

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

DIPARTIMENTO Sanità Pubblica

Sandra Vattini - DIPARTIMENTO
Sanità Pubblica

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

OGGETTO: parere menù scolastico Comune di Soragna

In riferimento alla richiesta di controllo e approvazione dei menù scolastici pervenuti in data 14/05/2024 relativi alle scuole del Comune di Soragna, la Commissione Nutrizione Aziendale, 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, prescrive:

- 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.

Si evidenzia il fatto che nel menù valutato non è rispettata la frequenza della frutta che dovrebbero essere data oltre che come merenda di metà mattina, anche a fine pasto e minimo 2 volte/sett. nelle merende pomeridiane. Si attendono queste modifiche nel menù del prossimo anno scolastico.

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:

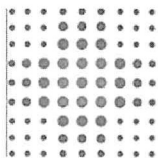
Sandra Vattini

Responsabile procedimento:

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. 0004389/2024 del 22/05/2024



FRONTESPIZIO PROTOCOLLO GENERALE

AOO: AOOAUSLPR
REGISTRO: Protocollo generale
NUMERO: 0034383
DATA: 15/05/2024 12:25
OGGETTO: parere menù scolastico Comune di Soragna

SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE DA:

Sandra Vattini

CLASSIFICAZIONI:

DOCUMENTI:

File

PG0034383_2024_Lettera_firmata.pdf:

Firmato digitalmente da

Vattini Sandra

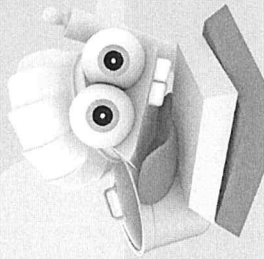
Hash

44AAAC7FD2D81E020B95785C803D37E6
60E3DBB19B2E553EEEFAD68289E8DF14



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.

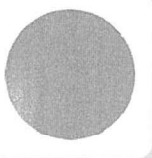


Menù estate 2024
Nido d'infanzia - L'Acquerello
In vigore dal 8 aprile 2024

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

15 MAG. 2024

Comune di Soragna

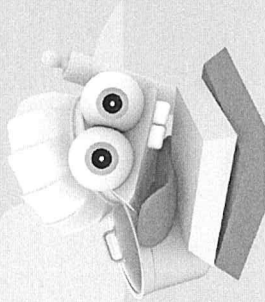


SETTIMANE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 08/04 al 12/04 13/05 al 17/05 17/06 al 21/06 22/07 al 26/07 26/08 al 30/08 30/09 al 04/10	Minestrina in brodo vegetale Scaloppine alla pizzaiola Verdure cotte Pane comune Gelato	Pasta al pesto Polpette di legumi Verdure crude Pane comune Focaccia	Gnocchi al pomodoro Formaggio Verdure crude Pane N.P. Pane e olio	Minestrone c/ farro Arrosto di lonza alle mele Verdure cotte Pane comune Frutta	Risotto alla parmigiana Filetto di pesce Verdure crude Pane comune Torta e carcadè
2 15/04 al 19/04 20/05 al 24/05 24/06 al 28/06 29/07 al 02/08 02/09 al 06/09	Pasta all'olio Piselli in umido Verdure crude Pane comune Crackers e succo	Pasta integrale al ragù di maiale Caprese Pane comune Latte e biscotti	Minestrone c/ riso Frittata Verdure cotte Pane comune Yogurt	Pasta al pesto rosso Filetto di pesce Verdure crude Pane comune Frutta	Minestrone c/orzo Morbidele di maiale Verdure cotte Pane N.P. Pane e marmellata
3 22/04 al 26/04 27/05 al 31/05 01/07 al 05/07 05/08 al 09/08 09/09 al 13/09	Minestrone con crostini Pizza base Gelato	Pasta al pomodoro e ricotta Bocconcini di pollo succosi Verdure crude Pane N.P. Pane N.P. e olio	Orzo con pomodoro Polpette di pesce Verdure cotte Pane comune Yogurt	Minestrina in brodo vegetale Hamburger di carne Verdure cotte Pane comune Frutta	Risotto al pesto di zucchini Polpette di legumi Verdure crude Pane comune Torta e carcadè
4 29/04 al 03/05 03/06 al 07/06 08/07 al 12/07 12/08 al 16/08 16/09 al 20/09	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto/bresaola Verdure cotte Pane comune Yogurt	Riso con verdure Legumi in umido Verdure crude Pane comune Latte e biscotti	Minestra di verdure c/ farro Fusi di pollo Verdure cotte Pane comune Focaccia	Pasta integrale con pomodoro Nuggets di pesce Verdure crude Pane comune Frutta	Minestrone c/ pasta Gâteau di patate Verdure crude Pane N.P. Pane e marmellata
5 06/05 al 10/05 10/06 al 14/06 15/07 al 19/07 19/08 al 23/08 23/09 al 27/09	Riso alle verdure Frittata di zucchine Verdure cotte Pane comune Gelato	Minestrina in brodo vegetale Hamburger di pesce Verdure crude Pane comune Pane comune e olio	Tortelli di patate Tortino di legumi Verdure cotte Pane comune Yogurt	Minestrone con crostini Pizza N.P. Frutta	Lasagne al pesto Prosciutto cotto Verdure crude Pane comune Biscotti e succo

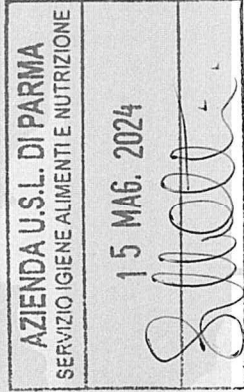
LA MERENDA DI MEZZA' MATTINA E' COMPOSTA DA SOLA FRUTTA FRESCA.

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.

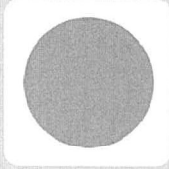
Dussmann



Menù primavera - estate 2023/2024
Scuola materna - Arcobaleno
In vigore dal 8 aprile 2024



Comune di Soragna

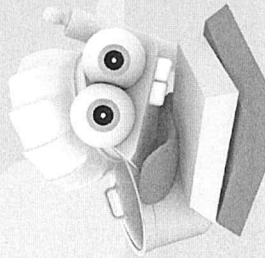


SETTIMANE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 08/04 al 12/04 13/05 al 17/05 17/06 al 21/06 22/07 al 26/07 26/08 al 30/08 30/09 al 04/10	Minestrina in brodo vegetale Scaloppine alla pizzaiola Verdure cotte Pane comune Gelato	Pasta al pesto Polpette di legumi Verdure crude Pane comune Focaccia	Gnocchi al pomodoro Formaggio Verdure crude Pane N.P. Pane e olio	Minestrone c/ farro Arrosto di lonza alle mele Verdure cotte Pane comune Frutta	Risotto alla parmigiana Filetto di pesce Verdure crude Pane comune Torta e carcadè
2 15/04 al 19/04 20/05 al 24/05 24/06 al 28/06 29/07 al 02/08 02/09 al 06/09	Pasta all'olio Piselli in umido Verdure crude Pane comune Crackers e succo	Pasta integrale al ragù di maiale Caprese Pane comune Latte e biscotti	Minestrone c/ riso Frittata Verdure cotte Pane comune Yogurt	Pasta al pesto rosso Filetto di pesce Verdure crude Pane comune Frutta	Minestrone c/orzo Morbidele di maiale Verdure cotte Pane N.P. Pane e marmellata
3 22/04 al 26/04 27/05 al 31/05 01/07 al 05/07 05/08 al 09/08 09/09 al 13/09	Minestrone con crostini Pizza base Gelato	Pasta al pomodoro e ricotta Bocconcini di pollo succosi Verdure crude Pane N.P. Pane N.P. e olio	Orzo con pomodoro Polpette di pesce Verdure cotte Pane comune Yogurt	Minestrina in brodo vegetale Hamburger di carne Verdure cotte Pane comune Frutta	Risotto al pesto di zucchini Polpette di legumi Verdure crude Pane comune Torta e carcadè
4 29/04 al 03/05 03/06 al 07/06 08/07 al 12/07 12/08 al 16/08 16/09 al 20/09	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto/bresaola Verdure cotte Pane comune Yogurt	Riso con verdure Legumi in umido Verdure crude Pane comune Latte e biscotti	Minestra di verdure c/ farro Fusi di pollo Verdure cotte Pane comune Focaccia	Pasta integrale al pomodoro Nuggets di pesce Verdure crude Pane comune Frutta	Minestrone c/ pasta Gâteau di patate Verdure crude Pane N.P. Pane e marmellata
5 06/05 al 10/05 10/06 al 14/06 15/07 al 19/07 19/08 al 23/08 23/09 al 27/09	Riso allo zafferano Frittata di zucchine Verdure cotte Pane comune Gelato	Minestrina in brodo vegetale Hamburger di pesce Verdure crude Pane comune Pane comune e olio	Tortelli di patate Tortino di legumi Verdure cotte Pane comune Yogurt	Minestrone con crostini Pizza N.P. Frutta	Lasagne al pesto Prosciutto cotto Verdure crude Pane comune Biscotti e succo

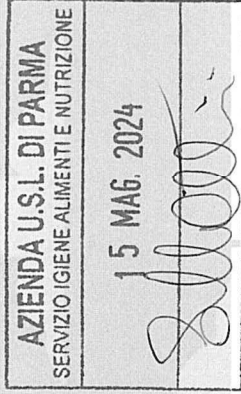
LA MERENDA DI METÀ MATTINA È COMPOSTA DA SOLA FRUTTA FRESCA.

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



Menù primavera - estate 2023/2024
Scuola primaria
In vigore dal 8 aprile 2024



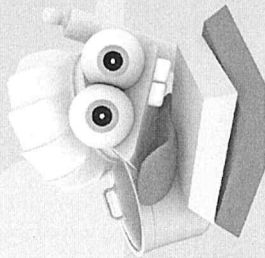
Comune di Soragna

SETTIMANE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 08/04 al 12/04 13/05 al 17/05 17/06 al 21/06 22/07 al 26/07 26/08 al 30/08 30/09 al 04/10	Minestrina in brodo vegetale Scaloppine alla pizzaiola Verdure cotte Pane comune	Pasta al pesto Polpette di legumi Verdure crude Pane comune	Gnocchi al pomodoro Formaggio Verdure crude Pane N.P.	Minestrone c/ farro Arrosti di lonza alle mele Verdure cotte Pane comune	Risotto alla parmigiana Filetto di pesce Verdure crude Pane comune
2 15/04 al 19/04 20/05 al 24/05 24/06 al 28/06 29/07 al 02/08 02/09 al 06/09	Pasta all'olio Piselli in umido Verdure crude Pane comune	Pasta integrale al ragù di maiale Caprese Pane comune	Minestrone c/ riso Frittata Verdure cotte Pane comune	Pasta al pesto rosso Filetto di pesce Verdure cotte Pane comune	Minestrone c/orzo Morbidele di maiale Verdure cotte Pane N.P.
3 22/04 al 26/04 27/05 al 31/05 01/07 al 05/07 05/08 al 09/08 09/09 al 13/09	Minestrone con crostini Pizza base	Pasta al pomodoro e ricotta Bocconcini di pollo succosi Verdure crude Pane comune	Orzo con pomodoro Polpette di pesce Verdure cotte Pane comune	Minestrina in brodo vegetale Hamburger di carne Verdure cotte Pane comune	Risotto al pesto di zucchini Polpette di legumi Verdure crude Pane comune
4 29/04 al 03/05 03/06 al 07/06 08/07 al 12/07 12/08 al 16/08 16/09 al 20/09	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto/bresaola Verdure cotte Pane comune	Riso con verdure Legumi in umido Verdure crude Pane comune	Minestrina di verdure c/ farro Fusi di pollo Verdure cotte Pane comune	Pasta integrale al pomodoro Nuggets di pesce Verdure crude Pane comune	Minestrone c/ pasta Gâteau di patate Verdure crude Pane N.P.
5 06/05 al 10/05 10/06 al 14/06 15/07 al 19/07 19/08 al 23/08 23/09 al 27/09	Riso allo zafferano Frittata di zucchine Verdure cotte Pane comune	Minestrina in brodo vegetale Hamburger di pesce Verdure crude Pane comune	Tortelli di patate Tortino di legumi Verdure cotte Pane comune	Minestrone con crostini Pizza N.P.	Lasagne al pesto Prosciutto cotto Verdure crude Pane comune

LA MERENDA DI METÀ MARTINA E' COMPOSTA DA SOLA FRUTTA FRESCA.

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



Menù primavera - estate 2023/2024
Scuola secondaria
In vigore dal 8 aprile 2024

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

15 MAG. 2024

Comune di Soragna

SETTIMANE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 08/04 al 12/04 13/05 al 17/05 17/06 al 21/06 22/07 al 26/07 26/08 al 30/08 30/09 al 04/10	Minestrina in brodo vegetale Scaloppine alla pizzaiola Verdure cotte Pane comune		Gnocchi al pomodoro Formaggio Verdure crude Pane N.P.		
2 15/04 al 19/04 20/05 al 24/05 24/06 al 28/06 29/07 al 02/08 02/09 al 06/09	Pasta all'olio Piselli in umido Verdure crude Pane comune		Minestrone c/ riso Frittata Verdure cotte Pane comune		
3 22/04 al 26/04 27/05 al 31/05 01/07 al 05/07 05/08 al 09/08 09/09 al 13/09	Pizza base Insalatona		Orzo con pomodoro Polpette di pesce Verdure cotte Pane comune		
4 29/04 al 03/05 03/06 al 07/06 08/07 al 12/07 12/08 al 16/08 16/09 al 20/09	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto/bresaola Verdure cotte Pane comune		Minestra di verdure c/ farro Fusi di pollo Verdure cotte Pane comune		
5 06/05 al 10/05 10/06 al 14/06 15/07 al 19/07 19/08 al 23/08 23/09 al 27/09	Riso allo zafferano Frittata di zucchine Verdure cotte Pane comune		Tortelli di patate Tortino di legumi Verdure cotte Pane comune		

LA MERENDA DI METÀ MATTINA E' COMPOSTA DA SOLA FRUTTA FRESCA.

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