

# Menu Primavera Estate

## Scuola dell'Infanzia Cortile e Chioccioline (via Adamello)

In vigore dal 10 aprile 2017

**anno scolastico 2017**

CENTRO PASTI TRE TORRI



### 1ª settimana

dal 10/04/17 al 14/04/17 dal 08/05/17 al 12/05/17  
dal 05/06/17 al 09/06/17 dal 25/09/17 al 29/09/17

**Fusilli bio** in giallo con piselli  
Formaggio - Carote a filini  
Pane e frutta fresca  
Merenda: *Banana*

Passato di lenticchie rosse con **farro bio**  
Scaloppina di pollo al profumo di limone  
Insalata mista - Pane e frutta fresca  
Merenda: *Pane e barretta al cacao bio*

PIATTO UNICO:

Ravioli con ricotta e spinaci al ragù toscano  
(con macinato di **bovino bio** ♣ e macinato di suino 🐷)  
Fagiolini profumati e patate - Pane e Torta  
Merenda: *Yogurt alla frutta bio*

**Farfalle bio** all'olio e.v. **oliva bio** e parmigiano  
Portafogli al forno  
Insalata o Pomodori \* - Pane e frutta fresca  
Merenda: *Focaccia*

**Stortini bio** alla vesuviana  
Polpette di trota e merluzzo al forno - Patate lessate  
Pane integrale e frutta fresca  
Merenda: *Stregchette e frutta fresca*

l  
m  
m  
g  
v

dal 17/04/17 al 21/04/17 dal 15/05/17 al 19/05/17  
dal 02/10/17 al 06/10/17

### 2ª settimana

**Cellentani bio** al ragù di primavera  
(con carne di **bovino bio** ♣, pollo e tacchino)  
Tortino di patate e zucchine - Insalata mista  
Pane e frutta fresca  
Merenda: *Pizzetta al pomodoro - Merenda INFANZIA DI CORTILE: Gnocco al forno*

Crema di lattuga e piselli con **orzo bio**  
*oppure Orzo bio* con mais e piselli (da maggio a settembre)  
Medaglione di carne bovina bio ♣ alla pizzaiola  
Insalata o Pomodori \* - Pane e frutta fresca  
Merenda: *Torta*

**Riso bio** al ragù di mare  
Polpette mediterranee - Zucchine all'origano  
Pane e frutta fresca  
Merenda: *Frutta fresca*

**Sedanini bio** al pesto di zucchine  
Pollo al forno - Carote a filini  
Pane integrale e frutta fresca  
Merenda: *Yogurt alla frutta bio*

**Mezze penne bio** al pomodoro e basilico  
Filetto di platessa gratinato - Insalata mista  
Pane e frutta fresca  
Merenda: *Pane e Frutta fresca*



 INDICA LA PRESENZA DI CARNE DI MAIALE NEL PRIMO O NEL SECONDO PIATTO, CON L'OPPORTUNITÀ DI PRENOTARE IL PASTO "SENZA MAIALE"

♣ CARNE DI BOVINO BIOLOGICA DI ETÀ UGUALE O INFERIORE A 24 MESI \* POMODORI SECONDO STAGIONALITÀ PROPOSTI NEI MESI DI MAGGIO, GIUGNO E SETTEMBRE

### 3ª settimana

dal 24/04/17 al 28/04/17 dal 22/05/17 al 26/05/17  
dal 11/09/17 al 15/09/17 dal 09/10/17 al 13/10/17

Crema di zucchine con **cereali bio**  
 Prosciutto cotto - Insalata mista  
Pane e frutta fresca  
Merenda: *Gnocchino all'olio*

**Fusilli bio** all'olio e.v. **oliva bio** e parmigiano  
Polpette alla napoletana (con carne di suino 🐷, carne di **bovino bio** ♣)  
Piselli al sugo - Pane integrale e frutta fresca  
Merenda: *Latte bio e ciambella*

PIATTO UNICO: Lasagne al forno  
(con ragù di maiale 🐷)  
Carote a filini - Pane e Gelato  
Merenda: *Frutta fresca e crackers*

**Stortini bio** al ragù di verdure estivo  
Pepite di ceci e verdure - Fagiolini lessati  
Pane e frutta fresca  
Merenda: *Pane e marmellata bio*

**Caserecce bio** con trota, zucchine e zafferano  
Filetto di platessa in crosta di mais  
Insalata o Pomodori \* - Pane e frutta fresca  
Merenda: *Banana*



l  
m  
m  
g  
v

dal 01/05/17 al 05/05/17 dal 29/05/17 al 02/06/17  
dal 18/09/17 al 22/09/17 dal 16/10/17 al 20/10/17

### 4ª settimana

**Pennette bio** alla palermitana  
(con macinato di suino 🐷, macinato di **bovino bio** ♣, prosciutto cotto 🐷)  
Frittata profumata al pesto - Spinaci alla parmigiana  
Pane integrale e frutta fresca  
Merenda: *Pizzetta al pomodoro - Merenda INFANZIA DI CORTILE: Gnocco al forno*

**Spaghetti bio** alla capricciosa (con olive verdi, acciughe, capperi)  
 Paillard di suino ai ferri - Patate al forno  
Pane e frutta fresca  
Merenda: *Gelato*

**Cellentani bio** al pesto di asparagi  
Cotoletta di pollo al forno - Insalata mista  
Pane e frutta fresca - Merenda: *Pane e Frutta fresca*

Passato marchigiano con **riso bio**  
*oppure Riso bio* all'olio e.v. **oliva bio** e parmigiano  
Bacetti di ricotta e spinaci  
Insalata mista o Pomodori e fagioli (se si sostituisce il primo in brodo) \*  
Pane e frutta fresca - Merenda: *Torta al limone e pesca*

**Noccioline bio** alla norma  
Hamburger aromatico di merluzzo  
Insalata mista - Pane e frutta fresca  
Merenda: *Banana*



## I NOSTRI INGREDIENTI

**PASTA** di semola di grano duro **biologica**. **PASTA** all'uovo per maltagliati e lasagne. **RISO** parboiled, **ORZO PERLATO**, **FARRO**, **biologici**. **PANE** convenzionale: farina tipo "0", acqua, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito naturale. **FARINA** di mais **biologica**. **FARINA** di grano tenero **biologica**, per gli usi di cucina. **CARNI** suine ed avicole fresche, ottenute da animali sani, regolarmente sottoposti a visita veterinaria, provenienti da stabilimenti di lavorazione riconosciuti dalla CE. **CARNE BOVINA** fresca **biologica** di età uguale o inferiore a 24 mesi. **PESCE** surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, privo di lische. **FILETTI DI PLATESSA**: **MSC**. **PROSCIUTTO COTTO** di coscia suina nazionale, senza glutine, polifosfati, lattosio e caseinati. **PROSCIUTTO CRUDO** di Parma o DOP Modena. **MORTADELLA** Bologna IGP. **LATTE** intero UHT **biologico** per merende e colazioni; parzialmente scremato UHT per cucinare. **BURRO** **biologico** utilizzato in piccole quantità, per il condimento della pasta al burro. **FORMAGGI**: Parmigiano Reggiano stagionatura DOP 24 mesi, mozzarella **biologica**, ricotta fresca **biologica**, caciotta, emmenthal, stracchino, formaggio fresco "Primo sale". **UOVA** pastorizzate, refrigerate. **ORTAGGI** freschi **biologici**, una volta alla settimana. **ORTAGGI** freschi da **produzione integrata**: carote, patate, cipolle dorate, pomodori, lattuga, scarola e cicoria. Non si utilizzano ortaggi in scatola (ad eccezione dei pomodori pelati). **POLPA, PELATI e PASSATA DI POMODORO** **biologica**. **VERDURE SURGELATE**: fagiolini, spinaci e piselli da **produzione integrata**. **FRUTTA** fresca di stagione: **MELE E ARANCE** **biologiche**. **FRUTTA** fresca di stagione da **produzione integrata**: kiwi, pera, albicocca, fragola, pesca, susina, cocomero, melone. **FRUTTA** fresca di stagione **convenzionale** a "km 0": mela, pera e susina. **LEGUMI** secchi o surgelati.

### MERENDE biologiche:

- Yogurt intero alla frutta
- Cioccolatina fondente - Commercio Equo e Solidale
- Miele - Commercio Equo e Solidale
- Confettura di frutta  
(per pane e marmellata e per torte di produzione interna)
- Succo di frutta (1 volta al mese)
- Mousse di frutta biologica

### CONDIMENTI:

- Parmigiano Reggiano stagionatura minima garantita 24 mesi
- Olio di girasole, in piccole quantità, per cucinare
- Olio extra vergine d'oliva **biologico** utilizzato per il condimento delle verdure e della "pasta all'olio extra vergine d'oliva"
- Succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale
- Sale fortificato con iodio

*Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, additivi quali conservanti e/o coloranti.*

*CIR-food è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.*

## LA COTTURA DEI CIBI

Tutti gli alimenti sono cucinati al mattino, immediatamente prima del consumo o confezionamento e della spedizione dei pasti.

- **La pasta e il riso**: luna speciale cuoci-pasta a ciclo continuo consente la "cottura espressa".
- **Secondi**: in forni tradizionali o a vapore.
- **Contorni**: in forni a vapore.

*Nessun alimento viene fritto.*

## DIETE PARTICOLARI

**Dieta "in bianco"** (senza certificato medico): si può prenotare, per il tempo strettamente necessario, per bambini o adulti con lievi indisposizioni.

**Dieta "speciale"** (con certificato medico): esclusivamente per bambini o adulti che necessitano di un'alimentazione mirata a prevenire e/o curare specifiche patologie (allergie alimentari, diabete, ecc.).

**Dieta con esclusione di carni per motivi etico-religiosi (maiale, bovino, carne in genere)**: può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati.

## SUGGERIMENTI PER GLI ALTRI PASTI DELLA GIORNATA

**Per la prima colazione e la merenda** preferire alimenti energetici, facilmente digeribili. In particolare:

- pane, fette biscottate, biscotti secchi, fiocchi di cereali con eventuale aggiunta di piccole quantità di miele o marmellata forniscono energia di pronta e facile utilizzazione;
- yogurt, latte e latticini magri (ricotta) assicurano un buon apporto di calcio e proteine;
- frutta fresca garantisce vitamine, minerali e fibre.

**Durante la mattina** privilegiare alimenti a ridotto apporto energetico e digeribili, come la frutta o lo yogurt, che non compromettano l'appetito per il pranzo.

**A cena** completare con varietà e fantasia il pranzo scolastico consultando il menu e scegliendo ingredienti diversi da quelli già consumati.

## L'EQUILIBRIO NUTRIZIONALE DEL MENU SCOLASTICO

I criteri di riferimento per la formulazione delle tabelle dietetiche e dei menu scolastici seguono gli orientamenti proposti dalla più recente revisione dei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti, 2014) e le LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA (revisione 2003), compatibilmente con le grammature fissate dal capitolato d'appalto.

Scuola dell'Infanzia	Calorie giornaliere 1493 ± 5%	Calorie del pasto scolastico 746*
* Pranzo e Merenda	Pranzo: 40% delle calorie totali	Merenda: 10% delle calorie totali

## ALTERNATIVE AL MENU DEL GIORNO

In alternativa del primo piatto verrà fornito pasta condita con olio e.v.oliva e parmigiano o con pomodoro.

### In alternativa al secondo piatto

si alternano prosciutto cotto, prosciutto crudo, formaggi, fettina di carne ai ferri, tonno, secondo un'alternanza descritta in apposito schema esposto presso la scuola.



## PRINCIPALI INGREDIENTI DEI PIATTI DI NUOVA INTRODUZIONE E CON NOMI DI FANTASIA

**PASTA ALLA VESUVIANA**: Pasta di semola, pomodoro, pecorino, basilico, origano, olio di girasole e sale iodato.

**RISO AL RAGÙ DI MARE**: Riso parboiled, seppioline, pomodoro, merluzzo, prezzemolo, cipolla, acciughe, olio di girasole e sale iodato.

**PASTA ALLA NORMA**: Pasta di semola, melanzane, pomodoro, ricotta, olio di girasole, basilico, aglio, sale iodato.

**PASTA AL RAGÙ DI VERDURE ESTIVO**: Pasta di semola, pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni, cipolla, olio di girasole, sedano, acciughe, aglio, prezzemolo, basilico, sale iodato, brodo vegetale.

**PASTA IN GIALLO CON PISELLI**: Pasta di semola, piselli surgelati, besciamella (farina tipo "0", olio di girasole, latte p.s., parmigiano reggiano), olio di girasole, porri, zafferano e sale iodato.

**PORTAFOGLI AL FORNO**: Prosciutto cotto, edamer, uovo, pane grattugiato, patate, farina, olio di girasole.

**POLPETTE MEDITERRANEE**: Melanzane, patate, edamer, uovo, pane grattugiato, parmigiano, pecorino, olio di girasole, sedano, cipolla, aglio, sale iodato.

**BACETTI DI RICOTTA E SPINACI**: Ricotta, parmigiano, patate, pane grattugiato, uovo, spinaci, olio di girasole, aglio, prezzemolo, sale iodato.

**MEDAGLIONE DI CARNE BOVINA ALLA PIZZAIOLA**: Macinato di vitellone, patate, uovo, parmigiano reggiano, pane grattugiato, olio di girasole, aglio, prezzemolo, sale iodato. Sugo di pomodoro: cipolla, aglio, pomodoro, olio di girasole, brodo vegetale, ru (farina + olio di girasole) e sale iodato.

**PEPITE DI CECI E VERDURE**: Patate, edamer, ceci, pane grattugiato, carote, uovo, parmigiano reggiano, olio di girasole, sedano, cipolla, aglio e sale iodato.

## INFORMATIVA ALLERGENI

**SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO**

**Elenco degli Allergeni alimentari** (aisensi del Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009es.m.i.)

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, khorosan-kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti derivati.
- Uova e prodotti derivati.
- Pesce e prodotti derivati.
- Arachidi e prodotti derivati.
- Soia e prodotti derivati.
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.
- Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.
- Sedano e prodotti derivati.
- Senape e prodotti derivati.
- Semi di sesamo e prodotti derivati.
- Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini).
- Lupini e prodotti derivati.
- Molluschi e prodotti derivati.

**Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati e i loro famigliari a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIR Food e ad attivare l'iter di richiesta del menu personalizzato per allergia/intolleranza.**

## CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP

La Cooperativa Italiana di Ristorazione ha ottenuto nel Giugno del 1997 la certificazione del Sistema di Gestione della Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001, aggiornata nel 2009 rispetto alla nuova versione 2008. Nel 2003 ha conseguito la Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001 : 2004. In conformità al Reg. CE 852/04, le cucine CIR food applicano un Sistema di Autocontrollo progettato e sviluppato sui principi del sistema HACCP, certificato in 4 cucine centrali ai sensi della norma UNI 10854. Il Sistema di Autocontrollo, che comprende anche sistematici processi di analisi e controllo, è applicato in tutte le unità di produzione e vendita a gestione diretta, come garanzia della sicurezza igienico-sanitaria del prodotto/servizio erogato. CIR food nel 2007 ha conseguito la Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, secondo la norma UNI EN ISO 22000, applicato a realtà produttive diffuse in tutto il territorio nazionale. Dal 2009 è stato aggiunto ai sistemi certificati quello relativo alla Responsabilità Sociale secondo la norma SA8000 e dal giugno 2010 la certificazione BS OHSAS 18001 relativa al Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro; dal 2011 è attiva la Certificazione UNI EN ISO 22005:2008 relativa alla Rintracciabilità nelle filiere Agroalimentari, essa è applicata ad un Centro di Preparazione Pasti dedicato alla ristorazione scolastica e socio-assistenziale. Tutti i sistemi sopra indicati sono integrati nel Sistema Qualità ISO 9001, esteso ed applicato ai diversi segmenti di attività in cui CIR food opera ed a tutte le unità di produzione e vendita attive sul territorio nazionale.



ISO 9001  
ISO 14001  
ISO 22000  
OHSAS 18001  
SA8000  
HACCP  
Product Certification  
BUREAU VERITAS  
Certification



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE  
Sede di Modena  
Via Elsa Morante, 71

Centro Produzione Pasti - TRE TORRI - Medolla  
Via Marconi, 5 - Tel. 0535/51454 - Fax 0535/51472  
E-mail: s.remondi@cirfood.com