

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

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

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

Dussmann Service S.r.l.
c.a. Francesco Garubba
Via Papa Giovanni XXIII 4
24042 Capriate S.Gervasio (BG)

OGGETTO: parere menù scolastico Istituto "La Salle"

In riferimento alla richiesta di controllo e approvazione dei menù scolastici pervenuti in data 26/11/2025 relativi al nido d'infanzia, scuola infanzia, scuola primaria e secondaria di primo grado dell'istituto "la Salle" 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.

Come indicato dalla Del.Reg. n. 1452/23 si deve incentivare il consumo di cereali integrali nella preparazione dei primi piatti, quindi si sollecita, per i prossimi menù, di adeguare il menù della primaria a quello del nido/infanzia, essendo quest'ultimo molto più vario come proposta di cereali.

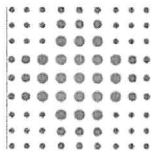
Firmato digitalmente da:

Francesco Zilioli

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



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

FRONTESPIZIO PROTOCOLLO GENERALE

AOO: A4D3C73
REGISTRO: Protocollo generale
NUMERO: 0086628
DATA: 02/12/2025
OGGETTO: parere mneù scolastico Istituto "La Salle"

SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE DA:

Francesco Zilioli

CLASSIFICAZIONI:

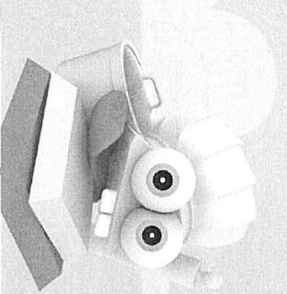
- [22-05]

DOCUMENTI:

File	Firmato digitalmente da	Hash
PG0086628_2025_Lettera_firmata.pdf:	Zilioli Francesco	4CC352F0025798963F4441CB2DA8A3E82 DE5ECF1AF2C03E0B012F15213D0616D



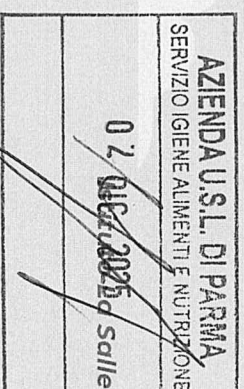
L'originale del presente documento, redatto in formato elettronico e firmato digitalmente e' conservato a cura dell'ente produttore secondo normativa vigente.
Ai sensi dell'art. 3bis c4-bis Dlgs 82/2005 e s.m.i., in assenza del domicilio digitale le amministrazioni possono predisporre le comunicazioni 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 INVERNO 2025/2026

Nido e Infanzia

In vigore dal 3 Novembre Fino al 3 Aprile 2026



La **Salle**
Parma

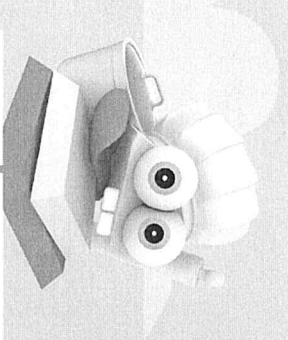
SETTIMANE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 03.11 al 07.11 08.12 al 12.12 05.01 al 09.01 09.02 al 13.02 16.03 al 20.03	Pasta integrale al pomodoro Crocchette di Piselli Verdura fresca Pane comune FRUTTA FRESCA	Vellutata di verdura c/crostini Pizza margherita Insalata mista YOGURT	Risotto alla parmigiana Nuggets di pesce Carote* al vapore prezzemolate Verdura fresca Pane ai cereali TORTA N.P.	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pollo (nido) Zucchine gratinate Pane comune FRUTTA FRESCA	Crema di zucca con orzo/farro Arrosto di tacchino Patate al forno Verdura fresca Pane comune FOCACCIA
2 10.11 al 14.11 15.12 al 19.12 12.01 al 16.01 16.02 al 20.02 23.03 al 27.03	Pastina in brodo vegetale Bis di Formaggio (formaggi A/R) Broccoli gratinati Verdura Fresca Pane comune FRUTTA FRESCA	Pasta olio parmigiano Polpette di ceci Carote prezzemolate Verdura Fresca Pane comune LATTE E CEREALI	Risotto alle verdure Svizzera di manzo Fagiolini al vapore Verdura Fresca Pane comune PANE E MARMELLATA	Passato di verdura con orzo/farro Scaloppina di pollo Patate al forno Verdura Fresca Pane ai cereali FRUTTA FRESCA	Pasta al Pesto Filetto di pesce al forno Finocchi julienne Verdura cotta Pane comune CRAKERS E SUCCO
3 17.11 al 21.11 22.12 al 26.12 19.01 al 23.01 23.02 al 27.02 30.03 al 03.04	Spaghetti al pomodoro Crocchette di legumi Insalata Verdura cotta Pane comune FRUTTA FRESCA	Pasta al ragu' vegetale Arrosto di lonza al rosmarino Cavolfiore gratinato Verdura fresca Pane ai Cereali YOGURT	Passato di verdure con orzo/farro Filetto di pesce al forno Patate al forno Pane comune TORTA N.P.	Risotto allo Salsiccia di Pollo Frittata Zucchine gratinate Verdura fresca Pane Comune FRUTTA FRESCA	Pasta integrale ai 4 Formaggi Polpettone di carne Carote Julienne Verdura cotta Pane comune Pane e prosciutto
4 24.11 al 28.11 22.12 al 26.12 26.01 al 30.01 02.03 al 06.03 16.03 al 20.03	Crema di verdura con riso Frittata di ricotta Carote julienne Verdura cotta Pane ai cereali FRUTTA FRESCA	Pasta al pesto Medaglioni di legumi Finocchi gratinati Verdura fresca Pane comune LATTE E CEREALI	Chicche al pomodoro Prosciutto cotto Carote e zucchine al gratin Verdura fresca Pane comune PANE E MARMELLATA	Pastina in Brodo Vegetale Fusi di pollo al forno Verdura di stagione Pane comune FRUTTA FRESCA	Pasta integrale al ragu' Filetto di pesce al forno Broccoli Gratinati Verdura fresca Pane comune CRAKERS E SUCCO
5 01.12 al 05.12 29.12 al 02.01 02.02 al 06.02 09.03 al 13.03	Pasta olio parmigiano Polpette di legumi Zucchine gratinate Verdura fresca Pane comune FRUTTA FRESCA	Passato di verdure con orzo/farro Nuggets di Pollo Purè di patate Pane comune YOGURT	Pasta al Ragu' Crocchette di verdura Verdura cotta/Verdura cruda Pane comune TORTA N.P.	Risotto alla zucca Bis di formaggi (formaggi A/R) Carote cotte/ Verdura Cruda Pane comune FRUTTA FRESCA	Gnocchetti sardi al pomodoro Hamburger di pesce Finocchi gratinati Pane ai cereali FOCACCIA

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

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate negli 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.

A seconda della disponibilità la varietà di pesce potranno essere halibut, platessa, merluccio.

DUSSMANN



Menù INVERNO 2025/2026

Scuola primaria e secondaria

In vigore dal 3 Novembre Fino al 3 Aprile 2026

AZIENDA U.S.L. DI PARMA
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
02 DIC 2025
La Salle Parma

La Salle Parma

SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 03.11 al 07.11 08.12 al 12.12 05.01 al 09.01 09.02 al 13.02 16.03 al 20.03	Pasta integrale al pomodoro Crocchette di piselli Verdura fresca Pane comune	Vellutata di verdura c/ crostini Pizza margherita Insalata mista Verdura cotta	Risotto alla parmigiana Nuggets di pesce Carote* al vapore prezzemolate Verdura fresca Pane ai cereali	Pastina in brodo vegetale Salsiccia di pollo al forno Zucchine gratinate Verdura fresca Pane comune	Crema di zucca con pastina Arrosto di tacchino al rosmarino Patate al forno Verdura fresca Pane comune
2 10.11 al 14.11 15.12 al 19.12 12.01 al 16.01 16.02 al 20.02 23.03 al 27.03	Pastina in brodo vegetale Bis di Formaggio (formaggi a rotazione) Broccoli gratinati Verdura Fresca Pane comune	Pasta al burro Polpette di ceci Carote prezzemolate Verdura Fresca Pane comune	Risotto allo zafferano Svizzera di manzo Fagiolini al vapore Verdura Fresca Pane comune	Passato di verdura c/pastina Scaloppina di pollo Patate al forno Verdura Fresca Pane ai cereali	Pasta al Pesto Filetto di pesce al forno Finocchi julienne Verdura cotta Pane comune
3 17.11 al 21.11 22.12 al 26.12 19.01 al 23.01 23.02 al 27.02 30.03 al 03.04	Spaghetti al pomodoro Crocchette di legumi Insalata Verdura cotta Pane comune	Pasta al ragù vegetale Arrosto di lonza al rosmarino Cavolfiore gratinato Verdura fresca Pane ai Cereali	Passato di verdure c/pastina Filetto di pesce al forno Patate al forno Pane comune	Risotto allo Salsiccia di Pollo Frittata Zucchine gratinate Verdura fresca Pane Comune	Pasta integrale ai 4 Formaggi Polpettone di carne Carote Julienne Verdura cotta Pane comune
4 24.11 al 28.11 22.12 al 26.12 26.01 al 30.01 02.03 al 06.03 16.03 al 20.03	Crema di verdura con riso Frittata di ricotta Carote julienne Verdura cotta Pane ai cereali	Pasta al pesto Medaglioni di legumi Finocchi gratinati Verdura fresca Pane comune	Tortelli di patate o Tortelli Erbetta (PIATTO UNICO) Prosciutto cotto / crudo Carote e zucchine al gratin Verdura fresca Pane comune	Pastina in Brodo Vegetale Fusi di pollo al forno Verdura di stagione Pane comune	Pasta integrale al Pomodoro Filetto di pesce al forno Broccoli Gratinati Verdura fresca Pane comune
5 01.12 al 05.12 29.12 al 02.01 02.02 al 06.02 09.03 al 13.03	Pasta olio e parmigiano Polpette di legumi Zucchine gratinate Verdura fresca Pane comune	Passato di verdure c/pastina Nuggets di Pollo Purè di patate Pane comune	Pasta al Ragù Crocchette di verdura Verdura cotta Verdura cruda Pane comune	Risotto alla zucca Bis di Formaggio (formaggi a rotazione) Carote al vapore * prezzemolate Verdura Fresca Pane comune	Gnocchetti sardi al pomodoro Hamburger di pesce e/o Polpette di tonno (a rotazione) Finocchi gratinati Pane ai cereali

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

Le allergeni presenti nel piatto e riportati 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 Capitolo Speciale d'appalto e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

A seconda della disponibilità le varietà di pesce potranno essere halibut, platessa, merluzzo.

DUSSMANN