

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	40/50 2	50/60 3	70/80 4	80/100 5	Pasta di semola BIO Olio EVO BIO	40/50 4	50/60 5	70/80 6	80/100 7	Verdure fresche BIO Olio EVO BIO	30/40 3	40/50 4	50/60 5	60/70 7	Farro BIO Piselli	20 30	25 35	30 40	40 45	Riso BIO Cipolla L.I.	40/50 5	50/60 7	70/80 9	80/100 11
Basilico L.I.	4	5	6	7	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Zucchine BIO	45	50	55	60	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.					Patate	45	50	55	60	Olio EVO BIO	4	5	6	7	
Olio EVO BIO	6	7	8	9										Cipolla L.I.	3	4	5	7	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	
Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9										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.										Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8						
														Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						
														Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						
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	30	40	50	60	Merluzzo	20/25	30/40	45/50	50/55	Pasta all'uovo BIO	35/45	45/55	55/65	65/75	Farina di GRANO BIO	45	55	60	65	Platessa	50/60	60/70	80/100	100/150
Latte BIO	10	15	20	25	Patate	25	40	50	55	Sedano L.I.	5	6	7	8	Lievito di birra	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Fiocchi di mais BIO	10	11	12	13
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Ricotta	15	20	25	30	Carote BIO	5	6	7	8	In alternativa: Base pizza			90	110	Aglio/prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Verdura BIO	10	15	20	25	Olio EVO BIO	2	3	4,7	6	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Olio EVO BIO	1	2	3	4	Olio EVO BIO	4	5	6	7
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Uovo BIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Polpa/pass. di pomo BIO	15	20	25	30	Mozzarella	30	35	40	45	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Prezzemolo fresco L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carne di pollo BIO	35	40	45	50	Polpa/pass. di pomodoro	25	30	35	40	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	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.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Olio EVO BIO	2	3	4	5					
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
VERDURA GRATINATA <u>(glutine, latte)</u>					VERDURA CRUDA					PATATE AL FORNO					INSALATA MISTA					VERDURA CRUDA				
Verdura BIO	80	100	100	200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Patate	70	110	150	180	Verdura a foglia BIO	10	20	30	40	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200
Pangrattato e/o	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Ortaggio BIO	40	50	70	100	Olio EVO BIO	4	4	5	7
Parmigiano reg. DOP					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.
Olio EVO BIO	4	5	6	7						Aglio 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.						Salvia/Rosmarino L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																				
PANE <u>(glutine)</u>	30	40	50	60	PANE <u>(glutine)</u>	30	40	50	60	PANE <u>(glutine)</u>	30	40	50	60						PANE INTEGRALE <u>(glutine)</u>	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	100	150	150

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

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

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

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

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.

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

*Grassetto corsivo= allergeni*

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>				
<i>Pasta di semola BIO</i>	40/50	50/60		80/100	Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	<i>Pastina di semola BIO</i>	20	25	35	45	Riso	40/50	50/60	70/80	80/100	<i>Pasta di semola BIO</i>	40/50	50/60	70/80	80/100
<i>Gnocchi di patate</i>			180/200	200/220	Olio EVO BIO	3	4	5	7	<i>Sedano L.I.</i>	11	13	15	17	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8	<i>Sedano L.I.</i>	5	6	7	8
<i>Sedano L.I.</i>	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	16	18	20	22	<i>Burro</i>	2	3	4	5	Carote BIO	5	6	7	8
Carote BIO	5	6	7	8						Cipolla L.I.	2	3	4	5	<i>Brodo vegetale</i>	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	
<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8						<i>Parmigiano reg. DOP</i>	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	
																			<i>Parmigiano reg. DOP</i>	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, uova, 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				
<i>Merluzzo</i>	50/60	60/70	80/100	100/150	<i>Ravioli ricotta e spinaci</i>	100	120	140	160	<i>Ricotta BIO</i>	40	60	80	90	<i>Limanda</i>	50/60	60/70	80/100	100/150	Petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80
<i>Pangrattato</i>	10	11	12	13	<i>Burro</i>	6	7	8	9	<i>Uovo BIO</i>	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	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	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.	<i>Pangrattato</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Salvia L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Pangrattato</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
										Olio EVO BIO	2	3	4	4	Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Mandorle</i>	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	<i>Pangrattato e/o</i>	5	6	7	8
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Parmigiano reg. DOP</i>				
					Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											Olio EVO BIO	4	5	6	7
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
																				Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
PANE <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	
								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

3ª 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 <i>(glutine,sedano,latte)</i>					PASTA CON POMODORO E PESTO GEN. <i>(glutine, fr. a guscio, latte)</i>					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO <i>(glutine, latte)</i>					ORZOTTO ALLE VERDURE <i>(glutine, sedano,latte)</i>					RISOTTO ALLE ZUCCHINE <i>(latte,sedano)</i>				
Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Orzo BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
Sedano L.I.	5	6	7	8	Cipolla L.I.	1	2	2	3	Olio EVO BIO	4	5	6	7	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	Aglione 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	Aglione 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 <i>(latte,uovo,glutine)</i>					FALAFEL DI CECI CON "FINTA" MAIONESE <i>(latte,uovo,glutine)</i>					PLATESSA GRATINATA <i>(pesce,glutine)</i>					SOVRACOSCIA/FUSI DI POLLO AL FORNO					FORMAGGIO <i>(latte)</i> E PIADINA <i>(glutine,latte)</i>				
Uovo BIO	30	40	50	60	Ceci	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	Aglione/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aglione L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Latte BIO	10	15	20	20	Uovo BIO	5	6	8	10	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	2	2	2	2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Farina di grano BIO	30	40		
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											Olio EVO BIO	5	8		
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											Lievito di birra	Q.B.	Q.B.		
					Latte BIO	5	5	10	10											Sale IODATO	Q.B.	Q.B.		
					Olio EVO BIO	10	10	20	20											Acqua o Latte BIO	Q.B.	Q.B.		
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											oppure Piadina all'olio IGP	30	40	50	60
					Aceto bianco	1,5	1,5	3	3															
VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA					VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA				
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura BIO	80	90	90	130	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200
Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
PANE INTEGRALE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60					
FRUTTA FRESCA*	120	100	150	150	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200

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

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

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

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



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

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

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i>						YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>						PANE E MARMELLATA <i>(glutine)</i>						PANE CON MOUSSE DI RICOTTA (x nidi) E CACAO (x infanzie) <i>(glutine, latte)</i>						FRUTTA FRESCA* E PANE <i>(glutine)</i>					
Frutta fresca*	120	120				Yogurt 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		
																		Zucchero	3	6									
																		Cacao	/	2									
																		Latte BIO	Q.B.	Q.B.									

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

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

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

Grassetto corsivo= allergeni

6^ settimana -Menù estivo

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

Menu estivo "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÍ 20 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÍ 21 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÍ 22 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÍ 23 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÍ 24 OTTOBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
<b>PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA</b>					<b>PASTA ALL'ORTOLANA <u>(glutine, sedano,latte)</u></b>					<b>PASTA ALLA PIZZAIOLA <u>(glutine,latte)</u></b>					<b>PASTA E FAGIOLI <u>(glutine, sedano, latte)</u></b>					<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO <u>(latte)</u></b>				
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	<b>Pasta di semola BIO</b>	40/50	50/60	70/80	80/100	<b>Pastina di semola BIO</b>	20	25	30	40	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
Olio EVO BIO	3	4	5	7	<b>Sedano L.I.</b>	5	6	7	8	Cipolla L.I.	5	6	7	8	<b>Sedano L.I.</b>	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	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	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	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	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															
					<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8															
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
<b>LASAGNA AL PESTO <u>(uovo, latte,glut., fr. a guscio)</u></b>					<b>BOCCONCINI DI POLLO CROCCANTI <u>(glutine)</u></b>					<b>POLPETTE DI MERLUZZO <u>(pesce,latte,uovo,glut)</u></b>					<b>FRITTATA CON VERDURE <u>(uovo, latte)</u></b>					<b>PROSCIUTTO COTTO</b>				
<b>Pasta all'uovo</b>	50	55	60	80	Carne di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	<b>Merluzzo</b>	20/25	30/40	45/50	50/55	<b>Uovo BIO</b>	30	40	50	60	Prosciutto cotto	35	40	45	55
<b>Latte BIO</b>	100	120	150	170	<b>Pangrattato</b>	Q.B.	Q.B	Q.B.	Q.B.	Patate	25	35	50	55	<b>Latte BIO</b>	10	15	20	25	(BIO per i Nidi e le Infanzie)				
<b>Farina di grano BIO</b>	6	7	8	10	Farina di mais	Q.B.	Q.B	Q.B.	Q.B.	<b>Ricotta BIO</b>	15	20	25	30	<b>Parmigiano reg. DOP</b>	5	6	7	8					
<b>Mandorle</b>	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					
<b>Ricotta BIO</b>	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						<b>Uovo BIO</b>	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.										
<b>Parmigiano reg. DOP</b>	9	10	12	14						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 GRATINATA <u>(glutine,latte)</u></b>					<b>CONTORNO TRICOLORE</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA</b>				
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	<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	3	4	5	7
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Parmigiano reg. DOP</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.															
					Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
<b>PANE <u>(glutine)</u></b>	30	40	50	60	<b>PANE INTEGRALE <u>(glutine)</u></b>	30	40	50	60	<b>PANE <u>(glutine)</u></b>	30	40	50	60	<b>PANE <u>(glutine)</u></b>	30	40	50	60	<b>PANE <u>(glutine)</u></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 <u>(glutine)</u></b>					<b>LATTE E BISCOTTI <u>(latte,glutine,uovo)</u></b>					<b>YOGURT ALLA FRUTTA <u>(latte)</u></b>					<b>FRUTTA FRESCA* E PANE <u>(glutine)</u></b>					<b>PIZZA AL POMODORO <u>(glutine)</u></b>				
Frutta fresca*	120	120			<b>Latte BIO</b>	125	150			<b>Yogurt BIO alla frutta</b>	125	125			Frutta fresca*	120	120			<b>Farina di grano BIO</b>	30	40		
<b>Grissini BIO</b>	24	24			<b>Biscotti BIO</b>	30	40								<b>Pane</b>	20	30			Polpa/pass. di pomodoro	10	20		
																				Olio EVO BIO	4	5		
																				Lievito di birra	Q.B.	Q.B.		
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.		

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

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

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>				
<i>Pasta integrale BIO</i>	40/50	50/60	70/80	80/100	Verdure fresche	30/40	40/50		60/70	<i>Orzo BIO</i>	45	55	75	90	<i>Pasta di semola BIO</i>	40/50	50/60	70/80	80/100	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
<i>Sedano L.I.</i>	5	6	7	8	Olio EVO BIO	3	4		7	<i>Sedano L.I.</i>	5	6	7	8	Zucchine BIO	25	30	35	40	<i>Latte BIO</i>	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	<i>Farina di grano BIO</i>	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	<i>Pasta di semola BIO</i>			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	<i>Merluzzo</i>			20	25	Peperoni BIO	1	2	3	4	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8	Cavolo capp. viola BIO	30	35	40	45
<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8	Polpa/pass. di pomo BIO			60	70	Melanzane BIO	4	5	7	9	<i>Brodo vegetale</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	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	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.	Olio EVO BIO	4	5	6	7										
										<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8										
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
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>				
<i>Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP</i>	40	55	65	90	<i>Pasta di semola BIO</i>	40/50	50/60		80/100	Sovrac./Fusi di pollo BIO	40/50	50/60	60/70	70/80	<i>Platessa</i>	50/60	60/70	80/100	100/150	<i>Uovo BIO</i>	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
					<i>Merluzzo</i>	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.	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	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	<i>Pangrattato (e/o farina di grano BIO)</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
<i>Farina di grano BIO</i>	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					<i>Pangrattato</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Legumi BIO	5	6	7	8	
Lievito di birra	Q.B.	Q.B.			Patate			30	40										<i>Latte BIO</i>	10	15	20	20	
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.			Verdura BIO			50	60															
Acqua o <i>Latte BIO</i>	Q.B.	Q.B.			<i>Ricotta BIO</i>			35	40															
oppure <i>Piadina all'olio IGP</i>	30	40	50	60	<i>Uovo BIO</i>			20	30															
					<i>Parmigiano reg. DOP</i>			12	14															
					<i>Pangrattato</i>			Q.B.	Q.B.															
					Sale IODATO			Q.B.	Q.B.															
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										
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
					<i>PANE (glutine)</i>	30	40	50	60	<i>PANE (glutine)</i>	30	40	50	60	<i>PANE (glutine)</i>	30	40	50	60	<i>PANE INTEGRALE (glutine)</i>	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA	120	100	150	150	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

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



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 <i>(glut., latte)</i>  <i>Pasta di semola BIO</i> Olio EVO BIO <i>Parmigiano reg. DOP</i> Sale IODATO	40/50 4 6 Q.B.	50/60 5 7 Q.B.	70/80 6 8 Q.B.	80/100 7 9 Q.B.	PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA  Verdure fresche BIO Olio EVO BIO Sale IODATO	30/40 3 Q.B.	40/50 4 Q.B.	50/60 5 Q.B.	60/70 7 Q.B.	PASTA ALLA PIZZAIOLA <i>(glutine,latte)</i>  <i>Pasta di semola BIO</i> Cipolla L.I. Polpa/pass. di pomo BIO Aglio L.I. Capperi Origano <i>Parmigiano reg. DOP</i> Olio EVO BIO Sale IODATO	40/50 5 50 Q.B. Q.B. Q.B. 5 4 Q.B.	50/60 6 65 Q.B. Q.B. Q.B. 6 5 Q.B.	70/80 7 80 Q.B. Q.B. Q.B. 7 6 Q.B.	80/100 8 90 Q.B. Q.B. Q.B. 8 7 Q.B.	RISOTTO ALLA ZUCCA <i>(latte,sedano)</i>  Riso BIO Zucca Cipolla L.I. Aglio L.I. Olio EVO BIO <i>Parmigiano reg. DOP</i> <i>Brodo vegetale</i> Sale IODATO	40/50 25 2 Q.B. 4 5 Q.B.	50/60 30 3 Q.B. 5 6 Q.B.	70/80 35 4 Q.B. 6 7 Q.B.	80/100 40 5 Q.B. 7 8 Q.B.	PASSATO DI VERDURE E PISELLI CON FARRO <i>(glut., sedano, latte)</i>  <i>Farro BIO</i> Spinaci BIO Zucchine BIO Patate Carote BIO <i>Sedano L.I.</i> Finocchi BIO Cipolla L.I. Piselli Olio EVO BIO <i>Parmigiano reg. DOP</i> Sale IODATO	20 5 10 20 10 10 5 10 4 5 Q.B.	25 7 12 24 12 12 12 7 5 Q.B.	35 9 14 28 14 14 9 14 6 7 Q.B.	45 11 16 32 16 16 11 16 7 8 Q.B.
MERLUZZO GRATINATO CON "FINTA" MAIONESE <i>(pesce,glutine, latte)</i>  <i>Merluzzo</i> <i>Pangrattato</i> Aglio/Prezzemolo L.I. Olio EVO BIO Sale IODATO  Latte BIO <i>Olio EVO BIO</i> Sale IODATO Aceto	50/60 10 Q.B. 4 Q.B.	60/70 11 Q.B. 5 Q.B.	80/100 12 Q.B. 6 Q.B.	100/150 13 Q.B. 7 Q.B.	PASTA ALL'UOVO AL RAGÙ DI CARNE BIANCA <i>(glutine,uovo, sedano,latte)</i>  <i>Pasta all'uovo BIO</i> <i>Sedano L.I.</i> Carote BIO Cipolla L.I. Polpa/pass. di pomo BIO Carne di pollo BIO Olio EVO BIO <i>Parmigiano reg. DOP</i> Sale IODATO	35/45 5 5 2 15 35 4 Q.B.	45/55 6 6 3 20 40 5 Q.B.	55/65 7 7 4 25 45 6 Q.B.	65/75 8 8 5 30 50 7 Q.B.	CROCCHETTE DI VERDURA <i>(latte,uovo,glut)</i>  Patate Verdura BIO <i>Ricotta BIO</i> <i>Uovo BIO</i> <i>Parmigiano reg. DOP</i> <i>Pangrattato</i> Sale IODATO	30 30 25 5 8 Q.B. Q.B.	40 40 30 6 10 Q.B. Q.B.	50 50 35 7 12 Q.B.	60 60 40 8 14 Q.B. Q.B.	BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBE AROMATICHE  Petto di pollo Olio EVO BIO Salvia/Rosmarino L.I. Sale IODATO	40/50 4 Q.B. Q.B.	50/60 5 Q.B. Q.B.	60/70 6 Q.B. Q.B.	70/80 7 Q.B. Q.B.	PIZZA MARGHERITA <i>(glutine, latte)</i>  <i>Farina di grano BIO</i> Lievito di birra <i>In alternativa: Base pizza</i> Olio EVO BIO <i>Mozzarella</i> Polpa/pass. di pomodoro Origano Olio EVO BIO Sale IODATO	45 Q.B. 1 30 25 Q.B. 2 Q.B.	55 Q.B. 2 35 30 Q.B. 3 Q.B.	60 Q.B. 3 40 35 Q.B. 4 Q.B.	65 Q.B. 170 4 45 40 Q.B. 5 Q.B.
VERDURA CRUDA  Verdura fresca BIO Olio EVO BIO Sale IODATO	20/80 4 Q.B.	40/120 4 Q.B.	50/150 5 Q.B.	80/200 7 Q.B.	PATATE AL FORNO  Patate Olio EVO BIO Sale IODATO Aglio ed erbe arom. L.I.	70 4 Q.B.	110 5 Q.B.	150 6 Q.B.	180 7 Q.B.	VERDURA COTTA  Verdura BIO Olio EVO BIO Sale IODATO	80 4 Q.B.	90 5 Q.B.	90 6 Q.B.	130 7 Q.B.	VERDURA COTTA  Verdura BIO Olio EVO BIO Sale IODATO	80 4 Q.B.	90 5 Q.B.	90 6 Q.B.	130 7 Q.B.	VERDURA CRUDA  Verdura fresca BIO Olio EVO BIO Sale IODATO	20/80 4 Q.B.	40/120 4 Q.B.	50/150 5 Q.B.	80/200 7 Q.B.
PANE <i>(glutine)</i> FRUTTA FRESCA*	30 120	40 150	50 150	60 200	PANE <i>(glutine)</i> FRUTTA FRESCA*	30 120	40 150	50 150	60 200	PANE INTEGRALE <i>(glutine)</i> FRUTTA FRESCA*	30 120	40 100	50 150	60 150	PANE <i>(glutine)</i> FRUTTA FRESCA*	30 120	40 150	50 150	60 200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA																								
FOCACCIA AL ROSMARINO <i>(glutine)</i>					YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>					FRUTTA E STREGHETTE <i>(glutine)</i>					PANE E OLIO <i>(glutine)</i>					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>				
	Farina di grano BIO	30	40		Yogurt BIO alla frutta	125	125			Frutta fresca*	120	120			Pane	30	40			Frutta fresca*	120	120		
	Olio EVO BIO	4	5							stregchette BIO	25	25			Olio EVO BIO	4	5			Grissini BIO	24	24		
	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.

FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>				LATTE E CEREALI <i>(latte)</i>				YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>				FRUTTA FRESCA* E PANE <i>(glutine)</i>				TORTA CIOCCOBORLOTTO E KARKADÈ <i>(glutine, uovo)</i>			
Frutta fresca*	120	120		<b>Latte BIO</b>	125	150		<b>Yogurt BIO alla frutta</b>	125	125		Frutta fresca*	120	120	<b>Farina di grano BIO</b> (o fecola)	10	12	12	12
<b>Grissini BIO</b>	24	24		Fiocchi di mais BIO	15	20						<b>Pane</b>	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
															<b>Uovo BIO</b>	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		

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

**Grassetto corsivo= allergeni**

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

Menù invernale "parlante" con ricette e grammature

LUNEDÌ 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 <u>(glutine, latte, sedano)</u>					PASTA (x nidi/inf.) GNOCCHI (xprim.) AL POMODORO <u>(glutine, sedano, latte)</u>					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO <u>(glutine, latte)</u>					PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO <u>(glutine, sedano, latte)</u>					RISOTTO ALLA CREMA VEGETALE <u>(glutine,latte)</u>									
	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 <u>(uovo, latte)</u>					CROCCHETTE DI RICOTTA <u>(latte, uovo,glutine)</u>					COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO <u>(pesce, glut., uovo)</u>					PIZZA MARGHERITA <u>(glutine, latte)</u>					POLPETTONE DI CARNE BIANCA <u>(latte, uovo, glut. )</u>									
	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 <u>(fr. a guscio)</u>					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 <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	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 <i>(glutine)</i>						FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i>							LATTE E BISCOTTI <i>(latte,glutine,uovo)</i>							YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>							FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>						
<i>Farina di grano BIO</i>	30	40			Frutta fresca*	120	120						<i>Latte BIO</i>	125	150					<i>Yogurt BIO alla frutta</i>	125	125					Frutta fresca*	120	120				
Polpa/pass. di pomodoro	10	20			<i>Crackers</i>	25	25						<i>Biscotti BIO</i>	30	40												<i>Grissini BIO</i>	24	24				
Olio EVO BIO	4	5																															
Lievito di birra	Q.B.	Q.B.																															
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.																															

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

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

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

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

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

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



LUNEDÌ 1 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 2 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 3 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 4 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 5 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA ALLA PIZZAIOLA <i>(glutine,latte)</i>					PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PASTA POMODORO E PISELLI <i>(glutine,sedano,latte)</i>					PASTINA IN BRODO VEG. <i>(glutine, sedano, latte )</i>					PASTA AGLIO E OLIO <i>(glutine,latte )</i>				
Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Orzo BIO	20	25	35	45	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pastina di semola BIO	25	30	40	50	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
Cipolla L.I.	5	6	7	8	Spinaci BIO	5	7	9	11	Sedano L.I.	5	6	7	8	Sedano L.I.	10	15	20	25	Olio EVO BIO	4	5	6	7
Polpa/pass. di pomo BIO	50	65	80	90	Zucchine BIO	10	12	14	16	Carote BIO	5	6	7	8	Carote BIO	15	20	25	30	Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9
Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Patate	20	24	28	32	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Capperi	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	10	12	14	16	Polpa/pass. di pomo BIO	30	35	40	45	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sedano L.I.	10	12	14	16	Piselli	15	20	25	30	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8					
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Finocchi BIO	10	12	14	16	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Cipolla L.I.	5	7	9	11	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8										
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Legumi secchi BIO	10	12	14	16	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
					Olio EVO BIO	4	5	6	7															
					Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8															
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
PROSCIUTTO COTTO					PIZZA MARGHERITA <i>(glutine, latte)</i>					CROCCHETTE DI VERDURA <i>(latte,uovo,glut)</i>					MERLUZZO IN CROSTA DI CEREALI E FR. SECCA <i>(pesce, glut., fr. a guscio )</i>					POLPETTE DI LEGUMI AL SUGO <i>(latte,uovo,glut., sedano)</i>				
Prosciutto cotto (BIO per i nidi e le infanzie)	35	40	45	55	Farina di grano BIO	45	55	60	65	Patate	30	40	50	60	Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150	Legumi BIO	20	22	24	26
					Lievito di birra	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Verdura BIO	30	40	50	60	Fiocchi di mais BIO	10	11	12	13	Patate	20	25	30	35
					In alternativa: Base pizza				90	170				40	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Ricotta BIO	7	8	9	10
					Olio EVO BIO	1	2	3	4	Uovo BIO	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Uovo BIO	6	7	8	9
					Mozzarella	30	35	40	45	Parmigiano reg. DOP	8	10	12	14	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	4	5	6	7
					Polpa/pass. di pomodoro	25	30	35	40	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	2	3	4	5
					Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Mandorle	4	5	6	7	Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Olio EVO BIO	2	3	4	5											Polpa/pass. di pomodoro	20	25	30	35
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											Sedano L.I.	3	4	5	6
																				Carote BIO	3	4	5	6
																				Cipolla L.I.	2	3	4	5
																				Olio EVO BIO	4	5	6	7
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
VERDURA CRUDA					INSALATA MISTA					VERDURA COTTA					PATATE AL FORNO					VERDURA CRUDA				
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura a foglia BIO	10	20	30	40	Verdura BIO	80	90	90	130	Patate	70	110	150	180	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200
Olio EVO BIO	4	4	5	7	Ortaggio BIO	40	50	70	100	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Aglio ed erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60						PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE INTEGRALE <i>(glutine )</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	100	150	150

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

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

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

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

					<b>FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i></b>  Frutta fresca* <b>Crackers</b>	120 25	120 25			<b>PANE E OLIO <i>(glutine )</i></b>  <b>Pane</b> Olio EVO BIO	30 4	40 5			<b>FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i></b>  Frutta fresca* <b>Grissini BIO</b>	120 24	120 24			<b>YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i></b>  <b>Yogurt BIO alla frutta</b>	125	125		
--	--	--	--	--	--	-----------	-----------	--	--	---	---------	---------	--	--	--	-----------	-----------	--	--	---	-----	-----	--	--

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

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

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

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2025/2026																								
Menù invernale "parlante" con ricette e grammature																								
LUNEDÌ 15 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 16 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 17 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 18 DICEMBRE MENÙ DI NATALE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 19 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PASTA ALLA PIZZAIOLA <i>(glutine,latte)</i>					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO <i>(glutine, latte)</i>					PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO <i>(glutine, sedano, latte)</i>					CAPPELLETTI IN BRODO VEGETALE <i>(glut,uovo, latte,sedano )</i>					PASTA (x nidi/inf.) GNOCCHI (xprim.) AL POMODORO <i>(glutine, sedano, latte)</i>				
<i>Pasta di semola BIO</i>	40/50	50/60	70/80	80/100	<i>Pasta di semola BIO</i>	40/50	50/60	70/80	80/100	<i>Orzo BIO</i>	20	25	35	45	<i>Capelletti</i>	70	90	100	120	<i>Pasta di semola BIO</i>	40/50	50/60		80/100
Cipolla L.I.	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Spinaci BIO	5	7	9	11	<i>Sedano L.I.</i>	10	15	20	25	<i>Gnocchi di patate</i>			180/200	200/220
Polpa/pass. di pomo BIO	50	65	80	90	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	6	7	8	9	Zucchine BIO	10	12	14	16	Carote BIO	15	20	25	30	<i>Sedano L.I.</i>	5	6	7	8
Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Patate	20	24	28	32	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Carote BIO	5	6	7	8
Capperi	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Carote BIO	10	12	14	16	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Cipolla L.I.	2	3	4	5
Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						<i>Sedano L.I.</i>	10	12	14	16	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70
<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8						Finocchi BIO	10	12	14	16						Olio EVO BIO	4	5	6	7
Olio EVO BIO	4	5	6	7						Cipolla L.I.	5	7	9	11						<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Legumi BIO	10	12	14	16						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
										Olio EVO BIO	4	5	6	7										
										<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8										
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO <i>(pesce, glut., uovo)</i>					POLPETTONE DI CARNE BIANCA <i>(latte,uovo,glutine )</i>					PIZZA MARGHERITA <i>(glutine, latte)</i>					ARROSTO DI SUINO <i>(sedano, glutine )</i>					FRITTATA CON VERDURE <i>(uovo, latte)</i>				
<i>Platessa</i>	50/60	60/70	80/100	100/150	Petto di pollo BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	<i>Farina di grano BIO</i>	45	55	60	65	Filone di suino	40/50	50/60	60/70	70/80	<i>Uovo BIO</i>	30	40	50	60
<i>Pangrattato</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Ricotta BIO</i>	20	30	35	40	Lievito di birra	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sedano L.I.	1	2	3	4	<i>Latte BIO</i>	10	15	20	25
<i>Uovo BIO</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Uova BIO</i>	3	4	5	6	<i>In alternativa: Base pizza</i>			90	110	Carote BIO	1	2	3	4	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8
Olio EVO BIO	4	5	6	7	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8	Olio EVO BIO	1	2	3	4	<i>Cipolla L.I.</i>	1	2	3	4	Verdura BIO	10	15	20	25
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Pangrattato</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Mozzarella</i>	30	35	40	45	Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7
					Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Polpa/pass. di pomodoro	25	30	35	40	Farina di grano BIO	1	2	3	4	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO BIO	4	5	6	7					
										Olio EVO BIO	2	3	4	5	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
VERDURA GRATINATA <i>(glutine,latte)</i>					VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA					PATATE AL FORNO					VERDURA CRUDA				
Verdura BIO	80	100	100	200	Verdura BIO	80	90	90	130	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
<i>Pangrattato e/o</i>	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7
<i>Parmigiano reg. DOP</i>	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.
Olio EVO BIO	4	5	6	7											Aglio ed erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																				
Aglio ed erbe aromatiche L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																				
PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60						PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*x nidi/inf. PANDORO x prim.	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA																								
PANE CON MOUSSE DI RICOTTA (x nidi) E CACAO (x infanzie) <i>(glutine, latte)</i>					LATTE E CEREALI <i>(latte)</i>					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI <i>(glutine)</i>					PANDORO <i>(glutine,uova,latte)</i>					FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i>				
	<i>Pane</i>	30	30		<i>Latte BIO</i>	125	150			Frutta fresca*	120	120			<i>Pandoro</i>	35	55			Frutta fresca*	120	120		
	<i>Ricotta BIO</i>	40	50		Fiocchi di mais BIO	15	20			<i>Grissini BIO</i>	24	24								<i>Crackers</i>	25	25		
	Zucchero	3	6																					
	Cacao	/	2																					
	<i>Latte BIO</i>	Q.B.	Q.B.																					

\*Almeno il 70% della frutta fresca fornita sarà BIOLOGICA (se disponibile d'origine Emilia-Romagna). La restante quota sarà invece a LOTTA INTEGRATA o IGP (sempre d'origine Emilia Romagna). Le banane saranno sempre Biologiche e/o equosolidali.  
La verdura Biologica sarà di provenienza Emilia-Romagna; solo nell'eventualità in cui non fosse reperibile sul mercato sarà biologica di provenienza nazionale oppure, in alternativa, lotta integrata (L.I.) d'origine Emilia-Romagna.  
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 22 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 23 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 24 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 25 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 26 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
RISOTTO ALLO ZAFFERANO <i>(latte)</i>					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO <i>(glutine, latte)</i>																			
	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	<i>Pasta di semola BIO</i>	40/50	50/60	70/80	80/100														
	Cipolla L.I.	5	7	9	11	Olio EVO BIO	4	5	6	7														
	Zafferano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	6	7	8	9														
	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.														
	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8																			
	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																			
FORMAGGIO FRESCO <i>(latte)</i>					MERLUZZO GRATINATO <i>(pesce,glutine)</i>																			
	<i>Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP</i>	40	55	65	90	<i>Merluzzo</i>	50/60	60/70	80/100	100/150														
						<i>Pangrattato</i>	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	4	5	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7														
	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.														
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

<b>FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (<u>glutine</u>)</b>					<b>PANE E MARMELLATA (<u>glutine</u>)</b>																		
Frutta fresca*	120	120			<b>Pane</b>	20	30																
<b>Grissini BIO</b>	24	24			Confettura EXTRA BIO	10	15																

\*Almeno il 70% della frutta fresca fornita sarà BIOLOGICA (se disponibile d'origine Emilia-Romagna). La restante quota sarà invece a LOTTA INTEGRATA o IGP (sempre d'origine Emilia Romagna). Le banane saranno sempre Biologiche e/o equosolidali. La verdura Biologica sarà di provenienza Emilia-Romagna; solo nell'eventualità in cui non fosse reperibile sul mercato sarà biologica di provenienza nazionale oppure, in alternativa, lotta integrata (L.I.) d'origine Emilia-Romagna. Per quanto riguarda i pasti veicolati, il primo piatto contiene anche olio di semi, al fine di mantenere il prodotto adeguatamente sgranato durante il trasporto; i contorni, invece, potrebbero essere ulteriormente conditi in loco con olio EVO convenzionale.

Grassetto corsivo= allergeni

8^ settimana -Menù invernale