

**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

Spett.le  
Scuola infanzia  
"Corpus Domini"  
Piazzale Alessandro Rolla 1  
43123 Parma (PR)

**OGGETTO:** parere menù scolastico scuola infanzia "Corpus Domini"

In riferimento alla richiesta di controllo e approvazione dei menù scolastici pervenuti in data 07/01/2026 relativi alla scuola infanzia "Corpus Domini" di Parma, l'Unità Nutrizione Aziendale dell'AUSL di Parma, dopo alcuni chiarimenti intercorsi, ha espresso parere positivo. Si ricorda che la vidimazione 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.

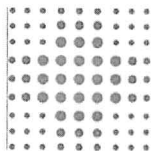
Firmato digitalmente da:

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



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

## FRONTESPIZIO PROTOCOLLO GENERALE

AOO: A4D3C73  
REGISTRO: Protocollo generale  
NUMERO: 0002599  
DATA: 15/01/2026  
OGGETTO: parere menù scolastico scuola infanzia "Corpus Domini"

SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE DA:

Francesco Zilioli

CLASSIFICAZIONI:

- [22-05]

DOCUMENTI:

File

PG0002599\_2026\_Lettera\_firmata.pdf:

Firmato digitalmente da

Zilioli Francesco

Hash

16957ACE82BA1253C26254316EBA21658  
6B1CCC6757AD39143C41C98F326BE0C



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

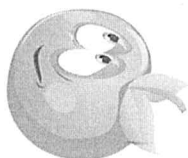
Ai sensi dell'art. 3bis c4-bis Dlgs 82/2005 e s.m.i., in assenza del domicilio digitale le amministrazioni possono predisporre le comunicazioni ai cittadini come documenti informatici sottoscritti con firma digitale o firma elettronica avanzata ed inviare ai cittadini stessi copia analogica di tali documenti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



**SCUOLA DELL'INFANZIA "CORPUS DOMINI"**

**MENÙ INVERNO 2025-2026 in vigore dal 7.01 al 27.03**

**MERENDA DEL MATTINO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**



	<b>1° SETTIMANA</b> 05/01-02/02-02/03	<b>2° SETTIMANA</b> 12/01-09/02-09/03	<b>3° SETTIMANA</b> 19/01-16/02-16/03	<b>4° SETTIMANA</b> 26/01-23/02-23/03
<b>LUN</b>	pasta all'olio formaggio (bocconcini di mozzarella) verdura fresca pane	riso al pomodoro prosciutto cotto verdura fresca pane	polenta al pomodoro formaggio stracchino verdura fresca pane	crema di legumi tortino alle erbe patate arrosto pane
<b>MAR</b>	minestra di fagioli tortino di verdure verdure gratinate pane	pasta olio e parmigiano cotoletta di merluzzo* al forno verdura cotta* pane	pasta olio e parmigiano cotoletta di pollo al forno verdura cotta* pane	riso alla parmigiana pollo arrosto broccoli pane
<b>MER</b>	<u>PIATTO UNICO</u> : pasta pasticcciata al forno (ragù di manzo e besciamella) verdura cotta* pane	<u>PIATTO UNICO</u> : pizza margherita verdura cotta*	minestrone di verdura con pastina polpette di ceci insalata mista pane	pasta pomodoro e basilico filetto di halibut* al vapore e pomodorini verdura cotta* pane
<b>GIO</b>	crema di verdure* con pastina cotoletta di halibut* al forno patate al forno** pane	pasta al pesto legumi (fagioli/lenticchie) al pomodoro verdura cotta* pane	<u>PIATTO UNICO</u> : ravioli di ricotta e spinaci conditi con burro e formaggio verdura cotta* pane	pasta al pesto formaggio caciotta verdura fresca pane
<b>VEN</b>	pasta al pomodoro fettina di pollo agli aromi verdura fresca pane	passato di verdura con farro bocconcini di tacchino al limone verdura fresca pane	pasta con sugo di verdure di stagione cotoletta di halibut* al forno verdura fresca pane	pasta al ragù vegetale svizzera di manzo* al pomodoro verdura fresca pane

*In riferimento al Reg. UE 1169/2011 si informa che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più degli allergeni elencati in elenco come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione nel processo produttivo. I prodotti a base di latte, uova e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio, mandorle, nocciolo, noci, noci di acagiu, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti (N.B. non sono compresi i prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di S<sub>02</sub> totale, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi).*

*In presenza di allergia è necessario utilizzare l'iter di richiesta certificata del menù -dieta personalizzato per allergia/intolleranze*

*\* I piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate*

*\*\* Il quantitativo di pasta è ridotto quando il contorno prevede le patate*

**GEMOS soc.coop.**

Via della Punta, 21 48018 -  
Faenza (RA) Italy  
tel. +39 0546 600711 fax +39 0546 664328

**AZIENDA USL DI PARMA**  
base di soia, latte e  
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

15 GEN. 2026