					POLPETTE DI BOVINO AL POMODORO (<u>latte, uovo, glutine, sedano</u>)					COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO (<u>pesce, glutine, uovo</u>)					
Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP	40	55	65	90	Legumi BIO	20	22	24	26	Petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	Carne di vitellone	40/50	50/60	60/70	70/80	Platessa	50/60	60/70	80/100	100/150	
					Patate	20	25	30	35	Rosmarino fresco L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Uovo BIO	10	15	20	25	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
					Ricotta BIO	7	8	9	10	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	3	4	5	6	Uovo BIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
					Uovo BIO	6	7	8	9	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	3	4	5	6	Olio EVO BIO	4	5	6	7	
					Parmigiano reg. DOP	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Polpa/pass. di pomodoro	30	35	40	45	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
Farina di grano BIO	30	40			Pangrattato	2	3	4	5						Sedano L.I.	3	4	5	6						
Olio EVO BIO	5	8			Prezzemolo fresco L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Carote BIO	3	4	5	6						
Lievito di birra	Q.B.	Q.B.			Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Cipolla L.I.	2	3	4	5						
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.													Olio EVO BIO	4	5	6	7						
Acqua o Latte BIO oppure Piadina all'olio IGP	Q.B.	Q.B.													Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						
30	40	50	60																						
VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					PATATE E VERDURE AL FORNO					VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA (<u>glutine, latte</u>)					
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Patate	40	60	80	100	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	80	100	100	200	
Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Verdura BIO	45	65	85	105	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Pangrattato e/o 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.	Aglio ed erbe arom. 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	
										Olio EVO BIO	4	5	6	7					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.		
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.		
FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	PANE (<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	
					FRUTTA FRESCA* x nidi/ inf	120	150	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

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

*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

Menu estivo "parlante" con ricette e grammature

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

FRUTTA FRESCA* E PANE (<i>glutine</i>)					LATTE E BISCOTTI (<i>latte, glutine, uovo</i>)					PIZZA AL POMODORO (<i>glutine</i>)					YOGURT ALLA FRUTTA (<i>latte</i>)					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (<i>glutine</i>)				
Frutta fresca*	120	120			Latte BIO	125	150			Farina di grano BIO	30	40			Yogurt BIO alla frutta	125	125			Frutta fresca*	120	120		
Pane	20	30			Biscotti BIO	30	40			Polpa/pass. di pomodoro	10	20								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

3^ settimana -Menù estivo

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

Menu estivo "parlante" con ricette e grammature

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

**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
Menu estivo "parlante" con ricette e grammature

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

YOGURT ALLA FRUTTA (<u>latte</u>)					GELATO (<u>latte</u>)					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (<u>glutine</u>)					FOCACCIA AL ROSMARINO (<u>glutine</u>)					FRUTTA FRESCA* E PANE (<u>glutine</u>)				
Yogurt BIO alla frutta	125	125			Coppetta panna BIO	80	80			Frutta fresca* Grissini BIO	120	120			Farina di grano BIO	30	40			Frutta fresca* Pane	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

5^ settimana -Menù estivo

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

Menu estivo "parlante" con ricette e grammature

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

FRUTTA FRESCA* E CRACKERS (glutine)					YOGURT ALLA FRUTTA (latte)					PANE E MARMELLATA (glutine)					PANE CON MOUSSE DI RICOTTA (x nidi) E CACAO (x infanzie) (glutine, latte)					FRUTTA FRESCA* E PANE (glutine)				
Frutta fresca*	120	120			Yogurt BIO alla frutta	125	125			Pane	20	30			Pane	30	30			Frutta fresca*	120	120		
Crackers	25	25								Confettura EXTRA BIO	10	15			Ricotta BIO	40	50			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

Menu estivo "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 20 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 21 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 22 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 23 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 24 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti		
PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA					PASTA ALL'ORTOLANA (<i>glutine, sedano, latte</i>)					PASTA ALLA PIZZAIOLA (<i>glutine, latte</i>)					PASTA E FAGIOLI (<i>glutine, sedano, latte</i>)					RISOTTO ALLO ZAFFERANO (<i>latte</i>)						
Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pastina di semola BIO	20	25	30	40	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100		
Olio EVO BIO	3	4	5	7	Sedano L.I.	5	6	7	8	Cipolla L.I.	5	6	7	8	Sedano L.I.	11	13	15	17	Cipolla L.I.	5	7	9	11		
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	5	6	7	8	Polpa/pass. di pomo BIO	50	65	80	90	Carote BIO	16	18	20	22	Zafferano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.		
					Cipolla L.I.	5	6	7	8	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Olio EVO BIO	4	5	6	7		
					Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	Capperi	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Fagioli BIO	20	25	30	40	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8		
					Peperoni BIO	1	2	3	4	Origano	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.		
					Melanzane BIO	4	5	7	9	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8							
					Zucchine BIO	4	5	7	9	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.							
					Basilico L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.												
					Olio EVO BIO	4	5	6	7																	
					Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8																	
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																	
LASAGNA AL PESTO (<i>uovo, latte, glut., fr. a guscio</i>)					BOCCONCINI DI POLLO CROCCANTI (<i>glutine</i>)					POLPETTE DI MERLUZZO (<i>pesce, latte, uovo, glut</i>)					FRITTATA CON VERDURE (<i>uovo, latte</i>)					PROSCIUTTO COTTO						
Pasta all'uovo	50	55	60	80	Carne di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	Merluzzo	20/25	30/40	45/50	50/55	Uovo BIO	30	40	50	60	Prosciutto cotto	35	40	45	55		
Latte BIO	100	120	150	170	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Patate	25	35	50	55	Latte BIO	10	15	20	25	(BIO per i Nidi e le Infanzie)						
Farina di grano BIO	6	7	8	10	Farina di mais	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Ricotta BIO	15	20	25	30	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8							
Mandorle	3	3,5	5	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Cipolla L.I.	2	3	5	6	Verdura BIO	10	15	20	25							
Ricotta BIO	10	15	20	25	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	2	3	5	6	Olio EVO BIO	4	5	6	7							
Basilico L.I.	6	7	9.	10						Uovo BIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.							
Olio EVO BIO	6	7	8	11						Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.												
Parmigiano reg. DOP	9	10	12	14						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.												
VERDURA COTTA					VERDURA GRATINATA (<i>glutine, latte</i>)					CONTORNO TRICOLORE					VERDURA CRUDA					PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA						
Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura BIO	80	100	100	200	Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdure fresche BIO	60/70	70/100	100/150	150/200		
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Pangrattato e/o	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	3	4	5	7		
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
					Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																	
PANE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60	PANE INTEGRALE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60	PANE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60	PANE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60	PANE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60		
FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200		

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (<i>glutine</i>)					LATTE E BISCOTTI (<i>latte, glutine, uovo</i>)					YOGURT ALLA FRUTTA (<i>latte</i>)					FRUTTA FRESCA* E PANE (<i>glutine</i>)					PIZZA AL POMODORO (<i>glutine</i>)					
Frutta fresca*	120	120			Latte BIO	125	150			Yogurt BIO alla frutta	125	125			Frutta fresca* Pane	120	120			Farina di grano BIO	30	40			
Grissini BIO	24	24			Biscotti BIO	30	40													Polpa/pass. di pomodoro	10	20			

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

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

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

LUNEDÌ 27 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 28 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 29 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 30 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 31 OTTOBRE MENÙ DI HALLOWEEN	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	
PASTA INTEGRALE AL POMODORO E BASILICO (<i>glutine, sedano, latte</i>)					VERDURA CRUDA (x nidi/inf.) e PASTA ALLA PESCATORA (x prim.) (<i>glutine, pesce</i>)					ORZOTTO ALLE VERDURE (<i>glut, sedano, latte</i>)					PASTA CON ZUCCHINE (<i>glutine, latte, sedano</i>)					RISOTTO VIOLA (<i>glutine, latte</i>)					
Pasta integrale BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Verdure fresche	30/40	40/50		60/70	Orzo BIO	45	55	75	90	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	
Sedano L.I.	5	6	7	8	Olio EVO BIO	3	4		Q.B.	Sedano L.I.	5	6	7	8	Zucchine BIO	25	30	35	40	Latte BIO	40	45	50	55	
Carote BIO	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.		Q.B.	Carote BIO	5	6	7	8	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Farina di grano BIO	3	4	5	6	
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	2	3	4	5	
Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	Pasta di semola BIO	70/80	80/100			Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Cipolla L.I.	5	7	9	11	
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Merluzzo	20	25			Peperoni BIO	1	2	3	4	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Cavolo capp. viola BIO	30	35	40	45	
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Polpa/pass. di pomo BIO	60	70			Melanze BIO	4	5	7	9	Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	cipolla	6	7			Zucchine BIO	4	5	7	9	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	2	2	3	3	
Basilico L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	6	7		Q.B.	Basilico 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					Olio EVO BIO	4	5	6	7	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8						
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											
FORMAGGIO (<i>latte</i>) E PIADINA (<i>glutine, latte</i>)					PASTA ALLA PESCATORA (x nidi e inf.) (<i>pesce</i>) e TORTINO DI VERDURE (x prim) (<i>latte, uovo, glut</i>)					SOVRACOSCIA/FUSI DI POLLO AL FORNO					PLATESSA IN CROSTA DI CEREALI (<i>pesce, glutine</i>)					SFORMATO LEGUMI E ZUCCA (<i>uovo, latte, glutine</i>)					
Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP	40	55	65	90	Pasta di semola BIO	40/50	50/60		80/100	Sovrac./Fusi di pollo BIO	40/50	50/60	60/70	70/80	Platessa	50/60	60/70	80/100	100/150	Uovo BIO	30	40	50	60	
					Polpa/pass. di pomo BIO	40	50		70	Rosmarino L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Fiocchi di mais BIO	10	11	12	13	Zucca	30	35	45	60	
					Merluzzo	40	50		70	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aglio/prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	10	
					Cipolla L.I.	2	3		5	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Pangrattato (e/o farina di grano BIO)	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
Farina di grano BIO	30	40			Aglio e prezzemolo L.I.	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	5	8			Olio EVO BIO	4	5		7						Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Legumi BIO	5	6	7	8	
Lievito di birra	Q.B.	Q.B.																	Latte BIO	10	15	20	20		
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.																							
Acqua o Latte BIO oppure Piadina all'olio IGP	30	40	50	60																					
VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA					PATATE E VERDURE AL FORNO					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	80	90	90	130	Patate	40	60	80	100	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	
Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Verdura BIO	45	65	85	105	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
										Olio EVO BIO	4	5	6	7											
FRUTTA FRESCA	120	100	150	150	PANE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60	PANE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60	PANE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60	PANE INTEGRALE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60	
					FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (<i>glutine</i>)		YOGURT ALLA FRUTTA (<i>latte</i>)		PANE E MARMELLATA (<i>glutine</i>)		FRUTTA FRESCA* E CRACKERS (<i>glutine</i>)		TORTA E KARKADEÈ (<i>glutine, latte, uovo</i>)																	
Frutta fresca*	120	120		Yogurt BIO alla frutta	125	125		Frutta fresca*	120	120															
Grissini BIO	24	24					Pane	Crackers	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.

Grassetto corsivo= allergeni

8^ settimana -Menù estivo

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

Menù invernale "parlante" con ricette e grammature

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

**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 saranato 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 10 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 11 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 12 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 13 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 14 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
RISO ALL'OLIO					PASTA AL POMODORO (glutine, sedano, latte)					PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA					PASTA ALLE ERBE AROM. (glutine, latte)					PASTA AL PESTO ROSSO (glutine, fr. a guscio, latte)				
Riso	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sedano L.I.	5	6	7	8	Olio EVO BIO	3	4	5	7	Erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Mandorle	2	3	4	5
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	6	7	8	9	Polpa/pass. di pomo BIO	25	35	45	55
					Cipolla L.I.	2	3	4	5						Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	6	7	8	9
					Olio EVO BIO	4	5	6	7						Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	Aglio 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.	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
SPEZZATINO DI BOVINO AL SUGO (sedano)					BURGER DI LIMANDA (pesce, latte, uovo, glut.)					PASSATELLI (latte, glutine, uovo, sedano)					FALAFEL DI CECI E ZUCCA (glutine)					BOCCONCINI DI MERLUZZO (pesce, glutine)				
Carne di vitellone BIO	60	80	90	110	Limanda	20/25	30/40	45/50	50/55	Parmigiano reg. DOP	20	25	30	35	Ceci secchi BIO	40	45	50	60	Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150
Polpa/pass. di pomodoro	20	25	40	45	Patate	25	40	50	55	Pangrattato	20	25	30	35	Zucca	30	32	35	40	Pangrattato	10	11	12	13
Sedano L.I.	6	9	15	17	Ricotta BIO	15	20	25	30	Uovo BIO	40	45	50	55	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7
Carota BIO	8	12	20	26	Olio EVO BIO	2	3	4,7	6	Farina di grano BIO	6	7	8	9	Cipolla e Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aglio/prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Cipolla L.I.	6	9	15	17	Uovo BIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Olio EVO BIO	3	4	5	6	Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7										
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA					PATATE E VERDURE AL FORNO					VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA				
Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Patate	40	60	80	100	Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Verdura BIO	45	65	85	105	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
PANE (glutine)	30	40	50	60	PANE (glutine)	30	40	50	60	PANE (glutine)	30	40	50	60	PANE (glutine)	30	40	50	60	PANE INTEGRALE (glutine)	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA* x nidi/inf.	120	150	150	200
																			TORTA CICCOBORLOTTO x prim.	100	150	150	200	

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

FRUTTA FRESCA* E GRISSENI (glutine)					LATTE E CEREALI (latte)					YOGURT ALLA FRUTTA (latte)					FRUTTA FRESCA* E PANE (glutine)					TORTA CIOCCOBORLOTTO E KARKADE (glutine, uovo)				
Frutta fresca*	120	120			Latte BIO	125	150			Yogurt BIO alla frutta	125	125			Frutta fresca*	120	120			Farina di grano BIO (o fecola)	10	12	12	12
Grissini BIO	24	24			Fiocchi di mais BIO	15	20								Pane	20	30			Fagioli	17	20	20	20
																			Zucchero	15	18,5	18,5	18,5	
																			Olio di semi	6	7,5	7,5	7,5	
																			Acqua	4	5	5	5	
																			Cacao BIO Equo	2	2,5	2,5	2,5	
																			Uovo BIO	11	13,5	13,5	13,5	
																			Lievito per dolci	1	1,6	1,6	1,6	
																			Scorza di limone/arancia	Q.B.	Q.B.			
																			Karkade'	120	150			

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

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

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 17 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 18 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 19 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 20 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 21 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
CREMA DI ZUCCA CON PASTINA (<i>glutine, latte, sedano</i>)					PASTA (x nidi/inf.) GNOCCHI (xprim.) AL POMODORO (<i>glutine, sedano, latte</i>)					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO (<i>glutine, latte</i>)					PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO (<i>glutine, sedano, latte</i>)					RISOTTO ALLA CREMA VEGETALE (<i>glutine, latte</i>)				
Pastina di semola BIO	20	25	35	45	Pasta di semola BIO	40/50	50/60		80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Orzo BIO	20	25	35	45	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
Patate	50	55	60	65	Gnocchi di patate			180/200	200/220	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Spinaci BIO	5	7	9	11	Latte BIO	35	40	45	50
Zucca	75	85	105	125	Sedano L.I.	5	6	7	8	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	Zucchine BIO	10	12	14	16	Farina di grano BIO	2	3	4	5
Cipolla L.I.	4	5	6	8	Carote BIO	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Patate	20	24	28	32	Olio EVO BIO	2	3	4	5
Latte BIO	6	8	10	12	Cipolla L.I.	2	3	4	5					Carote BIO	10	12	14	16	Cipolla L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
Olio EVO BIO	2	3	4	5	Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70					Sedano L.I.	10	12	14	16	Cavolfiore BIO	10	15	25	30	
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7					Finocchi BIO	10	12	14	16	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8					Cipolla L.I.	5	7	9	11						
Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					Legumi secchi BIO	10	12	14	16						
														Olio EVO BIO	4	5	6	7						
														Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8						
														Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						
FRITTATA CON VERDURE (uovo, latte)					CROCCHETTE DI RICOTTA (latte, uovo, glutine)					COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO (pesce, glut., uovo)					PIZZA MARGHERITA (glutine, latte)					POLPETTONE DI CARNE BIANCA (latte, uovo, glut.)				
Uovo BIO	30	40	50	60	Ricotta BIO	40	60	80	90	Platessa	50/60	60/70	80/100	100/150	Farina di grano BIO	45	55	60	65	Petto di pollo	30/40	40/50	50/60	60/70
Latte BIO	10	15	20	25	Uovo BIO	10	15	20	25	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Lievito di birra	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Ricotta BIO	20	30	35	40
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Uovo BIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	In alternativa: Base pizza	90	110	Uovo BIO	3	4	5	6		
Verdura BIO	10	15	20	25	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	1	2	3	4	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.	Mozzarella	30	35	40	45	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	2	3	4	4					Polpa/pass. di pomodoro	25	30	35	40	Prezzemolo L.I.	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					INSALATA MISTA E MANDORLE (fr. a guscio)					VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA				
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura a foglia BIO	30	40	50	60	Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	80	90	90	130
Olio EVO BIO	4	4	5	7	Mandorle	7	10	13	15	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.	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.
PANE (glutine)	30	40	50	60	PANE (glutine)	30	40	50	60	PANE (glutine)	30	40	50	60					PANE (glutine)	30	40	50	60	
FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	100	150	150	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

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

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

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

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 24 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 25 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 26 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 27 NOVEMBRE MENÙ DELL'ADRIATICO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 28 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
VERDURA FILANGER					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO (<u>glutine, latte</u>)					PASTA ALLE ERBE AROMATICHE (<u>glutine, latte</u>)					RISOTTO ALLO ZAFFERANO (<u>latte</u>)					PASTA E FAGIOLI (<u>glutine, sedano, latte</u>)				
Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pastina di semola BIO	20	25	30	40
Olio EVO BIO	3	4	5	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	5	7	9	11	Sedano L.I.	11	13	15	17
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	Olio EVO BIO	6	7	8	9	Zafferano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	16	18	20	22
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Cipolla L.I.	2	3	4	5
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Fagioli BIO	20	25	30	40
															Olio EVO BIO	4	5	6	7	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
CAPPELLETTI AL RAGÙ DI BOVINO (<u>glut., latte, sedano</u>)					MERLUZZO AL POMODORO (<u>pesce</u>)					PEPITE DI POLLO CROCCANTI (<u>glutine</u>)					PESCE AZZURRO O LIMANDA GRATINATA (<u>pesce, glutine</u>)					FORMAGGIO FRESCO (<u>latte</u>) E PIADINA (<u>glutine, latte</u>)				
Cappelletti	100	120	140	160	Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150	Petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	Sarde dell'adriatico	40/50	50/60	60/80	80/100	Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP	40	55	65	90
Sedano L.I.	5	6	7	8	Polpa/pass. di pomodoro	15	20	25	30	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	(oppure Limanda)	50/60	60/70	80/100	100/150					
Carote BIO	5	6	7	8	Aglio e Basilico L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Farina di mais	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	10	11	12	13					
Cipolla L.I.	2	3	4	5	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Polpa/pass. di pomo BIO	30	40	50	60						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7					
Carne di vitellone BIO	15	20	25	30						Erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Farina di grano BIO	30	40		
Olio EVO BIO	4	5	6	7											Olio EVO BIO	5	8							
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8											Lievito di birra	Q.B.	Q.B.							
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											Sale IODATO	Q.B.	Q.B.							
															Acqua o Latte BIO	30	40							
															oppure Piadina all'olio IGP	50	60							
VERDURA COTTA					CONTORNO TRICOLORE					VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA (<u>glutine, latte</u>)				
Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	80	100	100	200
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Pangrattato e/o 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.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.							
PANE INTEGRALE (<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					
FRUTTA FRESCA*	120	100	150	150	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

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

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

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

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

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

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

Menù invernale "parlante" con ricette e grammature

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

					FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i>				PANE E OLIO <i>(glutine)</i>					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>					YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>						
					Frutta fresca*	120	120			Pane	30	40			Frutta fresca*	120	120			Yogurt BIO alla frutta	125	125			
					Crackers	25	25			Olio EVO BIO	4	5			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.

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

Menù invernale "parlante" con ricette e grammature

**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

LUNEDÍ 22 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÍ 23 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÍ 24 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÍ 25 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÍ 26 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti		
RISOTTO ALLO ZAFFERANO (<i>latte</i>)					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO (<i>glutine, latte</i>)																					
Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Olio EVO BIO	4	5	6	7												
Cipolla L.I.	5	7	9	11	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.												
Zafferano	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.																						
FORMAGGIO FRESCO (<i>latte</i>)					MERLUZZO GRATINATO (<i>pesce, glutine</i>)																					
Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP	40	55	65	90	Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150	Pangrattato	10	11	12	13												
					Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7												
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																	
VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA																					
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	80	90	90	130	Olio EVO BIO	4	5	6	7												
Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	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																	
FRUTTA FRESCA	120	100	150	150	FRUTTA FRESCA	120	150	150	200																	

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (<i>glutine</i>)					PANE E MARMELLATA (<i>glutine</i>)																					
Frutta fresca*	120	120			Pane	20	30			Confettura EXTRA BIO	10	15														
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

8^ settimana -Menù invernale