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

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))

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

OGGETTO: parere menù scolastici gestici da Dussmann ristorazione

In riferimento alla richiesta di controllo e approvazione dei menù scolastici pervenuti in data 09/11/2026 relativi alle scuole di Parma e Provincia gestiti dalla ditta di ristorazione DUSSMANN, 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.
Si evidenzia che la delibera regionale prevede sia la frutta a metà mattina che a fine pasto. Si richiede un graduale adeguamento a tale delibera.
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: 0085304

DATA: 10/11/2026

OGGETTO: parere menù scolastici gestici da Dussmann ristorazione

SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE DA:

Francesco Zilioli

CLASSIFICAZIONI:

- [22-05]

DOCUMENTI:

File	Firmato digitalmente da	Hash
PG0085304_2026_Lettera_firmata.pdf:	Zilioli Francesco	4FB21EC0E44B038354364970DC2C0DBF AE4C82E12B65C11C34B515CE9277738F

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 - "Scuola Infanzia San Giuseppe"
Menù valido dal 02.11.2026 al 02.04.2027

AZIENDA U.S.L. DI PARMA
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
10 NOV 2026

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 02.11 – 06.11 30.11 – 04.12 28.12 – 01.01 25.01 – 29.01 22.02 – 26.02 22.03 – 26.03	**Frutta fresca** Pasta in bianco Frittata Verdura di stagione **Frutta fresca**	**Frutta fresca** Polenta al ragù di carne Piselli e carote **Pane e marmellata**	**Frutta fresca** Minestrina in brodo vegetale Bocconcini di pollo Verdura di stagione **Yogurt**	**Frutta fresca** Pizza margherita Insalata mista o Passato di verdura s/pasta **Frutta fresca**	**Frutta fresca** Passato di verdura e legumi c/riso Pepite di merluzzo Verdura di stagione **Crackers e succo**
2 09.11 – 13.11 07.12 – 11.12 04.01 – 08.01 01.02 – 05.02 01.03 – 05.03 29.03 – 02.04	**Frutta fresca** Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Verdura di stagione **Frutta fresca**	**Frutta fresca** Minestrina in brodo vegetale Filetto di merluzzo Verdura di stagione **Dolce da forno**	**Frutta fresca** Lasagne al ragù di carne Insalata mista **Yogurt**	**Frutta fresca** Vellutata di zucca c/pasta Frittata Verdura di stagione **Frutta fresca**	**Frutta fresca** Pasta integrale al pomodoro Legumi Verdura di stagione **Focaccia**
3 16.11 – 20.11 14.12 – 18.12 11.01 – 15.01 08.02 – 12.02 08.03 – 12.03	**Frutta fresca** Pizza margherita Insalata mista o passato di verdura s/pasta **Frutta fresca**	**Frutta fresca** Risotto alla zucca Hamburger di platessa Verdura di stagione **Pane e marmellata**	**Frutta fresca** Pasta al ragù Tortino di patate Verdura di stagione **Yogurt**	**Frutta fresca** Passato di verdura e legumi Cotoletta di pollo Patate al forno **Frutta fresca**	**Frutta fresca** Pasta al pomodoro Crocchette di legumi Verdura di stagione **Crackers e succo**
4 23.11 – 27.11 21.12 – 25.12 18.01 – 22.01 15.02 – 19.02 15.03 – 19.03	**Frutta fresca** Tortelli di patate Formaggio Verdura di stagione **Frutta fresca**	**Frutta fresca** Pasta integrale al pomodoro Crocchette di legumi Verdura di stagione **Dolce da forno**	**Frutta fresca** Vellutata di zucca Arrosto di lonza Patate al forno **Yogurt**	**Frutta fresca** Farro alle verdure Frittata Verdura di stagione **Frutta fresca**	**Frutta fresca** Pasta al pesto rosso Filetto di pesce al forno Verdura di stagione **Pane e olio**

MERENDA DI META' MATTINA (9.30): 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

Legumi = ceci, lenticchie, piselli e fagioli a rotazione; Pesce = merluzzo, platessa e halibut a rotazione; Formaggi = mozzarella di latte di vaccino, formaggio spalmabile, ricotta e Parmigiano-Reggiano a rotazione; Carne = pollo, tacchino, manzo e maiale a rotazione quando non diversamente specificato.