

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

Menù estivo con ricette e grammature

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

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

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

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

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

Menù estivo con ricette e grammature

PANE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60	PANE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60	PANE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60	PANE INTEGRALE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60	PANE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

Yogurt BIO alla frutta	125	125			Frutta fresca*	120	120			Latte BIO	125	150			Pane	30	30			Frutta fresca*	120	120		
					Crackers	25	25			Fiocchi di mais BIO	15	20			Ricotta BIO	40	50			Grissini BIO	24	24		
															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.

LUNEDÌ 21 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 22 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 23 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 25 SETTEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
RISOTTO ALLA PARMIGIANA <i>(latte, sedano)</i>					PASTA ALL'ORTOLANA <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA					CREMA DI CECI CON PASTINA <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PASTA AL POMODORO <i>(glutine, sedano, latte)</i>				
Riso	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	Pastina di semola BIO	20	25	35	45	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Sedano L.I.	5	6	7	8						Sedano L.I.	11	13	15	17	Sedano L.I.	5	6	7	8
Burro	2	3	4	5	Carote BIO	5	6	7	8						Carote BIO	16	18	20	22	Carote BIO	5	6	7	8
Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	5	6	7	8						Cipolla L.I.	2	3	4	5	Cipolla L.I.	2	3	4	5
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70						Ceci BIO	20	25	30	35	Polpa/pass. di pomodoro BIO	40	50	60	70
					Peperoni BIO	1	2	3	4						Patate	12	15	20	25	Olio EVO BIO	4	5	6	7
					Melanzane BIO	4	5	7	9						Olio EVO BIO	4	5	6	7	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
					Zucchine BIO	4	5	7	9						Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Basilico L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Sale IODATO	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.					
					Olio EVO BIO	4	5	6	7															
					Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8															
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
MERLUZZO AL POMODORO <i>(pesce)</i>					BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBE AROMATICHE					RAVIOLI BURRO E SALVIA <i>(glutine, uova, latte)</i>					CROCCHETTE DI RICOTTA <i>(latte, uovo,glutine)</i>					BOCCONCINI DI LIMANDA <i>(pesce, glutine)</i>				
Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150	Carne di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	Ravioli ricotta e bieta	100	120	140	160	Ricotta BIO	40	60	80	90	Limanda	50/60	60/70	80/100	100/150
Polpa/pass. di pomodoro	15	20	25	30	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Burro	6	7	8	9	Uovo BIO	10	15	20	25	Pangrattato	10	11	12	13
Aglio e Basilico L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Salvia/Rosmarino L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aglio/prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
										Salvia L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
															Olio EVO BIO	2	3	4	4					
VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA					PATATE AL FORNO					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA				
Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Patate	70	110	150	180	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
										Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
PANE (glutine)	30	40	50	60	PANE INTEGRALE (glutine)	30	40	50	60	PANE (glutine)	30	40	50	60	PANE (glutine)	30	40	50	60	PANE (glutine)	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

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

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

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

Grassetto corsivo= allergeni

Menù estivo con ricette e grammature

PANE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60	PANE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60	PANE (<i>glutine</i>) x nidi/inf.	30	40		60	PANE INTEGRALE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60	PANE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60
										GALLETTE DI RISO BIO x primarie			19	38										
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[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.

Menù estivo con ricette e grammature

PANE (<i>glutine</i>)	30	40	50	60	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	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* x nidi/inf.	120	150		200	FRUTTA FRESCA*	120	150		200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200
															COPPETTA PANNA BIO x prim.				80	80									

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

Frutta fresca*	120	120			Yogurt <i>BIO</i> alla frutta	125	125			Frutta fresca*	120	120			Coppetta panna <i>BIO</i>	80	80			Farina di grano <i>BIO</i>	30	40		
Pane	20	30								Grissini <i>BIO</i>	24	24								Olio EVO <i>BIO</i>	4	5		
																				Lievito di birra	Q.B.	Q.B.		
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.		
																				In alternativa: base pizza <i>BIO</i>	45	60		

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

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

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

Menù estivo con ricette e grammature

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

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

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

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

Grassetto corsivo= allergeni

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

Menù estivo con ricette e grammature

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

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

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

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

Grassetto corsivo= allergeni

Menù estivo con ricette e grammature

PASTA CON ZUCCHINE <i>(glutine,latte,sedano)</i>					PASTA AL POMODORO <i>(glutine,sedano,latte)</i>					VERDURA FILANGER					RISOTTO VIOLA <i>(glutine,latte)</i>					PASTA CON SUGO ALLE MELANZANE <i>(glutine,latte)</i>				
<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	Verdura fresca BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	<i>Pasta di semola BIO</i>	40/50	50/60	70/80	80/100
Zucchine BIO	35	40	45	50	<i>Sedano L.I.</i>	5	6	7	8	Olio EVO BIO	3	4	5	7	<i>Latte BIO</i>	40	45	50	55	Cipolla L.I.	12	15	18	21
Cipolla L.I.	2	3	4	5	Carote BIO	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Farina di grano BIO</i>	3	4	5	6	Polpa/pass. di pomodoro BIO	40	50	60	70
Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	2	3	4	5						Olio EVO BIO	2	3	4	5	Melanzane fresche BIO	9	12	17	22
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Polpa/pass. di pomodoro BIO	40	50	60	70						Cipolla L.I.	5	7	9	11	Basilico L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Olio EVO BIO	4	5	6	7						Cavolo capp. viola BIO	30	35	40	45	Olio EVO BIO	4	5	6	7
<i>Brodo vegetale</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8						<i>Parmigiano reg. DOP</i>	6	7	8	9	<i>Parmigiano reg. DOP</i>	5	6	7	8
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Olio EVO BIO	2	2	3	3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
FORMAGGIO <i>(latte)</i>					POLLO ALLA PIASTRA/FORNO					PASTA ALLA PESCATORA <i>(glutine,pesce)</i>					SFORMATO DI LEGUMI E ZUCCA <i>(uovo,latte,glutine)</i>					PROSCIUTTO COTTO e FOCACCIA <i>(glutine)</i>				
<i>Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP</i>	40	55	65	90	Petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	<i>Pasta di semola BIO</i>	40/50	50/60	70/80	80/100	<i>Uovo BIO</i>	30	40	50	60	Prosciutto cotto <i>(BIO per i nidi e le infanzie)</i>	35	40	45	55
					Rosmarino fresco L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Polpa/pass. di pomodoro BIO	40	50	60	70	Zucca	30	35	45	60					
					Aglio L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Merluzzo, platessa e limanda</i>	40	50	60	70	<i>Formaggio</i>	6	7	8	10					
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla, aglio e prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Pangrattato (e/o farina di grano BIO)</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
					Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Legumi secchi BIO	5	6	7	8	<i>Farina di grano BIO</i>	20	25	30	40
															<i>Latte BIO</i>	10	15	20	20	Lievito di birra	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
																				Olio EVO	1	2	3	4
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
																				<i>In alternativa: base pizza BIO</i>	30	40	50	60
VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA					PATATE AL FORNO					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA				
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150	Patate	70	110	150	180	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200
Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Aglio ed erbe arom. L.I.						Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
PANE INTEGRALE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60	PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60					
FRUTTA FRESCA	120	100	150	150	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200

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

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

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

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

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2026/2027
Menù invernale con ricette e grammature

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

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

*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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

2^ settimana - Menù invernale

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2026/2027
Menù invernale con ricette e grammature

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

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

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

Grassetto corsivo= allergeni

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

Menù invernale con ricette e grammature

LUNEDÌ 23 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 24 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 25 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 26 NOVEMBRE MENÙ DEL'ADRIATICO	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 27 NOVEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
RISOTTO ALLO ZAFFERANO <i>(latte)</i>					PASTA ALLA PIZZAIOLA <i>(glutine,latte)</i>					PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA					PASTA CON OLIO E PARMIGIANO <i>(glutine, latte)</i>					PASTA E FAGIOLI BRODOSA <i>(glutine, sedano, latte)</i>				
Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70	Pasta di semola BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pastina di semola BIO	20	25	30	40
Cipolla L.I.	5	7	9	11	Cipolla L.I.	5	6	7	8						Olio EVO BIO	4	5	6	7	Sedano L.I.	11	13	15	17
Zafferano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Polpa/pass. di pomo BIO	50	65	80	90						Parmigiano reg. DOP	6	7	8	9	Carote BIO	16	18	20	22
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Aglìo 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
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Capperi	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											Fagioli secchi BIO	20	25	30	40
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
					Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8											Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
					Olio EVO BIO	4	5	6	7											Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
FRITTATA CON VERDURE <i>(uovo, latte)</i>					PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA/FORNO					CAPPELLETTI AL RAGÙ DI BOVINO <i>(glutine, latte, sedano)</i>					PESCE GRATINATO E "MAIONESE" <i>(pesce, glutine,latte)</i>					FORMAGGIO FRESCO <i>(latte)</i> E PIADINA <i>(glutine,latte)</i>				
Uovo BIO	30	40	50	60	Petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80	Cappelletti	100	120	140	160	Pesce fresco dell'adriatico	40/50	50/60	60/80	80/100		40	55	65	90
Latte BIO	10	15	20	25	Rosmarino fresco L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sedano L.I.	5	6	7	8	(oppure platessa)	50/60	60/70	80/100	100/150	Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP				
Formaggio	5	6	7	8	Aglìo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote BIO	5	6	7	8	Pangrattato	10	11	12	13					
Verdura BIO	10	15	20	25	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Aglìo/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Polpa/pass. di pomo BIO	30	40	50	60	Olio EVO BIO	4	5	6	7					
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Carne di vitellone	15	20	25	30	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	Latte BIO	5	5	10	10	Lievito di birra	Q.B.	Q.B.		
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio di semi	10	10	20	20	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.		
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Acqua o Latte BIO	Q.B.	Q.B.		
															Aceto	1,5	1,5	3	3	<i>oppure Piadina all'olio IGP</i>	30	40	50	60
VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA					CONTORNO TRICOLORE					VERDURA GRATINATA <i>(glutine,latte)</i>				
Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura BIO	50/80	70/100	70/100	120/150	Verdura	60	70	80	90	Verdura BIO	60/80	70/100	70/100	150/200
Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Patate	30	35	40	45	Pangrattato e/o Parm. 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.	Olio EVO	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.
																				Aglìo 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					
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

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

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

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

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

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2026/2027
Menù invernale con ricette e grammature

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

TORTA E KARKADÈ <i>(glutine, latte, uovo)</i>					FRUTTA FRESCA* E PANE <i>(glutine)</i>					PANE E MARMELLATA <i>(glutine)</i>					FRUTTA FRESCA* E CRACKERS <i>(glutine)</i>					YOGURT ALLA FRUTTA <i>(latte)</i>				
Torta <i>(saranno alternate varie tipologie di torte semplici: margherita, allo yogurt, marmora, con frutta fresca ecc...)</i>	30/40	50/60			Frutta fresca* Pane	120 20	120 30			Pane Confettura EXTRA BIO	20 10	30 15			Frutta fresca* Crackers	120 25	120 25			Yogurt BIO alla frutta	125	125		
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

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI RA - A.S. 2026/2027
Menù invernale con ricette e grammature

LUNEDÌ 7 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MARTEDÌ 8 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	MERCOLEDÌ 9 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	GIOVEDÌ 10 DICEMBRE TERRA MADRE DAY	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti	VENERDÌ 11 DICEMBRE	Nido	Infanzia	Primaria	Adulti
PINZIMONIO DI VERDURA FRESCA										RISO AL POMODORO <i>(sedano, latte)</i>					PASTA E FAGIOLI BRODOSA <i>(glutine, sedano, latte)</i>					PASTINA IN BRODO VEGETALE** <i>(glutine, sedano, latte)</i>				
Verdure fresche BIO	30/40	40/50	50/60	60/70						Riso BIO	40/50	50/60	70/80	80/100	Pastina di semola BIO	20	25	30	40	Pastina di semola BIO	25	30	40	50
Olio EVO BIO	3	4	5	7						Sedano L.I.	5	6	7	8	Sedano L.I.	11	13	15	17	Sedano L.I.	10	15	20	25
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Carote BIO	5	6	7	8	Carote BIO	16	18	20	22	Carote BIO	15	20	25	30
										Cipolla L.I.	2	3	4	5	Cipolla L.I.	2	3	4	5	Cipolla L.I.	2	3	4	5
										Polpa/pass. di pomo BIO	40	50	60	70	Fagioli secchi BIO	20	25	30	40	Olio EVO BIO	4	5	6	7
										Olio EVO BIO	4	5	6	7	Olio EVO BIO	4	5	6	7	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
										Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
																				**Pasta alle erbe aromatiche per le scuole con servizio in aula				
RAVIOLI BURRO E SALVIA <i>(uovo, glutine,latte)</i>										MERLUZZO GRATINATO <i>(pesce,glutine)</i>					FORMAGGIO FRESCO <i>(latte)</i> E PIADINA <i>(glutine,latte)</i>					POLPETTONE DI CARNE BIANCA <i>(latte,uovo,glutine)</i>				
Ravioli ricotta e bieta	100	120	140	160						Merluzzo	50/60	60/70	80/100	100/150		40	55	65	90	Carne di pollo	30/40	40/50	50/60	60/70
Burro	6	7	8	9						Pangrattato	10	11	12	13	Stracchino o mozzarella o Squacquerone di romagna DOP					Ricotta BIO	20	30	35	40
Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8						Aglio/Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Uova BIO	3	4	5	6
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Olio EVO BIO	4	5	6	7						Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
Salvia L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Farina di grano BIO	30	40			Pangrattato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
															Olio EVO BIO	5	8			Prezzemolo L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
															Lievito di birra	Q.B.	Q.B.			Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.							
															Acqua o Latte BIO oppure Piadina all'olio IGP	Q.B.	Q.B.							
															30	40	50	60						
VERDURA GRATINATA <i>(glutine,latte)</i>										VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					PURÈ DI PATATE <i>(latte)</i>				
Verdura BIO	80	100	100	200						Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca BIO	20/80	40/120	50/150	80/200	Patate	50	80	100	120
Pangrattato e/o Parm. reg. DOP	5	6	7	8						Olio EVO BIO	4	4	5	7	Olio EVO BIO	4	4	5	7	Latte BIO	17	25	30	35
Olio EVO BIO	4	5	6	7						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmigiano reg. DOP	5	6	7	8
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																Olio EVO BIO	4	5	6	7
Aglio ed erbe arom. L.I.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60						PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60						PANE <i>(glutine)</i>	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200						FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200	FRUTTA FRESCA*	120	150	150	200

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

FRUTTA FRESCA* E CRACKERS (glutine)										LATTE E BISCOTTI (latte, glutine, uovo)					FRUTTA FRESCA* E GRISSINI (glutine)					PANE E OLIO (glutine)				
Frutta fresca*	120	120								Latte BIO	125	150			Frutta fresca*	120	120			Pane	30	40		
Crackers	25	25								Biscotti BIO	30	40			Grissini BIO	24	24			Olio EVO BIO	4	5		

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

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

Grassetto corsivo= allergeni

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

MERENDE POMERIDIANE PER NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA

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

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

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

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

Grassetto corsivo= allergeni

7^ settimana -Menù invernale

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

Menù invernale con ricette e grammature

[illegible]**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.