

**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.

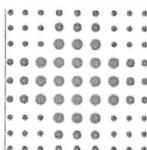
Firmato digitalmente da:

Francesco Zilioli

Responsabile procedimento:
Nicola Borsi

Nicola Borsi
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	Firmato digitalmente da	Hash
PG0002599_2026_Lettera_firmata.pdf:	Zilioli Francesco	16957ACE82BA1253C26254316EBA21658 6B1CCC6757AD39143C41C98F326BE0C

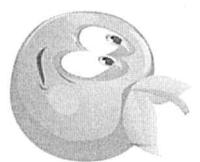


L'originale del presente documento, redatto in formato elettronico e firmato digitalmente e' conservato a cura dell'ente produttore secondo normativa vigente.
Ai sensi dell'art. 3bis c4-bis Dlgs 82/2005 e s.m.i., in assenza del domicilio digitale le amministrazioni possono predisporre le comunicazioni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



1° SETTIMANA 05/01-02/02-02/03

2° SETTIMANA 12/01-09/02-09/03

3° SETTIMANA 19/01-16/02-16/03

4° SETTIMANA 26/01-23/02-23/03

LUN	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 erbette patate arrosto pane
	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
MAR	PIATTO UNICO: pasta pasticciata al forno (ragù di manzo e besciamella) verdura cotta* pane	PIATTO UNICO: 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
	crema di verdure* con pastina cotoletta di halibut* al forno patate al forno** pane	pasta al pesto legumi (fagioli/enticchie) al pomodoro verdura cotta* pane	PIATTO UNICO: ravioli di ricotta e spinaci conditi con burro e formaggio verdura cotta* pane	pasta al pesto formaggio caciotta verdura fresca pane
GIU	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
VEN				

In riferimento al Reg. U.E. 1169/2011 si informa che i prodotti presenti in menu possono contenere uno o più degli allergeni citati in elenco come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione nel processo produttivo. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o toro, ceppi, birridi e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova, e prodotti a base di uva, pesce e prodotti a base di pesci, arachidi e piante di semi di arachidi, noci di macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti (N.B. non sono compresi i servizi di ristorazione). Non sono compresi i prodotti a base di senape, semi di sesamo, anidride solforica e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di So-rotolè, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di tartare, e prodotti a base di cipolla.

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

In presenza di allergie è necessaria attivazione dell'inchiesta certificata del menù -dieta personalizzata per allergia/intolleranza

GEMOS soc.coop.

Via della Punta, 21 48181 -

Faenza (RA) Italy
tel. +39 0546 600711 fax +39 0546 664328

15 GEN 2026

AZIENDA AUSPOLPARKA
base di soia, latte e
prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio; mandorle, nocciola, noci di acagù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti (N.B. non sono compresi i servizi di ristorazione). Non sono compresi i prodotti a base di senape, semi di sesamo, anidride solforica e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di So-rotolè, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di tartare, e prodotti a base di cipolla).