

**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma**

DSP/S.I.A.N. - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Aziendale

Comune di Soragna
c.a. Dott.ssa Seclì Antonella
P.le Meli Lupi 1
43019 Soragna (PR)

Francesco Zilioli - DSP/S.I.A.N. -
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Aziendale

OGGETTO: parere menù scolastico Comune di Soragna

In riferimento alla richiesta di controllo e approvazione dei menù scolastici pervenuti in data 21/11/2025 relativi alle scuole del Comune di Soragna, l'Unità Nutrizione Aziendale dell'AUSL di Parma, dopo alcuni chiarimenti intercorsi, ha espresso parere positivo. Si ricorda che la validazione del menù e l'acquisizione del parere positivo sono correlati al rispetto totale della Del.Reg.n 1452/23 che, oltre alle frequenze e alle grammature degli alimenti, indica:

- utilizzo di carne fresca o surgelata per tutte le preparazioni a base di carne evitando prodotti semilavorati di origine industriale;
- utilizzo di altri 2 cereali, oltre la pasta di semola nelle 4 settimane del menù;
- condimenti di origine animale per i primi piatti massimo una volta a settimana;
- utilizzo di legumi freschi, surgelati o essiccati; da evitare legumi in scatola;
- consumo di frutta fresca intera, a pezzi, frullata o spremuta come merenda di metà mattina e a fine pasto;
- verdura fresca, con moderazione verdura surgelata, da evitare verdure in scatola o prodotti di IV e V gamma;
- come condimenti olio extra vergine di oliva e sale marino iodato;

Inoltre i menù devono rispondere alla Legge Regionale n. 29/2002 che prevede, per la preparazione dei pasti, una percentuale non inferiore al 70% di alimenti di provenienza biologica, produzione integrata, prodotti tipici e a denominazione protetta, riconosciuti ai sensi della vigente normativa. In particolare, nei servizi di ristorazione dei nidi d'infanzia, delle scuole d'infanzia e primarie, è previsto che i prodotti debbano provenire da agricoltura biologica per tutte le tipologie reperibili sul mercato, nell'intento di tutelare maggiormente la salute dei piccoli fruitori delle mense, in quanto soggetti a rischio.

Firmato digitalmente da:

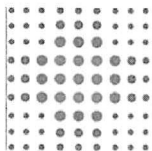
Francesco Zilioli

Responsabile procedimento:
Nicola Bolsi

Nicola Bolsi
STR. ORGANIZZ. TERR. S.I.A.N. PARMA/SUD-EST

AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE DI PARMA
Sede legale: Strada del Quartiere n. 2/A 43125 Parma
Tel: +39 0521.393111 - Fax: +39 0521.282393
Codice Fiscale e Partita IVA: 01874230343

E
COMUNE DI SORAGNA
Comune di Soragna
Protocollo N. 0010118/2025 del 26/11/2025



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma

FRONTESPIZIO PROTOCOLLO GENERALE

AOO: A4D3C73
REGISTRO: Protocollo generale
NUMERO: 0084820
DATA: 25/11/2025
OGGETTO: parere menù scolastico Comune di Soragna

SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE DA:

Francesco Zilioli

CLASSIFICAZIONI:

- [22-05]

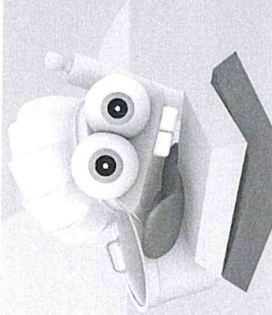
DOCUMENTI:

File	Firmato digitalmente da	Hash
PG0084820_2025_Lettera_firmata.pdf:	Zilioli Francesco	355E9821807EE18488EE01E73180C212F 5FD8BC3932F4743686893369327E9E1



L'originale del presente documento, redatto in formato elettronico e firmato digitalmente e' conservato a cura dell'ente produttore secondo normativa vigente.

Ai sensi dell'art. 3bis c4-bis Dlgs 82/2005 e s.m.i., in assenza del domicilio digitale le amministrazioni possono predisporre le comunicazioni ai cittadini come documenti informatici sottoscritti con firma digitale o firma elettronica avanzata ed inviare ai cittadini stessi copia analogica di tali documenti sottoscritti con firma autografa sostituita a mezzo stampa predisposta secondo le disposizioni di cui all'articolo 3 del Dlgs 39/1993.



Menù Autunno-Inverno 2025/2026
Nido Arcobaleno
In vigore dal 03.11.2025 al 03.04.2026

AZIENDA U.S.L. DI PARMA
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

25 NOV 2025
Comune di Soragna

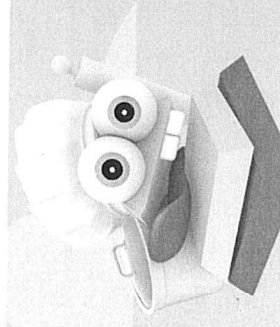


di Soragna

SETTIMANE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 03.11 al 07.11 08.12 al 09.12 12.01 al 16.01 16.02 al 20.02 23.03 al 27.03	Pasta Integrale al pesto rosso Prosciutto cotto/bresaola Verdura di stagione Yogurt	Pasta alla parmigiana Polpette di legumi Verdura di stagione Pane ai cereali Frutta fresca	Minestrina in brodo vegetale Fusi di pollo Verdura di stagione Pane N.P. Pane N.P. e olio	Risotto al pomodoro Nuggets di pesce al forno Verdura di stagione Frutta fresca	Minestrone c/crostini Pizza margherita N.P. Biscotti e succo
2 10.11 al 14.11 15.12 al 19.12 19.01 al 23.01 23.02 al 27.02 30.03 al 03.04	Gnocchi al pomodoro Formaggi a rotazione Verdura di stagione Focaccia	Minestrone c/farro o orzo Bocconcini di pollo succosi Patate al forno Frutta fresca	Riso olio e parmigiano Filetto di pesce Verdura di stagione Yogurt	Minestrina in brodo vegetale Morbidele di maiale Verdura di stagione Frutta fresca	Pasta al pesto Legumi in umido Verdura di stagione Pane N.P. Pane N.P. e marmellata
3 17.11 al 21.11 22.12 al 26.12 26.01 al 30.01 02.03 al 06.03	Minestrone c/crostini Pizza margherita Crackers e succo	Risotto alla parmigiana Straccetti di pollo agli agrumi Verdure di stagione Frutta fresca	Tortelli di patate Hamburger di pesce Verdure di stagione Yogurt	Minestrina con pasta Salsiccia pollo Verdura di stagione Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ricotta Burger di legumi e zucchine Verdura di stagione Pane N.P. Torta e latte
4 24.11 al 28.11 29.12 al 02.01 02.02 al 06.02 09.03 al 13.03	Pasta alla parmigiana Legumi in umido Verdure di stagione Focaccia	Minestrone c/farro Filetto di pesce Verdure di stagione Pane N.P. Frutta fresca	Risotto alle verdure Hamburger di carne Verdura di stagione Pane ai cereali Yogurt	Lasagne al pesto Prosciutto cotto Verdura di stagione Frutta fresca	Minestrina in brodo vegetale Frittata Verdura di stagione Biscotti N.P. e Tisana
5 01.12 al 05.12 05.01 al 09.01 09.02 al 13.02 16.03 al 20.03	Minestrone c/orzo o farro Scaloppina agli aromi Patate al forno Yogurt	Pasta integrale al pomodoro Formaggi a rotazione Verdura di stagione Frutta fresca	Pasta al sugo di pesce Tortino di legumi Verdura di stagione Latte e biscotti	Minestrina c/pasta Arrosto di lonza Verdura cotta Frutta fresca	Risotto allo zafferano Polpette di pesce Verdura di stagione Pane N.P. Pane N.P. e olio

LA MERENDA DI METÀ MATTINA E' COMPOSTA DA SOLA FRUTTA FRESCA. Formaggi a rotazione: mozzarella, caciotta, parmigiano reggiano, ricotta. Il risotto allo zafferano verrà servito solo alla scuola dell'infanzia, al nido verrà servito risotto alla parmigiana o alle verdure. Pesce a rotazione: Plateessa, Halibut, Merluzzo. L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel riquadro disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / surgelate / congelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel riquadro disponibile presso il luogo di produzione.

Dussmann



Menù Autunno-Inverno 2025/2026
Scuola dell'infanzia
In vigore dal 03.11.2025 al 03.04.2026

AZIENDA U.S.L. DI PARMA
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
25 NOV. 2025



SETTIMANE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 03.11 al 07.11 08.12 al 09.12 12.01 al 16.01 16.02 al 20.02 23.03 al 27.03	Pasta integrale al pesto rosso Prosciutto cotto/bresaola Verdura di stagione Yogurt	Pasta alla parmigiana Polpette di legumi Verdura di stagione Pane ai cereali Frutta fresca	Minestrina in brodo vegetale Fusi di pollo Verdura di stagione Pane N.P. Pane N.P. e olio	Risotto al pomodoro Nuggets di pesce al forno Verdura di stagione Frutta fresca	Minestrone c/crostini Pizza margherita N.P. Biscotti e succo
2 10.11 al 14.11 15.12 al 19.12 19.01 al 23.01 23.02 al 27.02 30.03 al 03.04	Gnocchi al pomodoro Formaggi a rotazione Verdura di stagione Focaccia	Minestrone c/farro o orzo Bocconcini di pollo succosi Patate al forno Frutta fresca	Riso olio e parmigiano Filetto di pesce Verdura di stagione Yogurt	Minestrina in brodo vegetale Morbidele di maiale Verdura di stagione Frutta fresca	Pasta al pesto Legumi in umido Verdura di stagione Pane N.P. Pane N.P. e marmellata
3 17.11 al 21.11 22.12 al 26.12 26.01 al 30.01 02.03 al 06.03	Minestrone c/crostini Pizza margherita Crackers e succo	Risotto alla parmigiana Straccetti di pollo agli agrumi Verdure di stagione Frutta fresca	Tortelli di patate Hamburger di pesce Verdure di stagione Pane ai cereali Yogurt	Minestrina con pasta Salsiccia pollo Verdura di stagione Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ricotta Burger di legumi e zucchine Verdura di stagione Pane N.P. Torta e latte
4 24.11 al 28.11 29.12 al 02.01 02.02 al 06.02 09.03 al 13.03	Pasta alla parmigiana Legumi in umido Verdure di stagione Focaccia	Minestrone c/farro Filetto di pesce Verdure di stagione Pane N.P. Frutta fresca	Risotto alle verdure Hamburger di carne Verdura di stagione Yogurt	Lasagne al pesto Prosciutto cotto Verdura di stagione Frutta fresca	Minestrina in brodo vegetale Frittata Verdura di stagione Biscotti N.P. e Tisana
5 01.12 al 05.12 05.01 al 09.01 09.02 al 13.02 16.03 al 20.03	Minestrone c/orzo o farro Scaloppina agli aromi Patate al forno Yogurt	Pasta integrale al pomodoro Formaggi a rotazione Verdura di stagione Frutta fresca	Pasta al sugo di pesce Tortino di legumi Verdura di stagione Latte e biscotti	Minestrina c/pasta Arrosto di lonza Verdura cotta Frutta fresca	Risotto allo zafferano Polpette di pesce Verdura di stagione Pane N.P. Pane N.P. e olio

LA MERENDA DI METÀ MATTINA E' COMPOSTA DA SOLA FRUTTA FRESCA. Formaggi a rotazione: mozzarella, caciotta, parmigiano reggiano, ricotta. Il risotto allo zafferano verrà servito solo alla scuola dell'infanzia, al nido verrà servito risotto alla parmigiana o alle verdure. Pesce a rotazione: Platessa, Halibut, Merluzzo. L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Dussmann

SETTIMANE

LA MERENDA DI MEFA' MATINA È COMPOSTA DA SOLA FRUTTA FRESCA. Formaggi a rotazione: mozzarella, caciotta, parmigiano reggiano, ricotta. Il risotto allo zafferano verrà servito solo alla scuola dell'infanzia, al nido verrà servito risotto alla parmigiana o alle verdure. Pesce a rotazione: Platessa, Halibut, Merluzzo. L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate /congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

busman