

Menu Primavera Estate Scuola dell'Infanzia di Campogalliano

anno scolastico 2018

CENTRO PASTI DI MODENA



1ª settimana

dal 26/03 al 30/03/18
dal 21/05 al 25/05/18
dal 10/09 al 14/09/18

dal 23/04 al 27/04/18
dal 18/06 al 22/06/18
dal 08/10 al 12/10/18

Cellentani bio in giallo con piselli
Formaggi misti
Verdura fresca mista - Frutta fresca
Merenda: *Banana*

Farfalle bio olio e parmigiano
Straccetti di pollo
Verdura fresca - Frutta fresca
Merenda: *Pane e crema di nocciole biologici*

Passato di lenticchie rosse con **farro bio**
Portafogli al forno
Fagiolini lessati - Frutta fresca
Merenda: *Focaccia al pomodoro*

PIATTO UNICO:
Noccioline bio al ragù vegetariano
Pinzimonio - Frutta fresca
Merenda: *Yogurt alla frutta biologico*

Penne integrali bio al pesto di spinaci
Stella di trota dorata al forno
Zucchine all'origano - Frutta fresca
Merenda: *Stregchette biologiche e frutta fresca*

"Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.
Le seguenti merende sono di produzione interna al Centro Pasti:
torta al limone, biscotti girandole bicolore, muffin dolce di zucchine e mandorle;
gli altri prodotti freschi da forno sono provenienti da lavorazioni artigianali giornaliere.

3ª settimana

dal 09/04 al 13/04/18
dal 04/06 al 08/06/18

dal 07/05 al 11/05/18
dal 24/09 al 28/09/18

Orecchiette bio al ragù di verdure estive
Prosciutto cotto
Verdura fresca mista - Frutta fresca
Merenda: *Frutta fresca e crackers*

Spirelli integrali bio olio e parmigiano
Polpette alla napoletana ❖
Piselli al sugo - Frutta fresca
Merenda: *Latte biologico con orzo ● e girandole bicolore*

Crema di zucchine ai **tre cereali bio**
Cuore mediterraneo
Fagiolini profumati - Frutta fresca
Merenda: *Focaccia al pomodoro*

PIATTO UNICO:
Lasagne al forno ❖
Pinzimonio - Frutta fresca
Merenda: *Pane e composta di frutta biologici*

Casarecce bio con trota zucchine e zafferano
Filetto di limanda dorato al forno
Misto d'estate - Frutta fresca
Merenda: *Banana*



**l
m
m
g
v**

dal 02/04 al 06/04/18
dal 28/05 al 01/06/18
dal 17/09 al 21/09/18

dal 30/04 al 04/05/18
dal 25/06 al 29/06/18
dal 15/10 al 19/10/18

Sedanini bio al ragù primavera ❖
Frittata profumata al pesto
Misticanza - Frutta fresca
Merenda: *Focaccia*

Crema di lattuga e piselli con **orzo bio**
Pizza margherita (■)
Contorno escluso - Frutta fresca
Merenda: *Frutta fresca*

Riso bio al ragù di mare
Pepite di ceci e verdure
Spinaci al parmigiano - Frutta fresca
Merenda: *Torta al limone*

Gnocchetti sardi bio al pesto di asparagi
Pollo al forno
Purè - Frutta fresca
Merenda: *Pane biologico e frutta fresca*

Mezze penne integrali bio al pomodoro fresco
Filetto di halibut gratinato
Verdura fresca mista - Frutta fresca
Merenda: *Yogurt alla frutta biologico*

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 ADULTO/VITELLONE BIOLOGICA ● PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE
* POMODORI DAL MESE DI MAGGIO ■ QUANDO PREVISTA "PIZZA MARGHERITA" NON SARÀ FORNITO IL PANE

2ª settimana



4ª settimana

dal 16/04 al 20/04/18
dal 11/06 al 15/06/18
dal 01/10 al 05/10/18

dal 14/05 al 18/05/18
dal 03/09 al 07/09/18

Spaghetti integrali bio alla capricciosa
Tortino rustico
Verdura fresca mista - Frutta fresca
Merenda: *Focaccia*

PIATTO UNICO:
Anelletti alla palermitana ❖
Pinzimonio - Patate al forno - Frutta fresca
Merenda: *Gelato*

Cellentani bio al pesto di zucchine
Cotoletta di tacchino al forno
Piselli brasati - Frutta fresca
Merenda: *Frutta fresca con pane biologico*

Passato marchigiano con **riso bio**
Bacetti di ricotta e spinaci
Verdura fresca * - Frutta fresca
Merenda: *Muffin dolce di zucchine e mandorle*

Noccioline bio alla norma
Polpette di merluzzo aromatiche
Verdura fresca mista - Frutta fresca
Merenda: *Frutta fresca e treccine salate*



I NOSTRI INGREDIENTI

PANE farina tipo "0", acqua, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito naturale. **PASTA** di semola di grano duro **biologica**. **PASTA** all'uovo per lasagne. **RISO** parboiled, **ORZO PERLATO**, **FARRO**, **AVENA** biologici. **FARINA** di mais **biologica**. **CARNI** suine ed avicunicole fresche nazionali; pollo e tacchino allevati a terra. **CARNE BOVINA** fresca **biologica** da bovini adulti/vitelloni allevati in fattorie italiane. **SEITAN** (complesso di proteine vegetali estratto dal grano) **biologico**. **PESCE** surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura. **PROSCIUTTO COTTO** di coscia suina nazionale, senza glutine, polifosfati, lattosio e caseinati. **PROSCIUTTO CRUDO** di Parma o DOP Modena. **MORTADELLA** Bologna IGP 2 volte al mese nel secondo piatto alternativo. **LATTE** intero UHT **biologico** per merende e colazioni; parzialmente scremato UHT per cucinare. **BURRO** utilizzato in piccole quantità. **FORMAGGI**: Parmigiano Reggiano, mozzarella, caciotta, emmenthal, stracchino, formaggio fresco "Primo sale", ricotta fresca vaccina. **UOVA** pastorizzate, refrigerate. **ORTAGGI** freschi da produzione integrata. Non si utilizzano ortaggi in scatola (ad eccezione dei pomodori pelati). **PASSATA DI POMODORO** biologica. **VERDURE SURGELATE**: fagiolini, spinaci e piselli da produzione integrata. **MELE** biologiche. **LIMONE** biologico per dolci e secondi di pesce. **FRUTTA** fresca di stagione da produzione integrata per le altre tipologie. **LEGUMI** biologici quando previsti come contorno. **FARINA DI LEGUMI** da produzione integrata.

MERENDE biologiche:

- Yogurt intero alla frutta
- Cioccolatina fondente - Commercio Equo e Solidale
- Crema di nocciole • Mais per pop corn
- Miele - Commercio Equo e Solidale
- Composta di frutta • Succo di frutta (1 volta al mese)
- Stregchette

MERENDE - Commercio Equo e Solidale :

- Orzo solubile
- Banana (1 volta al mese)

CONDIMENTI:

- Parmigiano Reggiano stagionatura minima garantita 24 mesi
- Olio extra vergine d'oliva biologico per il condimento a crudo presso le scuole
- Olio di girasole, in piccole quantità, per cucinare
- Aceto balsamico di Modena biologico
- 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".
- **I secondi**: in forni tradizionali o a vapore.
- **I 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.

Dieta vegetariana o vegana: 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), le LINEE STRATEGICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN EMILIA-ROMAGNA (n. 56/2009), le LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA (Ministero della Salute, 2010) e le LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA (revisione 2003).

Scuola dell'infanzia	Calorie giornaliere 1600 ± 5%	Calorie del pasto scolastico 800*
* Pranzo e Merenda	Pranzo: 40% delle calorie totali	Merenda: 10% delle calorie totali

ALTERNATIVE AL MENU DEL GIORNO

In alternativa al secondo piatto verrà fornito un piatto freddo seguendo lo schema mensile di seguito indicato.

In sostituzione del piatto unico verrà fornita pasta al pomodoro seguita dal secondo sotto indicato.

SECONDO PIATTO ALTERNATIVO

Prima Settimana

- L** Prosciutto cotto
- M** Formaggio "Riviera"
- M** Tonno
- G** Prosciutto crudo di Parma DOP
- V** Stracchino

Terza Settimana

- L** Tonno
- M** Prosciutto crudo di Parma DOP (previsto contorno di verdura fresca)
- M** Formaggio "Asiago" DOP
- G** Prosciutto cotto
- V** Formaggio "Philadelphia"

Seconda Settimana

- L** Caciotta fresca vaccina "Paesina"
- M** Prosciutto cotto (previsto contorno di verdura fresca)
- M** Tonno (previsto contorno di verdura fresca)
- G** Mortadella Bologna IGP
- V** Tosellina

Quarta Settimana

- L** Caciotta misto pecora "Rosanello"
- M** Tonno (previsto contorno di pinimonio)
- M** Mortadella Bologna IGP (previsto contorno di verdura fresca)
- G** Prosciutto cotto (previsto contorno di verdura fresca)
- V** Tosellina

PRINCIPALI INGREDIENTI DEI PIATTI CON NOMI DI FANTASIA

IN GIALLO CON PISELLI: piselli, besciamella, erbe aromatiche, zafferano. **RAGÙ VEGETARIANO**: pasta di semola al forno condita con ragù di soia. **PESTO DI SPINACI/ZUCCHINE/ASPAGI**: spinaci/zucchine/aspaghi, pinoli, parmigiano reggiano, mandorle, basilico. **RAGÙ PRIMAVERA**: ragù di carni miste (tacchino, pollo, bovino), pomodori pelati, asparagi, piselli. **RAGÙ DI VERDURE ESTIVE**: pomodori freschi, pomodori pelati, melanzane, zucchine, peperoni, acciughe, erbe aromatiche. **CAPRICCIOSA**: pomodori pelati, olive verdi, capperi, acciughe, prezzemolo, aglio. **ANELLETTI ALLA PALERMITANA**: pasta di semola al forno condita con ragù di carne (vitellone e maiale), pomodori pelati, besciamella, piselli, melanzane. **SUGO ALLA NORMA**: melanzane, pomodori pelati, ricotta, erbe aromatiche. **PORTAFOGLI AL FORNO**: prosciutto cotto, formaggio edamer, impanatura all'uovo. **POLPETTE ALLA NAPOLETANA**: carne bovina e suina, uova, pinoli, uva sultana, parmigiano, erbe aromatiche, pomodoro. **CUORE MEDITERRANEO**: impasto a base di melanzane, patate, scamorza, pecorino, erbe aromatiche, impanatura all'uovo. **TORTINO RUSTICO**: impasto a base di ceci, emmenthal, parmigiano, erbe aromatiche. **BACETTI DI RICOTTA**: impasto a base di ricotta, spinaci, parmigiano reggiano, uovo. **GIRANDOLE BICOLORE**: biscotti frollini (farina, burro, zucchero, uova, lievito per dolci), fecola di patate, cacao amaro.

INFORMATIVA ALLERGENI

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTENUTI 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, 88/2009 es. 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 familiari 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.



N° IT243221N° IT243214UKN° IT243210
N° IT243225N° IT243274N° IT243224N° 641001

Centro
Produzione Pasti
Sede di Modena
Via Malavolti, 50
Fax 059/252625
Tel. 059/252565-252571-252652
e-mail: m.vedelago@cirfood.com



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